

PROWASH

Centrale de pulvérisation 1 ou 2 produits

Système de nettoyage ergonomique, par pulvérisation d'une solution détergente et/ou désinfectante sur les sols et surfaces.

Conçu pour nettoyage intensif de tous les locaux professionnels : cuisines, zones de préparation et de stockage alimentaire, installations sanitaires...

Fonctions

- Dilution, pulvérisation et rinçage
- Mélange le produit chimique avec l'eau par **système Venturi**
- Réglage de la concentration par buses calibrées de couleur

Caractéristiques Techniques

- Coque PVC indéformable et facilement nettoyable
- Support tuyau de lavage intégré dans l'ossature
- Injecteur Venturi en PP compatible avec la majorité des produits chimiques, facilement démontable
- Clapet Anti Retour facilement démontable, bille céramique, ressort Hastelloy® et joint torique EPDM (FPM sur demande)
- Flexible inox résistant à 110°C - 18 bar
- Vanne anti-pollution intégrée type CA (Vanne NF double clapet AR sur demande)
- Ligne(s) d'aspiration du produit en tuyau Tubclair® (tuyau Tygon® sur demande)
- Rapport de dilution de 0,5 à 11 %

Pression de travail : 2 à 6 bar

Température de travail : 50°C maximum

- Pictogrammes universels d'utilisation et de sécurité
- Appareil certifié ACSE selon directive EN1717, si vanne CA.

Tuyau

- Tuyau de lavage Thermoclean AL 20® certifié alimentaire, construction 5 couches avec fibre polyester pour une plus grande longévité, couche extérieure en PVC bleu non marquant et anti-graisse
- Résiste à 70°C sous 20 bar
- Equipé d'un coupleur rapide inox à 6 billes. Disponible en plusieurs longueurs au choix : 10, 15, 20 ou 25 mètres linéaires.

Pistolets

- Pistolet **anti-choc plastique** ergonomique à jet ajustable par molette, léger et résistant pour usage intensif, corps en PP renforcé avec fibre de verre, protection antichoc plastique souple, raccord entrée, axe et ressort en inox - Joints EPDM. Résiste à 50°C - 12 bar
- Pistolet **anti-choc laiton** à jet ajustable équipé d'un embout pour coupleur rapide, corps laiton massif entièrement recouvert de caoutchouc alimentaire, languette anti-brûlures, ressort inox et arbre inox à double joint torique, poussoir inox renforcé et sortie nickelée. Résiste à 95° - 24 bar.



Support(s) pour bidon

- Support en fil d'inox avec polissage de finition électrolytique, pour bidons de 5 litres, 10 litres ou 20 à 30 litres.

Options

- Capotage inox
- Montage sur chariot inox mobile
- Enrouleur industrie, Premium inox ou EVO inox et ABS
- Sérigraphie à vos couleurs

Kit d'installation inclus

- 1 tuyau de lavage équipé,
- 1 pistolet de pulvérisation équipé,
- 1 ou 2 support(s) bidon,
- 1 flexible de raccordement inox,
- 1 kit de raccordement,
- 1 kit de visserie et joints,
- Buses de calibration (sachet de 14),
- 1 notice technique.

Avantages

- Fonctionnement sans alimentation électrique ni air comprimé
- Raccordement direct à un robinet d'alimentation en eau
- Réduction des coûts de maintenance grâce au remplacement rapide et sans outil des pièces d'usure (injecteur Venturi, clapet(s) AR)
- Garantie d'une juste dilution et d'une consommation maîtrisée de produits chimiques