

NETTOYEURS HAUTE PRESSION

Gammes complètes de nettoyeurs haute pression à eau chaude et à eau froide combinant haute technologie et design moderne



Modèle eau chaude (120 bar)



Modèle eau chaude (120 à 200 bar)



Modèle eau froide (180 à 450 bar)

Ces nettoyeurs haute pression sont des machines professionnelles utilisés dans de nombreux secteurs pour toutes les opérations de lavage : ateliers, secteurs de l'agroalimentaire, de l'agriculture, de l'élevage, entreprises vinicoles, stations de lavage, sociétés de transport...

Le pouvoir dégraissant et nettoyant de l'eau à haute température combiné à la haute pression amplifie le pouvoir nettoyant, de plus, l'association avec des détergents spécifiques permet une hygiène complète dans l'industrie alimentaire.

Du modèle semi-professionnel au modèle professionnel haut de gamme, nos nettoyeurs haute pression se différencient par leur design épuré et agréable ainsi que par la fiabilité de leur composants et de leurs systèmes de sécurité. La durée de vie de ces appareils est exceptionnelle.

ÉQUIPEMENT STANDARD

- Tuyau haute pression de 10 mètres avec embrayage rapide
- Lance de 120 cm
- Pistolet automatique
- Buse eau en acier inoxydable



Documentation sur demande