SOFINOR Reinigungs- und Desinfektionsstation CNET01/1

SOFINOR Reinigungs- und Desinfektionsstation CNET01/1 - Made in France

Sehr robust – nach HACCP - einfache Reinigung, ergonomisch und ästhetisch

- Station für 1 Produkt mit Verkleidung
- Gehäuse mit integrierter Schlauchtrommel
- Halterung aus rostfreiem Edelstahl für rechteckige Behälter von 5 Litern
- Venturisystem zum Reinigen und Spülen, regulierbar von 0,5 bis 10,9%
- Das Doppelantiverschmutzungsventil NF verhindert jedes Risiko der Verschmutzung des Trinkwassersystems
- Ausgezeichnete Widerstandsfähigkeit gegen Chemikalien
- ohne Korrosionsrisiko
- Glatte Oberfläche an der Innenseite verhindert jegliche Kalkablagerung
- Warm- und Kaltwasseranschluss (maximal 50°C, maximaler Druck 6 bar)
- Schlauch (15 m) in Lebensmittelqualität mit abgedichteten Verbindungen, widerstandsfähig von 20 bar 70°C, widerstandsfähig gegen tierische und pflanzliche Fette
- Anti-Schock-Pistole mit einem quick-Konnector
- Entspricht den SRIPS-Hygienenormen (Service Recherche et Ingénierie en Protection Sanitaire - ACS)
- Maße: 270x75x370mm

Schlauchhalterung gerundet:
- Kunststoffstruktur
- hohe Qualität
- HACCP Konzept
- einfache Reinigung

Preis per Vorauskasse: **554.00 EUR** zzgl. MwSt.

© DEKA E-COMMERCE GMBH