

Pulvérisateur gâchette Chef 0.75



Pulvérisateur pression préalable Chef 1.5



Pulvérisateur pression préalable Chef 7



Article	Ref	EAN	PCB	Produit		Palette			
				Dimension (mm)	Poids net (kg)	Dimension (mm)	Poids net (kg)	Nb cartons/couche	Nb couche
Chef 0.75	8062	341443180620	50	60x41x41	5.5	1200x800x1380	66	4	3
Chef 1.5	8063	341443180633	6	30x44x29	3.8	1200x800x1620	152	8	5
Chef 7	8064	341443180641	1	195x195x475	1.24	1200x800x2020	155	24	4

Tarifcation sur demande

LASER[®]
INDUSTRIE



GEDO
1er Réseau de matériels d'ECO-LAVAGE

NOUVEAUTÉ 2014

Réservé aux distributeurs

GAMME DE PULVÉRISATEURS ALIMENTAIRES



Pulvérisateur gâchette



Pulvérisateurs à pression préalable

Tel **0970 449 954** (prix appel local)
Port **0628 354 169**
Fax **0170 247 193**
Mel **lilian.argueil@gedo.fr**

GEDO - Le Coryphée
Le Cossou F-32230 Gazax
www.cuve.pro - www.pulverisateurs.com - www.gedo.fr
Le Coryphée Sarl au Capital de 5.000 € R.C. AUCH 529 648 537

CONTEXTE MARCHÉ :

- Réglementation alimentaire drastique
- Augmentation des contrôles sanitaires
- Pas de solutions de pulvérisation ambulatoire conformes contact alimentaire
- Demandes croissantes des acteurs du marché

LES MARCHÉS CIBLES :

- Industrie agroalimentaire
- Distribution agroalimentaire
- Hygiène alimentaire



NOS SOLUTIONS :

- Développement d'une gamme unique conforme contact alimentaire
- Technologie ambulatoire de pulvérisation professionnelle basée sur des concepts adaptés aux demandes du marché :
 - Pulvérisateur type gâchette
 - Pulvérisateur à pression préalable

Tel **0970 449 954** (prix appel local)
 Port **0628 354 169**
 Fax **0170 247 193**
 Mel **lilian.argueil@gedo.fr**

GEDO - Le Coryphée
Le Cossou F-32230 Gazax

www.cuve.pro - www.pulverisateurs.com - www.gedo.fr

Le Coryphée Sarl au Capital de 5.000 € R.C. AUCH 529 648 537

LA GAMME *chef*



Les avantages



- 100% alimentaire (conformité avec le règlement CE n° 1935/2004)
- Rapidité d'application, gain de temps
- Economique
- Solution ambulatoire / Autonomie
- Homogénéité de la pulvérisation (Bonne répartition du produit appliqué)
- Pas de contact avec la cible pulvérisée
- Polyvalence d'application
 - Voir le tableau de compatibilité (ci-dessous)

Certification
alimentaire

Utilisation
entre 3°C
et 60°C

Praticité,
solution
ambulatoire

TABLEAU DE COMPATIBILITÉ :

APPLICATIONS	GÂCHETTE CHEF	PULVÉRISATEURS CHEF	
		Buse conique	Buse pinceau*
Lait	++	++	++
Saumure	++	++	++
Sirop	+	+	++
Beurre fondu	+	+	++
Huile	+	+	++
Œuf	+	+	++
Caramel	+	+	++
Flore de surface	++	++	++
Colorant	++	++	++
Vinaigre	++	++	++

+ : Bon passage
 ++ : Très bon passage

*Buse pinceau : adaptée pour les produits visqueux
 Disponible sur le modèle 7L