

GAMME DESINFECTION

nouvelle forme

Hygiène des surfaces

*Secteur hospitalier, industriel,
collectivités, agro alimentaire...*



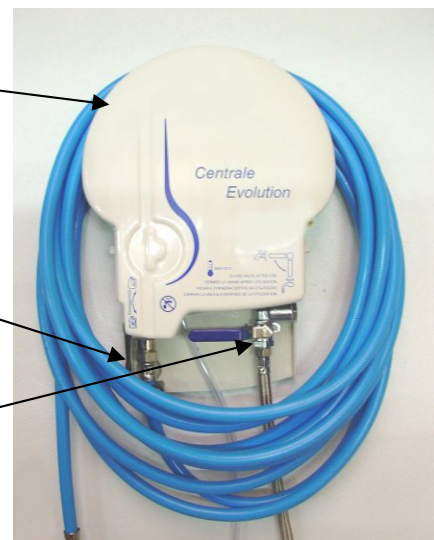
- **Pulvérisation** d'une, deux ou trois solutions parfaitement dosées de liquides de nettoyage et de désinfection
- **Venturi by-pass** incorporé permettant un dérochage ou un rinçage puissant et efficace

CENTRALE EVOLUTION

Support tuyau Intégré
incassable

Protection du Venturi
Anti-arrachement

Vanne filtre intégrée
Poignée inox



FONCTIONNEMENT

- Système Venturi = aspiration du produit grâce à la pression d'eau
- **Venturi By Pass moulé en PVDF monobloc** = Excellente tenue chimique & mécanique, peu de dépôt de tartre
- Réglage concentration par buses de couleur en polyéthylène
Concentration réglable de 0.3 à 16 %
- Pouvoir d'aspiration important : Fonctionne à partir de 0.8 bars de pression dynamique et résistance à une pression de 6 bars maximum
- Possibilité de venturi inversé permettant une intégration sur une centrale autre que Erdemil, opération rapide, ne nécessitant aucune autre pièce

nouveauté



EQUIPEMENT

Chaque centrale est équipée :

- d'un **Tuyau de qualité alimentaire** résistant aux graisses animales et végétales, raccords sertis sur 10 points avec bague inox, tenue mécanique de 20 bars à 70°
- d'un **pistolet anti-choc** avec raccord rapide
- d'un **support pour bidon(s)** de 5 litres en **acier inoxydable**,
- Coffret avec **enrouleur de tuyau intégré et incassable**,
- d'un anti pollution NF de type double clapet pour la protection du réseau d'eau,
- d'une vanne avec filtre intégré et **poignée Inox** (évitant toute corrosion)
- d'un kit d'alimentation avec tresse inox...
- de nouveaux joints (base polyéthylène et fibre = résistance optimum aux alcalins, alcalins chlorés et tous types d'acides)

NOTA : il est impératif d'effectuer un contrôle des disconnecteurs une fois par an

**Possibilité de sérigraphier les centrales à votre logo, nom, message...
Tests avec vos produits, Formation technique...**

CENTRALE EVOLUTION

nouveauté

Venturi en PVDF

- ✓ Avec **Clapet incorporé** présenté sous forme de cartouche (piston PVC, ressort en Hasteloy = résistance supérieure à l'inox, Joints en EPDM ou Viton pour produits spécifiques)
- ✓ **Démontage rapide sans outillage**
- ✓ Corps de venturi entièrement **moulé** = plus de soudure ni collage
- ✓ Cônes du venturi **moulé** = moins de dépôt de tartre & de produit
- ✓ Boisseau en acier inoxydable
- ✓ Venturi moulé dans nos ateliers



Version 2 produits*

Possible en 3 Produits*

- ✓ La vanne de sélection 2 produits évite tout risque de mélange de produits éliminant le danger de neutralisation ou de cristallisation



Version Simplifiée

- ✓ Existe uniquement en version 1 produit
- ✓ Centrale ouverte
- ✓ Possibilité de sérigraphie avec votre nom, logo ou message



CENTRALES MOBILES



Nouveau chariot

- ✓ En acier Inoxydable
- ✓ **3 roues** qualité alimentaire, dont **1 orientable** = grande maniabilité
- ✓ Plateforme bidon réglable (sans outils) pouvant accueillir 3 bidons de 5 l, 2 bidons de 10 l ou 1 bidon de 25 l



CENTRALES AVEC ENROULEURS

ENROULEURS AUTOMATIQUES



Enrouleur automatique Coque polypropylène - 13 m de tuyau



Enrouleur automatique Coque inox - 20 m de tuyau

- ✓ Enroulement/Déroulement du flexible en continu ou pas à pas

ENROULEURS MANUELS



Enrouleur Manuel Coque inox - 20 m de tuyau

- ✓ Support orientable
- ✓ Tuyau : tenue 20 bars à 70°
- ✓ Raccord rapide en sortie
- ✓ Alimentation par flexible de 2m