

SYSTEM UTRZYMANIA CZYSTOŚCI PROWASH



Zaprojektowany do mycia i dezynfekcji powierzchni, (np. podłóg) w przetwórstwie spożywczym. System umożliwia redukcję kosztów zużycia wody I środków chemicznych przez co wpływ na środowisko naturalne jest znacznie mniejszy niż przy innych systemach.

Dostępne jako system jeden lub dwu produktowy w opcji z końcówką do pianowania.

- prowash "1 " (na życzenie) - wyłącznie mycie
- prowash "2 " (standard) - do mycia i dezynfekcji

Dane techniczne

Temperatura pracy 60° C max.

Ciśnienie pracy od 0,5 do 5 bar

Końcówki dozowania dla rozcieńczeń od 211:1 do to 11:1 (od 0,50% do 10,90%)

Wymiary bez węża:

Długość 380 mm

Szerokość 260 mm

Głębokość 90 mm