



CENTRALE DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION (1 produit)



Permet de pulvériser une solution parfaitement dosée d'un liquide de nettoyage et de désinfection.

Caractéristiques techniques :

Dimensions (mm) : **H480 x L320xP100**
Raccordement sur **eau froide ou chaude** (55°C maximum)
Système VENTURI lavage-rinçage avec réglage de **0.3 à 16%**
Précis : dosage avec gicleurs de calibrage.

Position Marche :

- * **aspiration du produit** - débit 10l/mn
- * Fonctionne à partir de **0.8 bar** de pression.

Position Arrêt : rinçage - débit 13l/mn

Résiste à une pression de **8 bars** maximum
Coffret robuste en PVC de 5 mm d'épaisseur avec enrouleur de tuyau incorporé.
Tuyau de qualité alimentaire :

- * Raccords sertis.
- * Tenue mécanique de 20 bars à 70°C
- * Résistance aux graisses animales et végétales.

Pistolet anti-choc équipé d'un raccord rapide

Antipollution NF double clapet empêchant tout risque de pollution du réseau d'eau potable.

Support en acier inoxydable pour bidon rectangulaire de 5 litres.

Accepte tous les produits de nettoyage et de désinfection non toxiques de la gamme CCF applicables dans les domaines alimentaires.

Conforme aux Normes du Laboratoire d'Hygiène de la ville de Paris.

Robinet de prélèvement pour le contrôle du Service des Eaux.