

# LAVE-MAINS À COMMANDE FÉMORALE

## Pourquoi ?

Le milieu agro-alimentaire est toujours menacé par le risque d'empoisonnement alimentaire. Les Normes Européennes d'hygiène obligent l'installation et l'utilisation de lave-mains dans les cuisines professionnelles et les collectivités afin d'éliminer tout problème de contamination. Le lave-mains à commande fémorale P&L Systems offre une solution simple et très hygiénique (sans robinet) pour les environnements commerciaux.

## Comment ?

L'eau est actionnée en appuyant sur le panneau frontal. La commande aux genoux évite de toucher le robinet avec les mains, ce qui peut entraîner le transfert de bactéries. Un prémélangeur permet de contrôler la température.



## Caractéristiques

- **Fabrication Inox**  
Qualité et durabilité
- **Commande aux genoux**  
Réduit le risque de contamination
- **Kit complet**  
Facilité d'installation
- **Distributeur de savon 500ml**  
Plus hygiénique
- **Dosseret monobloc**  
Sans risque de rétention d'eau usagée

Dimensions	Poids
400x595x335(mm)	6.5Kg

## SOLUTION 'BUDGET'

Cet appareil plus compact offre une solution à commande fémorale à un prix abordable pour tous.

## Caractéristiques

- **Prémélangeur**  
Contrôle de la Température
- **Commande fémorale**  
Réduit le risque de contamination
- **Economique**
- **Option distributeur de savon**

Dimensions	Poids
380x200x330(mm)	2.9Kg

