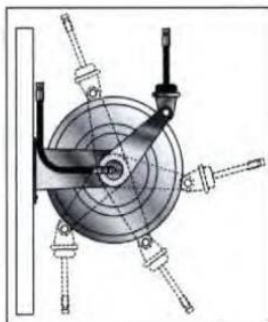
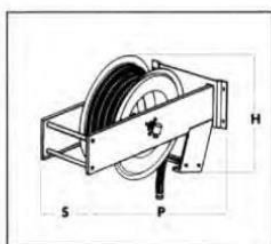
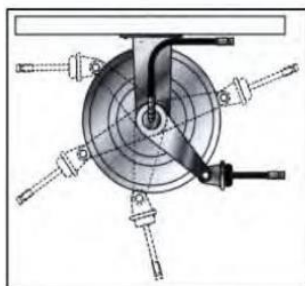




PENRA00003

ENROULEUR PROMATIC AUTOMATIQUE INOX FIXE – TUYAU 20M Ø12x20

FICHE PRODUIT



- **Structure en inox**
- **Matériau : polyéthylène**
- **Enroulement du flexible en continu ou pas à pas**
- **Température d'utilisation : 70°C maximum**
- **Poids total : 36 kg**
- **Encombrement : H590 x L310 x P600 mm**

L'enrouleur Promatic automatique inox est principalement utilisé pour les actions de Désinfection et de Nettoyage dans les Grandes Cuisines, Hypermarchés, Zones Agroalimentaires...

L'enrouleur automatique s'adapte sur les Centrales Evolution (polypro, inox, simplifiées).

L'enrouleur Promatic automatique est équipé d'un tuyau alimentaire Ø12x20 d'une longueur de 20 m en sortie et 2 m de tuyau en alimentation. Un pistolet ERGO (PPIST00133) ou Anti choc (PPIST00021) est adaptable sur le raccord rapide du tuyau.

Structure robuste en acier inoxydable privilégiant, sur tout le circuit Hydraulique, une importante section de passage, c'est-à-dire de faibles pertes de charge pour assurer un débit élevé.

EN OPTION :

SUPPORT ORIENTABLE MURAL - **CSUPP00003**

CONTRE PLAQUE INOX - **PPLAQ22957**