

# Centrale de Nettoyage Caréné Bi-Produit - ACSE

## SRCNET032A



La Centrale de Nettoyage Caréné Bi-Produit - ACSE combine efficacité et sécurité dans un outil conçu pour les professionnels de la restauration. Grâce à son tuyau de qualité alimentaire de 15 m et à son pistolet antichoc, elle permet un nettoyage profond avec flexibilité. Supportant jusqu'à 50°C, elle fonctionne aussi bien avec de l'eau froide que chaude, assurant un débit impressionnant de 13 L/min en rinçage et 8 L/min en lavage. La fabrication française et les certifications ACSE et HACCP garantissent un produit de haute qualité et sécuritaire. **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 |
|----------------|-------------------|----------------|