

CLASSE SPÉCIALE HD



Pour des exigences d'hygiène strictes.

Le nettoyeur haute pression à eau froide a été conçu spécifiquement pour une utilisation industrielle polyvalente dans l'industrie sanitaire/alimentaire. Cette machine haut de gamme de la classe compacte vous permet de régler la pression et le débit d'eau de manière transparente.



Caractéristiques

- Tuyau haute pression non marquant, compatible avec les aliments
- Roues grises résistantes à l'usure et non marquantes
- Accepte l'eau d'entrée à des températures allant jusqu'à 180 °F
- L'accès au réglage de la pression et du débit d'eau est facile et le système de mousse haute pression « Ensemble Inno Foam » peut être utilisé
- La poignée-pistolet EASY!Force dotée d'une technologie de régulation de la vitesse utilise sa propre force de recul pour maintenir la gâchette enfoncée : fini les douleurs aux mains après des heures d'utilisation

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	Référence	gpm	psi	Entraînement	CV	Électrique	Amps	Pompe	Poids de l'emballage (lb)	Dimensions de l'emballage (L x l x H) po
HD 2.3/14 C Ed Food	1.150-912.0	2,3	1400	Direct	3,2	120 V / 1 ph	20	Kärcher Axial	78	39 x 15 x 28

ACCESSOIRES

Référence	Description
■ 4.118-015.0	Poignée-pistolet EASY!Force pour les applications alimentaires
■ 4.112-006.0	Lance de pulvérisation de 33 po
■ 6.110-063.0	Tuyau de qualité alimentaire de 50 pi EASY!Lock avec raccord de dévidoir AVS
■ 4.117-033.0	Buse à triple jet, 040
□ 2.112-009.0	Inno Foam (qualité alimentaire - inserts de buse inclus)

■ Inclus □ Facultatif