



## Überblick

ProWash ist ein chemisches Sprühsystem, das unterbrechungsfrei und automatisch die richtige Menge an Chemikalien mischt, um große Flächen in Großküchen, Zubereitungsbereichen in Supermärkten oder Anlagen in der Lebensmittelindustrie zu reinigen bzw. zu desinfizieren.

Das einfache und robuste Design von ProWash entspricht in jeder Hinsicht den HACCP-Vorschriften und trägt als komplettes System zur Reduzierung von Abwasser und chemischen Abfällen bei, wodurch die Umwelt geschont und die Betriebskosten gesenkt werden. ProWash besteht aus Materialien, die für ihre Widerstandsfähigkeit und chemische Kompatibilität bekannt sind, und zeichnet sich durch eine leistungsstarke Ansaugung aus, die einen optimalen Betrieb unter allen Arbeitsbedingungen und bei einer Betriebstemperatur von bis zu 60 °C ermöglicht.

Erhältlich für ein oder zwei Produkte mit optionalem BA-Trennschalter und Schlauchrolle aus Edelstahl oder Kunststoff:

ProWash „1 Produkt“ (auf Anfrage) zum Reinigen/Spülen ProWash „2 Produkte“ (Standard) zum Reinigen/Spülen/Desinfizieren

## Features

- Maximale Betriebstemperatur: 60 °C
- Betriebsdruck von 1,5 bis 6 bar
- Fördermenge 8 l/min
- Dosierspitzen für Verdünnungsverhältnisse von 211:1 bis 11:1 (von 0,50 % bis 10,90 %)
- Die Sprühstation wiegt nur 3,3 kg
- "INTELLIGENTES" Venturi System bedeutet einfache Wartung
- Verringert die Abwassermengen und die Chemikalienmengen
- Mit effizienter Saugkraft
- 2 verfügbare Produkte - Einzel- oder Doppeloptionen