



EUROSANEX[®]
TRUST CHEMICALS



EUROSANEX, S.L.

Pol. Ind. Castilla · Vial 2 - Vial 5
46380 Cheste (Valencia) · Spain
Tel. +34 962 510 407
Fax +34 962 512 521
correo@eurosanex.com
www.eurosanex.com

Ficha de datos técnicos

CENTRAL DE HIGIENE EURO 2 PRODUCTOS+ACLARADO



Características generales

- Sistema de limpieza por espuma/spray diseñado para la limpieza y desinfección en Industria Alimentaria: carnicerías, pescaderías, cocinas, preparación y/o envasado de alimentos, obradores, etc.
- Eficaz en la limpieza de equipos y superficies: maquinaria, paredes y suelos.
- Funciones de limpieza, limpieza+desinfección y aclarado.
- La mezcla del producto con el agua se realiza mediante un infalible sistema venturi con boquilla de diferentes colores calibradas a distintas concentraciones, que garantiza una dilución justa y el consumo controlado de productos químicos.
- Se conecta a una toma de agua y no requiere suministro de energía eléctrica adicional o aire comprimido para funcionar de manera efectiva.

CENTRAL DE HIGIENE EURO 2 PRODUCTOS+ACLARADO

Código	DOS 2100
Material	PVC resistente y fácil de limpiar con certificación ACSE según la directiva EN1717, con soporte de manguera integrado en el marco
Aspiración	Aspiración de los productos en tuberías Tubclair
Inyectores	PP compatible con la mayoría de productos químicos
Presión	Presión de trabajo de 2 a 6 bar
Temperatura	Temperatura de trabajo a 50°C máximo
Dilución	Relación de dilución de 0.5 a 11%
Pistola	DINGA, ergonómica de goma alimentaria anti-choque con chorro ajustable, con conexión de acero y émbolo de acero inoxidable y juntas EPDM. Resiste 95°C - 12 bar
Manguera	Thermoclean AL20 de 15 metros con certificación alimentaria, fabricada con 5 capas de fibra de poliéster y una capa externa de PVC azul que no deja marcas
Seguridad	Válvula anti-retorno en la instalación de agua integrada tipo CA