

Centrale de Nettoyage Monoproduit Carénée & Enrouleur Automatique Inox - 15 M SRCNET03C1F



Optimisez l'efficacité de votre environnement de travail avec la Centrale de Nettoyage Monoproduit Carénée & Enrouleur Automatique Inox - 15 M. Conçue spécifiquement pour les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, cette unité intègre un système venturi permettant un ajustement précis du dosage de produit, de 0,5 à 10,90 %. Sa structure en inox robuste et son tuyau de 15 mètres garantissent une grande mobilité et durabilité. Performante, elle supporte des températures jusqu'à 50°C, avec un débit de 13 L/min en rinçage et 8 L/min en lavage. La qualité française ajoutée à un support solide pour bidons assure une solution complète pour un entretien efficace et professionnel. **Fabrication française.**

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm