

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
----------------	-------------------	----------------