

# LAVE-MAINS AUTONOME



Le lave-mains autonome est un poste complet qui regroupe toutes les fonctions d'un poste de nettoyage des mains. C'est un équipement robuste et ergonomique bien adapté pour des déplacements récurrents et des manipulations fréquentes.

## Ergonomique

Facile à déplacer grâce aux 2 roues fixes Ø 125 mm et à l'arceau formant une poignée en partie supérieure. Le lave-mains comporte 2 bidons de 13 litres, l'un pour l'eau propre, le second pour les eaux usées. Les bidons sont tenus par une barre (amovible) lors du déplacement de l'appareil. Un espace est prévu sous la cuve pour le stockage de 2 piles de rechange.

## Robuste

Développé pour une utilisation dans des conditions difficiles, le lave-mains autonome est réalisé en acier inoxydable. Il comporte un habillage sur 3 côtés.

*Construction en acier inoxydable. Cuve 345 x 245 mm, prof. 115 mm. Poignée en tube inox Ø 25 mm. Roues fixes Ø 125 mm. Commande au pied : pompe électrique alimentée par 2 piles de 6 V soit 12 V, fournies. Fourni avec : 2 bidons de 13 litres (eau propre et eaux usées), Distributeur de savon (capacité 500 ml). Distributeur à papier (1 rouleau fourni) et poubelle crochetable.*

**Réf : 806 517**

## Existe en version chauffante

*Comporte un chauffe-eau électrique intégré, pour une production d'eau chaude instantanée. Une molette permet de régler la température de l'eau (jusqu'à 45°C). Livré avec cordon de branchement et prise électrique, raccordement 230 V, 16 ampères. Puissance 3,7 kW. Protection du chauffe-eau en cas d'absence d'eau dans le bidon.*

**Réf : 806 519**

## Parfaitement mobile

La poignée largement dimensionnée et arrondie offre une manutention sûre et confortable. Les deux grandes roues robustes et fixes, de diamètre 125 mm, assurent une excellente stabilité et un déplacement aisé.

**Tarif «En cuisine» p 151**

