

REF.398120

CENTRALE MINI MOUSSE 2 PRODUITS

L'unité

Famille 519

Révision : 09/03/16

FONCTION

La Mini Mousse est une centrale de nettoyage et de désinfection appliquant un produit sous forme de mousse à un dosage précis. Principalement utilisé dans le milieu agro alimentaire l'environnement hospitalier, les grandes cuisines. L'action par la mousse permet de visualiser plus facilement les zones traitées avec un pouvoir accrocheur plus important sur la surface désinfectée.

CARACTERISTIQUES

Coffret inox
Centrale 2 produits
Type de venturi : Polypropylène avec rinçage intégré
Débit venturi : 4L/mn (lavage) - 8L/mn (rinçage)
Concentration 0.2% à 13%
Hauteur d'aspiration maximum 2m
Sortie de venturi Tuyau mousse/lance inox lance de rinçage
Tresse Inox pour le raccordement en eau
Vanne 1/4 de tour
Clapet Anti Pollution
Venturi Polypropylène
Ligne d'aspiration complète avec crépine
Tuyau Mousse Ø12x20 avec lance mousse inox
Lance de rinçage (pour la version rinçage)
Support Tuyau inox
Support Bidon inox 5L

AVANTAGES

Protection du réseau d'eau par Double Clapet
Venturi polypropylène usiné par Erdemil, by pass intégré pour la version rinçage
Clapet anti retour du venturi en PVDF
Visualisation des surfaces traitées
Pouvoir accrocheur important
Coffret inox

CONDITIONNEMENT

- A l'unité