

**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