LAVE MAIN COMMANDE FÉMORALE ÉCONOMIQUE
Référence : 08066



RESUME

Le lave-main commande fémorale économique est conçu pour équiper une cuisine professionnelle ou une cuisine de cantine.

La commande fémorale permet d'activer l'écoulement de l'eau par simple pression du genou sur ce dernier (temporisée entre 6 et 12 secondes).

Fabriqué en inox, matériau connu pour sa résistance exceptionnelle à la corrosion, sa durabilité et demande très peu d'entretien.

Le lave main inox est de dimension 38 x 56 x 31 cm (l x h x P).

Il est livré avec : bonde et siphon, flexible, col de cygne (le mitigeur : mélangeur EC/EF est lui en option).

Les points forts :

- Conforme à la méthode HACCP
- Robuste
- Déjà monté
- Peu encombrant
- Hygiène : aucun contact manuel
- Résistant à la corrosion



DECLINAISONS

Option

Sans mitigeur
Avec mitigeur

DESCRIPTION

Pourquoi choisir un lave main à commande fémorale ?

La présence d’un lave-main est essentielle dans une cuisine professionnelle, car il contribue à maintenir un niveau élevé d'hygiène, réduisant ainsi le risque de maladies d'origine alimentaire.

Fabriqué en acier inoxydable, ce dernier est résistant à la corrosion et est très utilisé dans la fabrication de meubles pour cuisine professionnelle en raison de sa durabilité et de sa facilité d'entretien.

L'inox utilisé est de type 18/10 et contient 18 % de chrome et 10 % de nickel garantissant une haute qualité du mobilier : c’est pourquoi il est le premier choix de matériau des hôpitaux et des cuisines de cantine.

Le lave-main de dimension H.56 x l.38 x P.31 cm est à commande fémorale, il est donc conçu pour être actionné à l'aide du genou, évitant le contact des mains avec le robinet et se ferme automatiquement grâce à la temporisation de 6/12 secondes.

Le lavabo en inox est livré avec un flexible en inox, une bonde, un siphon, un mélangeur eau chaude / eau froide et une commande fémorale. Le col de cygne (mitigeur) est lui en option. Nous proposons sur notre site un distributeur en inox avec déclenchement automatique.

Pour garantir un confort d'utilisation, le lave-main doit s'installer à une hauteur comprise entre 80 et 85 centimètres du sol.

Vous pouvez compléter votre achat de lave-main avec

un pictogramme obligation de se laver les mains (adhésif, en PVC ou en aluminium).

Découvrez notre gamme de lave-mains en inox cuisine pro : vous y trouverez notre lave-main fémoral avec ou sans dosseret et notre lave-main autonome.

Nous proposons aussi un lave mains en inox avec la commande fémorale et le lave mains commande électronique inoxydable.

Caractéristiques techniques du lave-main inox

Dimensions :

- Hauteur totale : 56 cm
- Largeur : 38 cm
- Profondeur : 31 cm
- Bac : Profondeur 13 cm

Matière : acier inoxydable 18/10 Aisi 304 finition scotch brite

Fourni avec :

- Flexible en inox de 1/2” 500 mm
- Bonde et siphon diamètre 32 mm
- Mélangeur eau chaude / eau froide
- Commande fémorale
- Col de cygne
- Mélangeur eau chaude / eau froide : mitigeur (en option)

Temporisation : Commande fémorale temporisée entre 6 et 12 secondes

Fixation : murale

Poids net : 2,60 kg