LAVE MAIN ÉLECTRONIQUE
Référence : 08088



RESUME

La présence d’un lave main inox est essentielle dans une cuisine professionnelle ou une cuisine de cantine afin de garantir un haut niveau d’hygiène. Le lave-main avec robinet électronique fonctionnant sur secteur ou par piles (non fournies) est conçu pour être activé sans contact physique, renforçant donc l’hygiène.

De dimensions 33,5 x 50 x 56 cm (L x l x h), ce dernier est livré avec la bonde, le siphon et les flexibles.

Nous vous proposons en option un distributeur de savon automatique et manuel.

Son dosseret permet de protéger le mur des moisissures qui peuvent se former dues à une infiltration d’eau.

Les points forts :

- Respecte la démarche HACCP
- Économie d’eau
- Résistance à la corrosion (inox 304 18/10)
- Fixation simple
- Déjà monté
- Robinet électrique garantie 1 an



DECLINAISONS

Option
Avec distributeur de savon automatique
Sans distributeur de savon

DESCRIPTION

À quoi sert un lave main électronique ?

Un lave-main électronique est un lavabo équipé d'un robinet électronique qui fonctionne à l'aide de capteurs : Lorsqu'une personne approche ses mains du robinet, les capteurs détectent le mouvement et déclenchent l'écoulement de l'eau. La commande fémorale reste présente, mais ne fonctionne pas si vous utilisez le robinet électronique. Le système automatique est au niveau du capteur infrarouge du robinet et celui du distributeur automatique.

Les lave-mains électroniques sont de plus en plus utilisés dans les restaurants où l'hygiène des mains est essentielle. L'avantage principal de ces dispositifs est la réduction du risque de propagation des germes et des bactéries, car l'utilisateur n'a pas besoin de toucher le robinet pour l'activer.

Le robinet électronique fonctionne par secteur 220V et par piles (4 AA 6V).

Nous vous proposons l’option distributeur de savon automatique en ABS d'une capacité de 1000 ml qui s'enclenche par détection de mouvement. Celui-ci permet d'éviter toute contamination due au contact physique.

Le lave main doit s'installer à une hauteur comprise entre 80 et 85 centimètres du sol pour garantir un confort d’utilisation.

N'hésitez pas à compléter votre commande de lave-main avec un pictogramme lavage des mains (adhésif, en PVC ou en aluminium).

Découvrez aussi tous nos laves main pour cuisine professionnelle comprenant le lave-main en acier inoxydable à commande fémorale et le lave-main ECO à commande

fémorale.

Pour équiper vos établissements de restauration, retrouvez notre table inox avec trou pour tri des déchets ou bien notre poubelle de cuisine sur roulettes.

Optez aussi pour le bac à lave mains électronique pour cuisine ou bien le lave mains professionnel en inox commande fémorale.

Caractéristiques techniques du lave-main mural inox

Dimension :

- Hauteur totale : 56 cm
- Hauteur dosseret : 35,5 cm
- Hauteur jupe : 20 cm
- Largeur : 40 cm
- Profondeur : 33,5 cm
- Bac : profondeur 13 cm

Livré avec :

- Distributeur de savon automatique (en option)
- Bonde et siphon de diamètre 32 mm
- Mélangeur eau chaude / eau froide

Fixation : murale

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

Poids : 6,70 kg

Caractéristiques du distributeur de savon :

- Capacité : 1000 ml
- Boitier ABS blanc
- Enclenchement par détection de mouvement
- Batterie AA (5000 manœuvres)

Caractéristiques du robinet secteur ou piles :

- Matériau : Bronze, revêtement électrolytique, chrome
- Fonctionnement : DC 6V < 5uA ou AC 220V < 2W
- Attention : le boitier pile n'est pas étanche
- Distance de détection : 25 cm
- Pression d'eau : 0,05-0,8 Mpa
- Température d'ambiance : 1 à 45 °C - Protection IP65
- Homologation laboratoire Européen (équivalent ACS)
- Fonctionnement par piles : 30 000 manœuvres minimum
- Dimensions : L. 135 x P. 240 x H.330 mm
- Poids : 1,4 kg