

Utillaje inox

Limpieza y Desinfección



Características

Equipos para limpieza y desinfección de mataderos, salas o carnicerías.

Observaciones

Sumideros, canalinas, lavamanos, esterilizadores, máquinas de lavado y equipos de desinfección en entrada de salas asépticas.

Listado de artículos

- Equipos compactos de higiene
- Estaciones control e higiene
- Lavabotas en continuo
- Lavabotas manual
- Lavasuelas en continuo
- Lavaguantes
- Lavadelantales
- Lavadora portacuchillos en continuo
- Deposito desinfectador portacuchillos
- Deposito desinfectador de pared
- Armario para esterilización y portacuchillos
- Armario para esterilización por rayos uva y portacuchillos
- Lavamanos 2 pedales
- Lavamanos con válvula mezcladora
- Lavamanos pared con válvula mezcladora
- Lavamanos con fotocélula
- Lavamanos mural múltiple
- Secabotas
- Secadelantales
- Sumideros sifónicos con cestillo en: 200x200/250x250/300x300
- Sumideros sifónicos con 1 ó 2 entradas de canalina
- Sumideros sifónicos con salida fondo o lateral
- Canalina desagüe para acoplar a sumidero 80x135
- Canalina para rejilla en: 100/150/200/250/300 de ancho
- Rejilla para canalina
- Tapa hermética 700x700 y 450x450
- Soporte para secos
- Cepillo limpieza
- Secasuelos
- Cantoneras