PROZON

FICHE TECHNIQUE

BAC LAVE MAINS COLLECTIF ÉLECTRONIQUE
Référence : 16253



RESUME

Ce lave mains collectif rectangulaire en acier inox AISI 304L est équipé de 2 mitigeurs électroniques alimentés par des piles lithium 6V (CR-P2).

Son déclenchement sans contact assure une hygiène optimale en évitant toute manipulation des robinets.

Économe en eau grâce à un débit limité de 3l / min, ce bac lave mains collectif offre une pression d'utilisation allant de 1 à 5 bars.

Les points forts :

- Economie d'eau
- Résistant : inox 304
- 2 robinets
- Hygiénique : fonctionne avec des capteurs






DESCRIPTION

Pourquoi choisir ce bac lave mains collectif électronique ?

Ce bac lave mains collectif électronique est la solution idéale pour permettre à votre personnel de respecter les normes d'hygiène en cuisine grâce à son système sans contact.

Sa structure en inox AISI 304L le rend très résistant pour un usage quotidien.

Il dispose d'une cuve emboutie rectangulaire de 1140 x 320 x 165 mm et de 2 robinets mitigeurs à commande électronique, permettant à deux utilisateurs de se laver les mains en même temps.

Entièrement autonome, il fonctionne avec une pile lithium 6V (CR-P2).

Il est livré avec bonde et siphon.

Enfin, il offre un lavage avec une pression d'utilisation de 1 à 5 bars et maîtrise votre consommation d'eau grâce à son débit économique de 3l/ min.

Le bac lave mains collectif électronique est garanti 2 ans. La garantie se limite au remplacement des pièces reconnues défectueuses dans le cadre d'une utilisation normale du lave-mains.

Le lave main ne doit pas être utilisé pour laver du linge ou des denrées alimentaires.

Découvrez aussi notre lave mains individuel électronique.

Nous proposons aussi un lave mains double fémorale.

Parmi nos bacs lave mains pour cuisine professionnelles, optez pour le lave mains individuel fémorale ainsi que le lave mains fémorale premium.

Dans nos équipements professionnels pour cuisine, découvrez aussi nos meubles de plonges en inox ou bien les tables en acier inoxydable.

Pour le rangement de vos cuisines, optez pour les meubles de rangement en inox ou les étagères inoxydables.

Découvrez aussi les stérilisateurs de couteaux professionnels.

Comment utiliser ce lave mains collectif électronique ?

L'installation

1. Positionner horizontalement le lave mains collectif électronique à l'emplacement que vous souhaitez, à hauteur de la taille des utilisateurs en général
2. Contremarquer les 2 trous de fixation en partie haute en s'assurant de la mise à niveau
3. Après avoir percé dans le mur, utiliser les chevilles et des vis adéquates (non fournies)
4. Suspendre le bac lave mains électronique et contremarquer les 2 trous de fixation en partie basse en s'assurant toujours de la mise à niveau
5. Percer dans le mur et utiliser des chevilles et des vis (non fournies).
6. Pour le raccordement au réseau d'eau, consulter la notice d'utilisation à télécharger sur notre fiche produit.

Le choix des vis dépend du mur qui supportera le lave mains.

Utilisation

- L'ouverture et la fermeture des bacs laves mains collectifs se font automatiquement dès présentation ou retrait des mains dans le champ de détection de la cellule électronique.
- L'utilisateur peut modifier la T° sur le sélecteur latéral du mitigeur.

Nettoyage

- Nettoyer les parties visibles avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux
- Nettoyer les parties non visibles avec un chiffon ou une éponge humide

- Pour le détartrage, nous vous conseillons d'utiliser un détartrant liquide
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou corrosifs, comme du chlore ou des solvants.

Caractéristiques du lave mains collectif en inox 304

Matériau : inox AISI 304L

Dimensions (L x p x h) : 1200 x 425 x 255 mm

Hauteur avec robinet : 415 mm

Pile : Pile lithium 6 V (CR-P2)

Pression d'utilisation : 1 à 5 bars

Raccord : EC/EF en 3/8 (12-17)

Débit : 3l/ min par limiteur de débit intégré

Poids : 15 kg

Avantages :

- Avec bonde et siphon
- Cuve emboutie rectangulaire
- 2 robinets mitigeurs à commande électronique

Garantie : 2 ans

Exclu de la garantie :

- Les pièces endommagées suite à un choc
- Un entartrage
- Utilisation de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs
- Emploi de pièces de remplacement non fournies par le fabricant