

## DESCRIPTION



ProWash est un système de pulvérisation de produits chimiques qui mélange automatiquement et en continu la quantité correcte de produits pour nettoyer et/ou désinfecter de grandes surfaces dans les cuisines professionnelles, les zones de préparation des supermarchés ou les usines de l'industrie agroalimentaire.

Le design simple et robuste de ProWash est entièrement conforme aux réglementations HACCP. Ce système contribue à réduire le gaspillage d'eau et de produits chimiques, préservant ainsi l'environnement et réduisant les coûts d'exploitation. Conçu avec des matériaux reconnus pour leur robustesse et leur compatibilité chimique, ProWash offre une aspiration haute performance, garantissant un fonctionnement optimal dans toutes les conditions de travail, jusqu'à une température de 60 °C.

Disponible en version un ou deux produits, avec déconnecteur BA en option et enrouleur de tuyau en inox ou en plastique :

- ProWash "1 produit" (sur demande) pour les opérations de nettoyage/rinçage
- ProWash "2 produits" (standard) pour les opérations de nettoyage/rinçage/désinfection

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Température de fonctionnement : max. 60 °C
- Pression de fonctionnement : de 0,5 à 5 bar
- Débit : 8 l/min
- Buses de dosage pour des rapports de dilution de 211:1 à 11:1 (de 0,50 % à 10,90 %)
- Poids de la station de pulvérisation seule : 3,3 kg
- Support de tuyau intégré
- Différentes options disponibles pour la prévention du retour d'eau
- Sans tuyau ni pistolet de pulvérisation
- Dilution pour 1 produit
- Dimensions hors tuyauterie : L 380 mm x l 260 mm x P 90 mm

## DIMENSIONS

