

Centrale de Nettoyage Caréné Monoproduit - Tuyau 15 m

SRCNET031



Centrale de Nettoyage Caréné Monoproduit - Tuyau 15 m est l'allié indispensable pour les professionnels de la restauration soucieux de maintenir une hygiène irréprochable. Fabriquée en France et certifiée HACCP, cette unité de nettoyage efficace fonctionne avec un débit optimal de 13 L/min en rinçage. Le support en acier inoxydable et le tuyau de qualité alimentaire de 15 m garantissent une utilisation sécurisée et adaptée aux exigences du secteur. Adaptée aux températures jusqu'à 50°C, elle assure une propreté exemplaire avec son système réglable de dosage. **Certifié HACCP. Fabrication française.**

Caractéristiques Produit :

Matière : Plastique

Longueur (mm) : 270

Profondeur (mm) : 95

Hauteur (mm) : 370

Poids (kg) : 9

Type de Plastique : PVC

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm