

# ProWash

■ Zum Sprühen von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln auf Fußböden und Oberflächen in der Lebensmittelverarbeitungsindustrie, in Einrichtungen, im Einzelhandel und im Gesundheitswesen.

■ Reduziert Wasser- und Chemikalienverbrauch, schützt somit die Umwelt und vermindert Betriebskosten.

Erhältlich als Modell für ein oder zwei Produkte mit optionalem BA-Systemtrenner und Schlauchhaspel aus Kunststoff oder Edelstahl:

- **Prowash "1 Produkt" (standard)**  
für Reinigen/Spülen
- **Prowash "2 Produkte" (auf Anfrage)**  
für Reinigen/Spülen/Desinfizieren



## Technische Daten

**BETRIEBSTEMPERATUR**  
max. 60° C

**BETRIEBSDRUCK**  
1,5 bis 5 bar

**MESSSPITZEN FÜR VERDÜNNUNGSVERHÄLTNISSE**  
von 211:1 bis 11:1  
(0,50 % bis 10,90 %)

**ABMESSUNGEN OHNE SCHLÄUCHE**  
LÄNGE 380 mm  
BREITE 260 mm  
TIEFE 90 mm

**GEWICHT**  
SPRÜHSTATION NUR 3,3 kg

### ■ Intelligentes Venturisystem

- Korpus aus Guss, sehr widerstandsfähig selbst bei intensiver Anwendung und hohen Temperaturen
- Dank der Einspritzdüse aus Kunststoff muss nicht das gesamte Venturisystem oder die Hygieneeinheit ausgebaut werden
- Die Einspritzdüse aus Kunststoff kann in Sekundenschnelle ohne Werkzeuge ausgetauscht werden
- Keine Reisekosten
- Keine Wartungskosten, keine zusätzlichen Kosten: 1 Einspritzdüse aus Kunststoff pro Gerät als Ersatzteil mitgeliefert
- 3 Befestigungsschrauben für das Venturisystem; sehr robust, ein Herausziehen ist unmöglich
- Hohe Leistungen für optimales Ansaugen
- Widerstandsfähig gegenüber allen Arten von Chemikalien



### ■ Absperrventil

- Einfach zu reinigen
- O-Ring für bessere Wasserfestigkeit

### ■ Konform mit Hygienevorschriften

- Ventil zum Schutz vor Verunreinigungen mit integrierten Doppelventilen (Französische Norm NF) und Dichtung
- Rostfreier Griff
- Befestigungslaschen garantieren Unbeweglichkeit und Leckdichtigkeit
- Edelstahlrohr verhindert Druckschwankungen

### ■ Abflussschlauch

- Lebensmittelecht
- Sehr widerstandsfähig 70°C - 20 bar (keine Verformung, keine Beulen und keine Risse im Laufe der Zeit)
- Langlebigkeit, hält mehrere Jahre
- Sicherheitskoeffizient : 3

### ■ Schlauchhalterung

- In das Gehäuse integriert
- Bruchsicher - starkes PVC

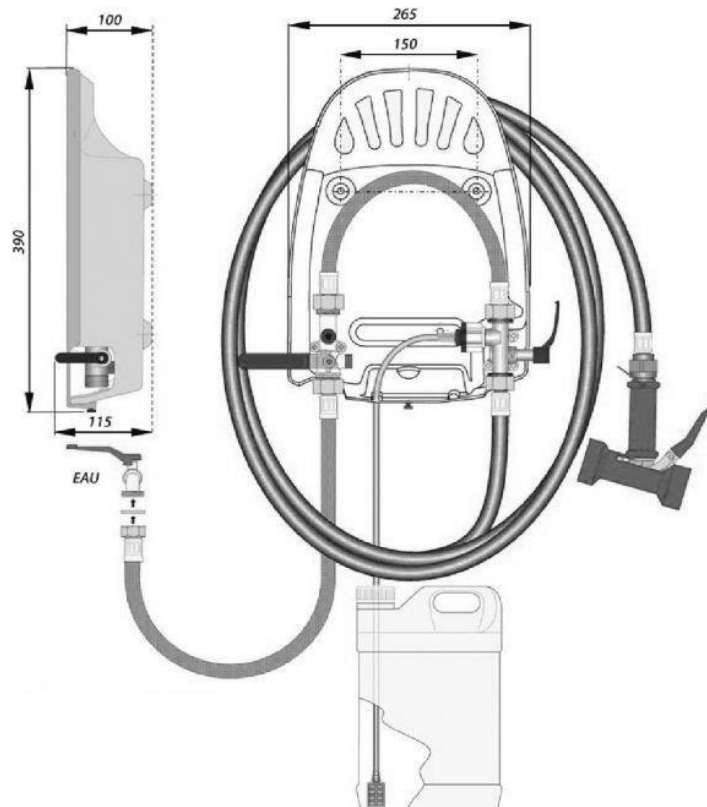
### ■ Ergonomisch

- Einfacher Zugang für die Montage und Demontage des Schlauchs



15 verschiedenfarbige Verdünnungsspitzen

### Centrale PROWASH



## Hygieneeinheit – ProWash

Artikelnummer: CEP110HBPA00DE00 / 1 Produkt



### Technische Eigenschaften

- PVC Gehäuse, sehr robust, HACCP Konzeption
- BA Honeywell Systemtrenner
- Robustes Venturi, geringer Wartungsaufwand
- Hervorragende Chemikalienresistenz der Ventile, Messtips und Plastikinjektoren
- Rückschlagventile mit EPDM Dichtung
- Ventil und Filter gegen Verschmutzung
- Sprühpistole resistent: 50°C – 24 bar
- Lebensmittelgeeigneter Waschschlauch 10m, resistent: 70°C – 20 bar
- Arbeitsdruck 0,5 bis 5 bar
- Arbeitstemperatur max. 65°C
- Gewicht: 2,4 Kg (ohne Schlauch)
- Abmessung: 400x350x135 mm (H x B x T)
- 10 L Kanisterhalter

## Hygieneeinheit – ProWash

Artikelnummer: CEP115HBPA00DE00 / 1 Produkt



### Technische Eigenschaften

- PVC Gehäuse, sehr robust, HACCP Konzeption
- BA Honeywell Systemtrenner
- Robustes Venturi, geringer Wartungsaufwand
- Hervorragende Chemikalienresistenz der Ventile, Messtips und Plastikinjektoren
- Rückschlagventile mit EPDM Dichtung
- Ventil und Filter gegen Verschmutzung
- Sprühpistole resistent: 50°C – 24 bar
- Lebensmittelgeeigneter Waschschauch 15m, resistent: 70°C – 20 bar
- Arbeitsdruck 0,5 bis 5 bar
- Arbeitstemperatur max. 65°C
- Gewicht: 2,4 Kg (ohne Schlauch)
- Abmessung: 400x350x135 mm (H x B x T)
- 10 L Kanisterhalter

## Hygieneeinheit – ProWash

Artikelnummer: CEP120HBPA00DE00 / 1 Produkt



### Technische Eigenschaften

- PVC Gehäuse, sehr robust, HACCP Konzeption
- BA Honeywell Systemtrenner
- Robustes Venturi, geringer Wartungsaufwand
- Hervorragende Chemikalienresistenz der Ventile, Messtips und Plastikinjektoren
- Rückschlagventile mit EPDM Dichtung
- Ventil und Filter gegen Verschmutzung
- Sprühpistole resistent: 50°C – 24 bar
- Lebensmittelgeeigneter Waschschlauch 20m, resistent: 70°C – 20 bar
- Arbeitsdruck 0,5 bis 5 bar
- Arbeitstemperatur max. 65°C
- Gewicht: 2,4 Kg (ohne Schlauch)
- Abmessung: 400x350x135 mm (H x B x T)
- 10 L Kanisterhalter

## Hygieneeinheit – ProWash

Artikelnummer: CEP210HBPA00DE00 / 2 Produkte



### Technische Eigenschaften

- PVC Gehäuse, sehr robust, HACCP Konzeption
- BA Honeywell Systemtrenner
- Robustes Venturi, geringer Wartungsaufwand
- Hervorragende Chemikalienresistenz der Ventile, Messtips und Plastikinjektoren
- Rückschlagventile mit EPDM Dichtung
- Ventil und Filter gegen Verschmutzung
- Sprühpistole resistent: 50°C – 24 bar
- Lebensmittelgeeigneter Waschschlauch 10m, resistent: 70°C – 20 bar
- Arbeitsdruck 0,5 bis 5 bar
- Arbeitstemperatur max. 65°C
- Gewicht: 2,4 Kg (ohne Schlauch)
- Abmessung: 400x350x135 mm (H x B x T)
- 2x 10 L Kanisterhalter

## Hygieneeinheit – ProWash

Artikelnummer: CEP215HBPA00DE00 / 2 Produkte



### Technische Eigenschaften

- PVC Gehäuse, sehr robust, HACCP Konzeption
- BA Honeywell Systemtrenner
- Robustes Venturi, geringer Wartungsaufwand
- Hervorragende Chemikalienresistenz der Ventile, Messtips und Plastikinjektoren
- Rückschlagventile mit EPDM Dichtung
- Ventil und Filter gegen Verschmutzung
- Sprühpistole resistent: 50°C – 24 bar
- Lebensmittelgeeigneter Waschschlauch 15 m, resistent: 70°C – 20 bar
- Arbeitsdruck 0,5 bis 5 bar
- Arbeitstemperatur max. 65°C
- Gewicht: 2,4 Kg (ohne Schlauch)
- Abmessung: 400x350x135 mm (H x B x T)
- 2x 10 L Kanisterhalter

## Hygieneeinheit – ProWash

Artikelnummer: CEP220HBPA00DE00 / 2 Produkte



### Technische Eigenschaften

- PVC Gehäuse, sehr robust, HACCP Konzeption
- BA Honeywell Systemtrenner
- Robustes Venturi, geringer Wartungsaufwand
- Hervorragende Chemikalienresistenz der Ventile, Messtips und Plastikinjektoren
- Rückschlagventile mit EPDM Dichtung
- Ventil und Filter gegen Verschmutzung
- Sprühpistole resistent: 50°C – 24 bar
- Lebensmittelgeeigneter Waschschlauch 20 m, resistent: 70°C – 20 bar
- Arbeitsdruck 0,5 bis 5 bar
- Arbeitstemperatur max. 65°C
- Gewicht: 2,4 Kg (ohne Schlauch)
- Abmessung: 400x350x135 mm (H x B x T)
- 2x 10 L Kanisterhalter