

ProWash

Reinigungs- und Desinfektionssprühstation für abwaschbare harte Oberflächen

Die ProWash ist ein Chemikaliensprühsystem / Hygienesystem, das konstant und automatisch die richtige Menge an Chemikalien mischt, um große Flächen in Großküchen, Supermärkten oder Anlagen der Lebensmittelindustrie zu reinigen und/oder zu desinfizieren.

Die einfache und robuste Konstruktion von ProWash entspricht den HACCP-Vorschriften und trägt als System dazu bei, Wasser und chemische Überdosierung zu reduzieren, die Umwelt zu schützen und die Betriebskosten zu senken. ProWash verwendet Materialien, die für ihre Robustheit und chemische Kompatibilität bekannt sind, und verfügt über eine leistungsstarke Ansaugung für einen optimalen Betrieb unter allen Arbeitsbedingungen mit einer Betriebstemperatur von bis zu 50°C.

Erhältlich in ein oder zwei Ausführungen mit DVGW-zertifiziertem BA-Systemtrenner und integriertem Schlauchhalter aus Edelstahl oder Kunststoff:

- ProWash „1 Produkt“ für Reinigungs- und Spülvorgänge
- ProWash „2 Produkte“ für Reinigungs-, Spül- und Desinfektionsvorgänge



Merkmale

Dosierung von 1 oder 2 Chemikalien und Spülung

Lieferung komplett mit Montage- und Ansaugzubehör, Ansaugschlauch, lebensmittelechtem Schlauch, Pistole und Kanisterhalterung

Verfügbare Versionen:

- 1 Produkt DVGW-zertifiziertem BA-Systemtrenner
- 2 Produkte DVGW-zertifiziertem BA-Systemtrenner
- 1 Produkt mit BA-Trennschalter DVGW-zertifiziertem BA-Systemtrenner und Edelstahlschlauchaufroller
- 2 Produkte mit BA-Trennschalter DVGW-zertifiziertem BA-Systemtrenner und Edelstahlschlauchaufroller

Mehrschichtiger Schlauch, verbessert die Flexibilität und Chemikalienbeständigkeit (weitere Informationen siehe Seite 41)

