

Centrale de Nettoyage Caréné Monoproduit - ACSE - Tuyau 15 m SRCNET031A



Optimisez l'efficacité de votre environnement de travail avec la Centrale de Nettoyage Caréné Monoproduit - ACSE - Tuyau 15 m. Conçue pour les professionnels de la restauration exigeants, cette solution intègre un système venturi performant pour un nettoyage puissant à 13 L/min en rinçage et 8 L/min en lavage. Le tuyau de qualité alimentaire de 15 m et le pistolet antichoc garantissent une utilisation sécurisée et durable, tandis que le support en acier inoxydable offre une facilité de rangement. Fabriquée en France, elle respecte les normes ACSE et HACCP, assurant un environnement de travail sûr et conforme aux exigences sanitaires. **Certifié ACSE. 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