

Art.-Nr. 05-00004

Reinigungs- und Desinfektionsstation

Neumärker[®]



Beschreibung

Ideal zum Desinfizieren von ganzen Räumen mit einer Fläche bis zu 100 m²

Inkl. 15 m Schlauch in Lebensmittelqualität

Venturisystem zum Reinigen und Spülen: Regulierbar von 0,5 bis 10,9% (Lieferung mit 14 Düsen)

Doppeltes Antiverschmutzungsventil NF verhindert Verschmutzung des Trinkwassernetzes

Anschluss: an Kalt- oder Warmwasser (maximal 50°C, optimaler Druck 2,5 bar und maximaler Druck 6 bar)

Durchfluss: 13 Liter / Minute beim Spülen, 8 Liter / Minute beim Waschen

Abgedichtete Anschlüsse, geeignet für 20 bar, bis zu 70°C, resistent gegen tierische und pflanzliche Fette (Sicherheitskoeffizient 3)

Pistole: Anti-Schock, mit Schnellanschluss, geeignet für bis zu 80°C, 25 bar

Halterung aus rostfreiem Edelstahl für rechteckige Behälter à 5 Liter (nicht im Lieferumfang enthalten)

Technische Daten



Gasleistung: '0'



Breite x Tiefe x Höhe: 270 x 370 x 75 mm



Netto-Gewicht : 8 kg



Anzahl der Waffeln: '0'