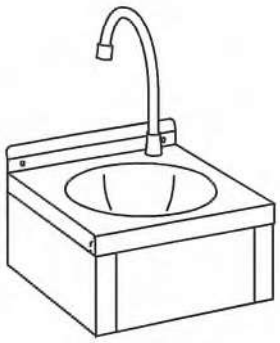
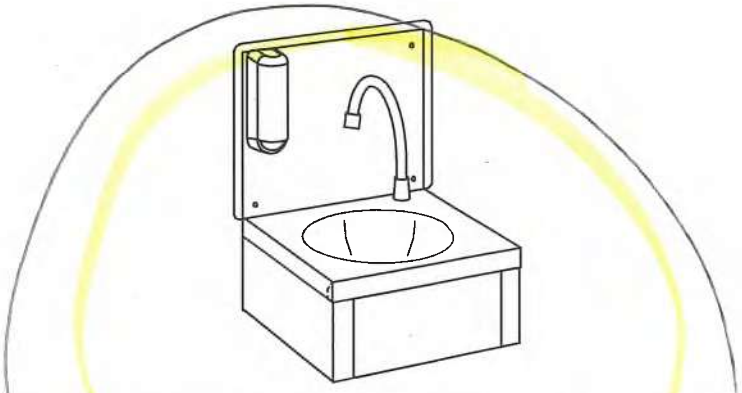
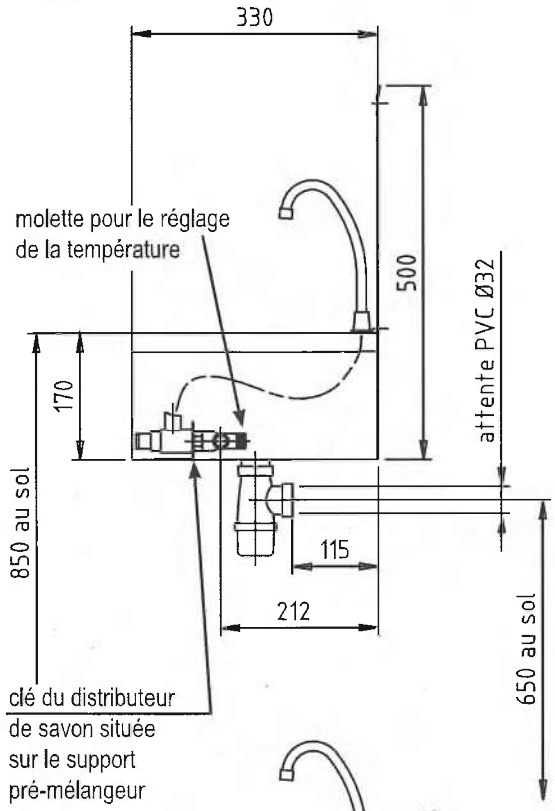
LAVE-MAINS GA

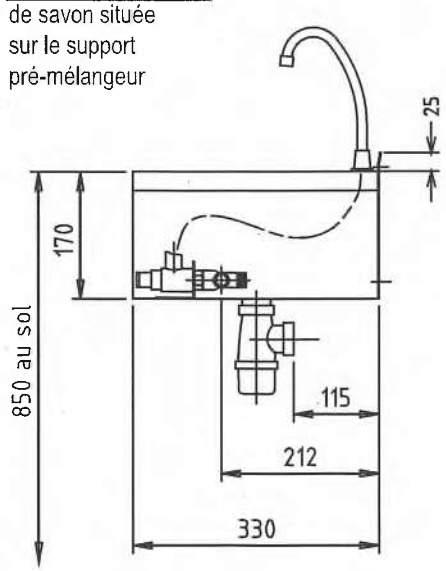


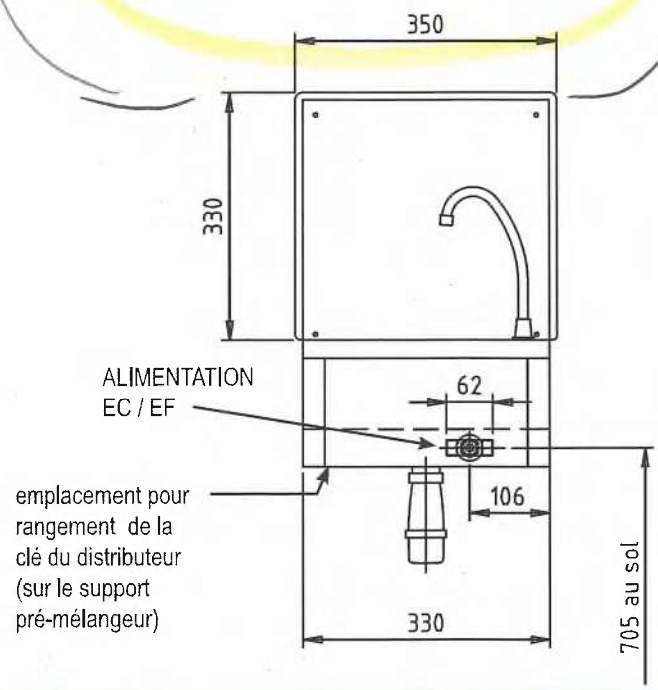
Lave-mains sans dosseret, réf. 806 331



Lave-mains avec dosseret et distributeur de savon, réf. 806 333







Désignation	Référence	Poids net (en kg)
lave-mains sans dosseret	803 331	4,7
lave-mains avec dosseret	806 332	5,6
lave-mains avec dosseret et distributeur de savon	806 333	5,8

3 modèles :

- Construction en acier inoxydable alimentaire.
- Cuve Ø275 mm, profondeur 115 mm.
- Commande au genou par palette avec temporisation de 6 secondes.
- Réglage de la température EC - EF à l'aide d'une molette .
- Pré-mélangeur avec clapets anti-retour.
- Raccordement sur 2 attentes filetées mâles FM 1/2" (15/21).
- Fixation avec vis Ø4.5 mm et chevilles fournies.
- Livré avec siphon et flexible avec 2 embouts tournants FF 1/2" (15/21) pour le raccordement du pré-mélangeur au col de cygne.
- Distributeur de savon capacité 350 ml, avec clé.
- Livraison sous carton.
- Débit à 3 bars : 6 litres / minute.

Document non contractuel. Les caractéristiques indiquées peuvent être modifiées en vues d'améliorations.

TOURNUS EQUIPEMENT - 25 avenue Jean Moulin - CS 20005
71700 TOURNUS - ☏ +33 (0)3 85 27 42 56 - 🖳 www.tournus.com

STATION LAVAGE Alimentation EF ECS

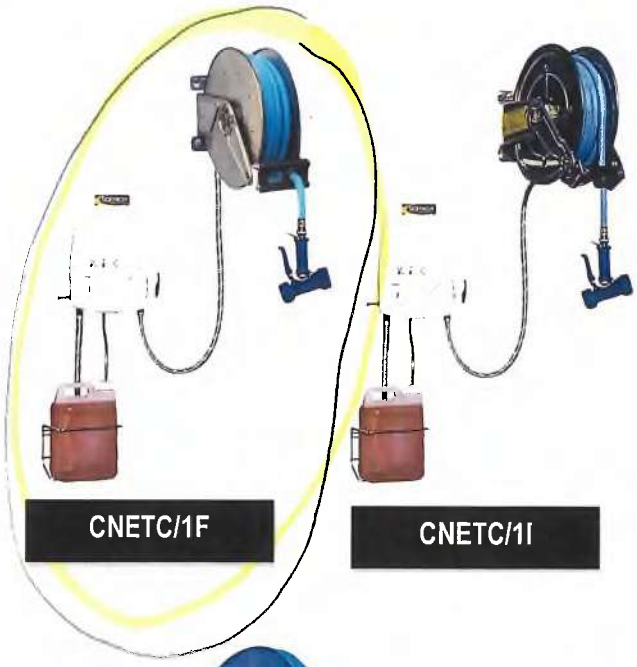
COMBINÉS CENTRALES DE NETTOYAGE ET ENROULEUR

Modèles : CNETC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

3+ HYGIÈNE ERGONOMIE SÉCURITÉ

- Excellente tenue chimique
- Sans risque de corrosion
- Surface lisse interne évitant
- Grande robustesse - Conception HACCP
- Entretien facile
- Ergonomique et esthétique



CNETC/1F

CNETC/1I



CNETC/1P

Norme : Avis de Conformité Sanitaire Equipement indiquant que l'équipement satisfait aux exigences de la réglementation relative à la protection du réseau d'eau potable.

Système venturi lavage-rinçage : avec réglage de 0,5 à 10,90 % (livré avec 14 buses)

Vanne : antipollution (dispositif de protection de type disconnecteur CA avec vanne intégrée)

Raccordement : sur eau froide ou chaude (50°C maximum, pression optimale à 2,5 bars et maximum à 6 bars)

Débit : 13 l/min en rinçage, 8 l/min en lavage

Tuyau (15 m) : qualité alimentaire, raccords sertis, tenue de 20 bars à 70°C, résistance aux graisses animales et végétales (coef. de sécurité de 3).

Pistolet : antichoc, équipé d'un embout rapide, résistant à 80° - 25 bars

Support bidon : en acier inoxydable pour bidon rectangulaire de 5 litres Bidons et produits non fournis.

MODÈLES

Centrales carénées + enrouleur automatique inox 15 mètres (CNET05FIRST) :

CNETC/1F : Mono produit
CNETC/2F : Bi – produit

CNETC/1FA: Mono produit* - Certifiée ACSE
CNETC/2FA : Bi – produit* - Certifiée ACSE
**Bidons et produits non fournis – livrée avec pistolet*

Centrales carénées + enrouleur automatique inox 20 mètres (CNET05) :

CNETC/1I : Mono produit
CNETC/2I : Bi – produit

CNETC/1IA: Mono produit* - Certifiée ACSE
CNETC/2IA : Bi – produit* - Certifiée ACSE
**Bidons et produits non fournis – livrée avec pistolet*

Centrales carénées + enrouleur automatique ABS 15 mètres (CNET04) :

CNETC/1P : Mono produit
CNETC/2P : Bi – produit

CNETC/1PA : Mono produit* Certifiée ACSE
CNETC/2PA : Bi – produit* Certifiée ACSE
**Bidons et produits non fournis – livrée avec pistolet*

ZI de la houssoye - Rue Ambroise Paré - 59280 BOIS GRENIER - France - BP 167 - 59248 ARMENTIERES CEDEX
Tél : +33.3.20.10.34.10 Fax +33.3.20.35.95.95 – email sofinor@sofinor.com – www.sofinor.com