



Caractéristiques techniques :

Fonction : Poste de désinfection
 Rapport de dilution : de 0,5 % à 11 %
 Pression de travail : entre 2 et 6 bar
 Température de travail : 50 °C

Tuyau 4 couches :
 Résistant jusqu'à 60°C sous 20 bar
 Qualité alimentaire
 Renforcé en fibre polyester

Pistolet :
 LW résistant à 50°C – 12 bar
 Tresse Inox : résiste à 110°C – 18 bar
 Buses de calibration (15 couleurs différentes)
 Filtre d'aspiration : poids intégré dans corps en PP
 Support bidon : Inox avec polissage de finition électrolytique

Système de pulvérisation compact, simple et robuste, conçu pour nettoyer et désinfecter par pulvérisation les sols et surfaces (dans les endroits tels que les salles de sport, les chambres froides, les cuisines de restaurants, les cantines, les zones de transport et de stockage dans les applications alimentaires...)

Réduit le gaspillage d'eau et de produits chimiques préservant ainsi l'environnement tout en réduisant les coûts opérationnels. Kit d'installation inclus comprenant accessoires d'aspiration, tuyau de lavage, pistolet et support bidon.

Kit d'installation inclus :

- 1 ligne d'aspiration d'une longueur de 2 mètres
- 1 tresse de raccordement coudée
- 1 crépine avec lesteur
- 1 sachet de 15 buses de calibration
- 1 insert venturi vert PVDF
- 1 sachet de visserie et joints

Dilutions :

Ces valeurs sont données à titre indicatif, afin de définir la buse de calibration, en fonction de la concentration désirée.



TABLEAU DES DILUTIONS – Poste BasiKlyn ⁺			
Rose	0,50%	Bleu	5,00%
Volet	0,80%	Blanc	6,80%
Turquoise	1,00%	Rouge	8,60%
Jaune	1,40%	Beige	10,50%
Marron foncé	1,70%	Noir	10,80%
Orange	2,60%	Gris	10,90%
Vert	3,20%	Sans buse	11,00%
Marron clair	3,30%	Incolore	

Conditions de test :

Tuyau 15 mètres, pistolet bleu, insert venturi Vert
 Pression dynamique de l'eau = 3 Bar (eau froide)