



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : oenotech@bluewin.ch / www.oeno-tech.ch

Nouveauté mondiale



Maurivin est fier de vous présenter sa nouvelle génération de levures oenologiques

Welcome to the

next generation
by maurivin

in wine yeast

Cette gamme comprend deux souches de levures unique au monde capables d'éliminer les caractères réduits du vin, ainsi que deux souches hybrides innovantes qui apportent rondeur et complexité aux vins.

Distributeur en Suisse:

OENOTECH
1964 Conthey
Tél : 027/346 1472
Fax : 027/346 1285
info@oeno-tech.ch
www.oeno-tech.ch



DISTINCTION et PLATINUM

Deux souches de levures ne produisant pas de H₂S
Permet d'exalter les arômes variétaux des cépages rouges et blancs
en inhibant l'effet masquant des molécules soufrées telles que H₂S

Plus d'info -> www.oeno-tech.ch



maurivin[®]
next generation

PLATINUM

Vins purs et équilibrés: souche ne produisant pas de H₂S détectable

PRODUIT

Levure sèche active de vinification.
Conforme au Codex Œnologique International.

GENRE / ESPECE

Saccharomyces cerevisiae

ORIGINE

Développé par AB Mauri et l'Institut de Recherche Vitivinicole Australien (AWRI).
Souche faisant l'objet d'un dépôt de brevet.

CINETIQUE FERMENTAIRE

Température : entre 14 et 28°C ;
Phase de latence : courte
Vigueur : souche vigoureuse
Besoins azotés : faible

PARAMETRES OENOLOGIQUES

Rendement : 16,5 g sucre/1% Ethanol
Tolérance à l'alcool : 16% (v/v)
Production de Glycérol : 8,0 g/L
Production AV : < 0,3 g/L eq. H₂SO₄
Consommation d'acide malique : < 10%
Production de SO₂ : faible
Production d'éthanal : faible
Production de mousse : très faible
Floculation : excellente
Facteur Killer : souche Killer

APPLICATIONS

MAURIVIN PLATINUM est une souche de levure unique qui ne produit pas de quantité détectable de sulfure d'hydrogène. Cette souche de levure empêche la formation de H₂S même lorsque les moûts sont appauvris en azote assimilable.

MAURIVIN PLATINUM permet d'exalter les arômes variétaux de cépages rouges et blancs en inhibant les effets masquant de molécules soufrées telles que le H₂S.

AB | MAURI

www.maurivin.com



maurivin[®]
next generation

DISTINCTION

Vins blancs nets et frais: souche ne produisant pas de H₂S détectable

PRODUIT

Levure sèche active de vinification.
Conforme au Codex Œnologique International.

GENRE / ESPECE

Saccharomyces cerevisiae

ORIGINE

Développé par AB Mauri et l'Institut de Recherche Vitivinicole Australien (AWRI).
Souche faisant l'objet d'un dépôt de brevet.

CINETIQUE FERMENTAIRE

Température : entre 14 et 24°C ;
Phase de latence : courte
Vigueur : souche vigoureuse
Besoins azotés : faible

PARAMETRES OENOLOGIQUES

Rendement : 16,5 g sucre/1% Ethanol
Tolérance à l'alcool : 16% (v/v)
Production de Glycérol : 8,0 g/L
Production AV : < 0,3 g/L eq. H₂SO₄
Consommation d'acide malique : < 10%
Production de SO₂ : moyenne
Production d'éthanal : faible
Production de mousse : très faible
Floculation : excellente
Facteur Killer : souche Killer

APPLICATIONS

MAURIVIN DISTINCTION est une souche de levure unique qui ne produit pas de quantité détectable de sulfure d'hydrogène. Cette souche de levure empêche la formation de H₂S même lorsque les moûts sont appauvris en azote assimilable.

MAURIVIN DISTINCTION permet d'exalter les arômes variétaux de cépages blancs en inhibant les effets masquant de molécules soufrées telles que H₂S.

MAURIVIN DISTINCTION convient particulièrement aux vins blancs dont on veut préserver la fraîcheur (FML non souhaitées).

AB | MAURI

www.maurivin.com



maurivin[®]
next generation

AWRI FUSION

Vins blancs: rondeur et respect du caractère variétal

PRODUIT

Levure sèche active de vinification.
Conforme au Codex Œnologique International.

GENRE / ESPECE

Fruit de l'hybridation génétique de 2 souches:
Saccharomyces cerevisiae x *Saccharomyces cariocanus*

ORIGINE

Souche hybride élaborée par l'Institut de
Recherche Vitivinicole Australien (AWRI).

CINETIQUE FERMENTAIRE

Température : entre 15 et 25°C ; régulation
thermique nécessaire au delà de 25°C
Phase de latence : courte
Vigueur : souche très vigoureuse
Besoins azotés : modérés

PARAMETRES OENOLOGIQUES

Rendement : 16,0 g sucre/1% Ethanol
Tolérance à l'alcool : 16% (v/v)
Production de Glycérol : 8,0 g/L
Production AV : < 0,3 g/L eq. H₂SO₄
Consommation d'acide malique : < 10%
Production de SO₂ : nulle
Production d'éthanal : faible
Production de mousse : très faible
Floculation : excellente
Facteur Killer : souche Killer

APPLICATIONS

Dotée d'une excellente capacité fermentaire, **MAURIVIN AWRI FUSION** augmente la complexité aromatique des vins en y révélant les arômes variétaux de cépages blancs (Chasselas / Chardonnay / Müller Thurgau) en exaltant des notes fruitées et florales (pêche, nectarine, violette).
MAURIVIN AWRI FUSION est recommandée pour l'élaboration de vins "variétaux" et contribue significativement à la sensation de rondeur en bouche.

AB | MAURI

www.maurivin.com



maurivin[®]
next generation

AWRI 1503

Vins rouges: rondeur et respect du caractère variétal

PRODUIT

Levure sèche active de vinification. Conforme au Codex Œnologique International.

GENRE / ESPECE

Fruit de l'hybridation génétique de 2 souches :
Saccharomyces cerevisiae x *Saccharomyces kudriavzevii*

ORIGINE

Souche hybride élaborée par l'Institut de Recherche Vitivinicole Australien (AWRI).

CINETIQUE FERMENTAIRE

Température : entre 15 et 25°C ; régulation thermique nécessaire au delà de 25°C
Phase de latence : courte
Vigueur : souche très vigoureuse
Besoins azotés : modérés

APPLICATIONS

MAURIVIN AWRI 1503 augmente la complexité aromatique et la sensation de rondeur en bouche.
MAURIVIN AWRI 1503 allie à la fois sécurité fermentaire et mise en exergue des arômes variétaux à partir de cépages rouges tels que Gamaret, Garanoir et Syrah,

PARAMETRES ŒNOLOGIQUES

Rendement : 16,4 g sucre/1% Ethanol

Tolérance à l'alcool : 16% (v/v)

Production de Glycérol : 8,1 g/L

Production AV : < 0,3 g/L eq. H₂SO₄

Consommation d'acide malique : <10%

Production de SO₂ : nulle

Production d'éthanal : faible

Production de mousse : très faible

Floculation : excellente

Facteur Killer : souche Killer

AB | MAURI

www.maurivin.com



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : info@oeno-tech.ch/www.oeno-tech.ch

Naturalis

UNE LEVURE INACTIVEE POUR LA PRODUCTION DE VINS ROUGES ET ROUNDS REGULATEUR DE FERMENTATION

CARACTERISTIQUES & PROPRIETES

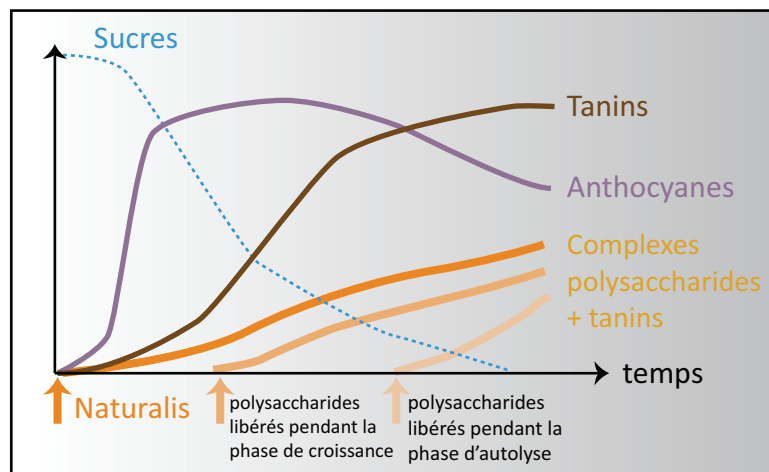
Naturalis est une levure inactivée obtenue par un procédé spécifique qui permet de faciliter la libération des polysaccharides naturellement présents en grande quantité dans la paroi de cette levure.

Dès l'encuvage, **Naturalis** augmente la quantité de polysaccharides aptes à réagir avec les tanins extraits de la pellicule des raisins, lors de la macération. L'interaction polysaccharides-tanins conduit à un enrobage des tanins (diminution de l'astringence) permettant d'obtenir des vins plus ronds.

D'autre part, cette interaction assure une stabilité optimale des tanins au cours du vieillissement des vins. Par la libération accrue de polysaccharides, dès le début de la fermentation, **Naturalis** favorise la stabilisation des complexes tanins-anthocyanes. Les vins rouges obtenus présentent une couleur plus soutenue et plus stable au cours de leur vieillissement. De plus, **Naturalis** apporte une partie des éléments nutritifs nécessaires aux levures durant la fermentation (acides aminés, vitamines, facteurs minéraux et de survie). Pour une gestion optimale des fermentations, il est conseillé d'utiliser **Naturalis** en synergie avec un activateur complet (gamme NUTRIFERM).

Les complexes tanins-polysaccharides sont recherchés pour leur impact positif sur la couleur, la rondeur et la qualité des vins. Spontanément, ces complexes se forment après la fermentation alcoolique, au cours de la phase d'élevage, grâce à l'autolyse des levures.

Naturalis est un concept innovant : appliqué à l'encuvage, il permet de former plus précocement ces complexes au cours de la fermentation alcoolique, et ainsi de valoriser durablement, le potentiel polyphénolique naturel des baies de raisin dès le début de la macération.





APPLICATIONS

Naturalis s'utilise pour l'obtention de vins ronds et de couleur stable en vinification traditionnelle en rouge. Il peut aussi être employé dans les cas suivants :

- Sur des cépages à faible potentiel polyphénolique (Grenache, Pinot Noir, Gamay...),
- Sur des vendanges à faible maturité et/ou fort rendement,
- Dans le cadre de techniques destinées à favoriser l'extraction (macération préfermentaire, thermovinification, flash détente, macération longue...),
- Elaboration de vins primeurs.

DOSE ET MODE D'EMPLOI

Dose d'emploi : 30 g/hL

Mode d'emploi :

- Dissoudre 1 kg d'Naturalis dans 10 L de moût (dissolution immédiate)
- Incorporer à l'encuvage et homogénéiser par un remontage

LEGISLATION

Dose maximale légale : 40 g/hL

CONDITIONNEMENT

Présentation : Poudre

- sachet de 1 kg
- sac de 25 kg

CONDITIONS DE CONSERVATION

- Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur et à température inférieure à 25 °C.
- Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
- Durée de conservation dans l'emballage fermé d'origine : 3 ans



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : oenotech@bluewin.ch/www.oeno-tech.ch

NETAROM

Adjuvant d'élevage à base de levures inactivées sélectionnées pour leur pouvoir d'adsorption des produits responsables des goûts de réduit.

Conforme au codex oenologique international.



Applications oenologiques :

NETAROM permet par un contact faible dans le temps, d'adsorber les divers composés soufrés (sulfure d'hydrogène, methanethiol, ...) responsables des dérives de type *réduction*.

Par les polysaccharides qu'il contient, **NETAROM** améliore le volume et la complexité en bouche des vins blancs ou rouges.

Mise en oeuvre :

On introduit **NETAROM** au moment où la *réduction* est constatée (en fin de fermentation alcoolique ou malolactique par exemple) que ce soit sur des vins rouges ou blancs.

On met énergiquement en suspension la quantité nécessaire de **NETAROM** dans 4 à 5 fois son poids en vin et en évitant la formation de grumeaux.

La suspension est ajoutée au vin et l'on procède à un léger brassage (pas de remontage brutal qui risquerait d'oxyder le vin par la suite) une fois par jour afin de laisser le produit en suspension dans le vin. Nous conseillons de déguster une fois par jour (juste avant brassage) afin de juger la fin du traitement (les premiers résultats se font sentir après 3 jours de contact ; maximum 5 jours).

Il est déconseillé de réajuster le SO₂ durant le traitement.

Dès la fin du traitement et après dépôt de **NETAROM**, le vin est immédiatement soutiré.

Doses d'emploi :

Selon le niveau de réduction décelé lors de la dégustation, les doses recommandées varient de 20 à 40 g/hL.

Pour la détermination de la dose d'emploi, faites des essais préalables en laboratoire.

Conditionnement et conservation :

- En sacs de 1 kg

Stocker dans un local sec, exempt d'odeur, à température inférieure à 25°C.

La date optimale d'utilisation du **NETAROM** dans son emballage d'origine est indiquée sur l'étiquette.



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : oenotech@bluewin.ch/www.oeno-tech.ch

VOLUTAN

Solution de tanins granulés conformes au codex œnologique international prête à l'emploi.

Tanins Oenologiques 100 % raisin.

Spécial vinification.



Applications œnologiques :

Grâce à un procédé d'extraction original, **VOLUTAN** est unique. Elle est stable, 100 % soluble, sans perte par précipitation.

VOLUTAN améliore : la clarification, la stabilité de la couleur et le potentiel phénolique (effet structurant).

Sur vins rouges, **VOLUTAN** stabilise la couleur et améliore le potentiel phénolique aussi bien en quantité qu'en qualité. Pour un effet structurant.

Sur vins rosés, **VOLUTAN** élimine les protéines en excès (favorise l'action de la bentonite). Sur vins rosés, on constate également un maintien de la nuance et une meilleure résistance à l'oxydation.

VOLUTAN est un produit 100 % naturel, issu uniquement de raisins blancs, sans colorant, sans solvant organique, pas de restriction à l'exportation et analytiquement identiques aux tanins déjà présents dans les moûts et les vins.

Mise en oeuvre :

Rouge : dès l'encuvage selon la qualité des raisins,

Rosé : au cours de la fermentation alcoolique,

Incorporer **VOLUTAN** directement dans le moût ou le vin. Bien homogénéiser.

Dose d'emploi :

- Rouge : 15 à 40 mL/hL
- Rosé : 10 à 20 mL/hL

Conditionnement et conservation :

- bidon 5 L (soit 6 kg)

La date optimale d'utilisation du **VOLUTAN** dans son emballage d'origine est indiquée sur l'étiquette.

Conserver entre 10 et 25°C, à l'abri de l'air et de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur.

L'information contenue dans cette fiche est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Elle ne dispense en rien les utilisateurs de prendre leurs propres précautions et de réaliser leurs propres essais. Toute réglementation en vigueur doit être scrupuleusement observée.

Rue du Parcuret 30, 1964, Conthey • Téléphone : 027 346 14 72 • Fax. : 027 346 12 85



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : oenotech@bluewin.ch / www.oeno-tech.ch

Date 25/04/08



VINIPROTECT

Complexe à base de PVPP, bentonites, cellulose et de gomme arabique.

Applications oenologiques :

VINIPROTECT a été spécialement développé pour être utilisable sur moût et sur vin.

Cette formulation est dédiée :

- Aux moûts pouvant montrer une sensibilité à l'oxydation
- Aux vins blancs oxydés. **VINIPROTECT** permet ainsi d'ôter la couleur brune responsable de la dérive oxydative visuelle des vins blancs.
- Sur moûts comme sur vins, la présence de PVPP alliée à la cellulose permet de diminuer de façon significative les sensations amères et herbacées.

Mise en oeuvre :

Délayer **VINIPROTECT** dans 10 fois son poids d'eau froide en agitant.

Laisser en attente 1 heure, mélanger et l'incorporer au moût ou au vin avec un raccord de collage.

Doses d'emploi :

Sur moût ou vins blancs ou rosés :

- 20 à 100 g/hL

La dose à utiliser est fonction du degré d'oxydation du moût ou du vin, ou de l'état sanitaire.

Sur vin, des essais préalables en laboratoire sont conseillés.

Conditionnement et conservation :

- 1 kg,
- 5 kg,
- 20 kg / 25 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température inférieure à 25° C.

La date optimale d'utilisation du **VINIPROTECT**, dans son emballage d'origine est indiquée sur l'étiquette.



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : oenotech@bluewin.ch/www.oeno-tech.ch

CLARIFICATION - STABILISATION INOBENT N

**Complexe à base de bentonite et charbon décolorant
Conforme au codex œnologique international**

Produit soumis à autorisation. Se conformer à la législation en vigueur dans votre région vinicole.
(la dose de charbon utilisée dans cette préparation ne doit pas dépasser 100 g/hL)

Dose limite légale : < 500 g /hL

Applications œnologiques :

INOBENT N est un mélange de noir végétal activé, adapté à la décoloration des moûts et des vins blancs tâchés et de bentonite ayant un pouvoir décolorant.

INOBENT N contient une montmorillonite ayant un bon pouvoir à entraîner les colloïdes tout en évitant d'adsorber les macromolécules solubles responsables du volume en bouche et de la qualité de la mousse pour les vins effervescents.

INOBENT N contient un charbon qui est spécialement dédié pour éviter d'affecter les propriétés organoleptiques du moût ou du vin.

La surface interne de ce charbon est voisine de 1500 m²/g, elle lui confère de très bonnes capacités à décolorer moûts et vins blancs tâchés.

Mise en oeuvre :

Délayer **INOBENT N** en pluie fine dans 20 fois son poids d'eau froide en agitant pour éviter la formation de grumeaux. Laisser gonfler la formulation durant au moins 6 heures.

Doses d'emploi :

- Sur moûts : 20 à 100 g/hL
- Sur vins : 10 à 50 g/hL

Conditionnement et conservation :

- En sacs de 1 kg, 5 kg, 25 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température inférieure à 25° C.

La date optimale d'utilisation du **INOBENT N**, dans son emballage d'origine est indiquée sur l'étiquette.

L'information contenue dans cette fiche est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Elle ne dispense en rien les utilisateurs de prendre leurs propres précautions et de réaliser leurs propres essais. Toute réglementation en vigueur doit être scrupuleusement observée.



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : info@oeno-tech.ch / www.oeno-tech.ch

| Ø int. I. D. Ø Int. Ø mm. | spessore parete wall thickness Espesor pared épaisseur paroi mm. | peso weight Peso poids gr./mtr. | raggio curv. bending radius Radio curv. rayon courb. mm. | sottovuot o vacuum Vacio vide m. H ₂ O | press. eserc. working press Presión trab. press. service bar a 20° C | press. scoppio bursting press. Presión reven. press. d'éclat bar | lungh. rotoli coil length Long. rollos long. cour. mtr. |
|------------------------------------|---|---|--|--|---|---|---|
| 19 | 4,5 | 475 | 70 | 9 | 20 | 60 | 60 |
| 25 | 5,3 | 680 | 80 | 9 | 16 | 48 | 60 |
| 30 | 5,3 | 770 | 90 | 9 | 16 | 48 | 60 |
| 32 | 5,3 | 800 | 100 | 9 | 16 | 48 | 60 |
| 35 | 6 | 1100 | 115 | 9 | 14 | 42 | 60 |
| 38 | 6,5 | 1200 | 125 | 9 | 14 | 42 | 30 |
| 40 | 6,5 | 1220 | 130 | 9 | 14 | 42 | 30 |
| 45 | 6,5 | 1400 | 140 | 9 | 12 | 36 | 30 |
| 50 | 6,5 | 1600 | 150 | 9 | 12 | 36 | 30 |
| 60 | 7 | 2000 | 180 | 9 | 12 | 36 | 30 |
| 63 | 7 | 2100 | 190 | 9 | 12 | 36 | 30 |
| 75 | 8 | 2850 | 190 | 9 | 12 | 36 | 30 |
| 76 | 8 | 2900 | 210 | 9 | 12 | 36 | 30 |
| 80 | 8 | 2950 | 220 | 9 | 10 | 30 | 30 |
| 90 | 8,5 | 3500 | 250 | 9 | 10 | 30 | 30 |
| 100 | 8,5 | 3950 | 295 | 9 | 10 | 30 | 30 |
| 102 | 8,5 | 4000 | 300 | 9 | 10 | 30 | 30 |
| 120 | 9 | 5300 | 350 | 9 | 8 | 24 | 20 |
| 127 | 9 | 5800 | 370 | 9 | 7 | 21 | 20 |
| 150 | 9,5 | 6800 | 480 | 9 | 5 | 15 | 20 |
| 152 | 9,5 | 6850 | 480 | 9 | 5 | 15 | 20 |



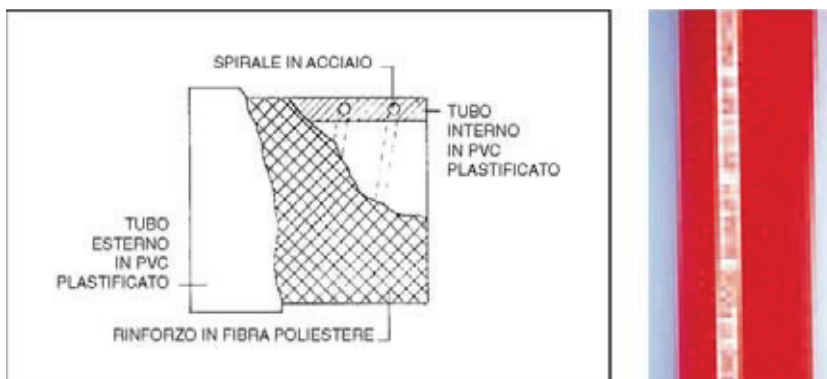
CARATERISTIKUES

Très souple même à des températures basses -25° C +60° C, lisse à l'intérieur et extérieur. Bonne résistance aux agents atmosphériques et aux abrasions. Résistance à l'abrasion suivant DIN 53516 : $\text{mm}^3 < 160$.

USAGE

Tuyau pour application viti-vinicole en aspiration et refoulement de vin et autres spiritueux titré jusqu'à 28°.

STRUCTURE



En PVC plastifié à deux couches avec spirale en acier noyée dans la première couche et renfort en fibre polyester entre la première et la seconde. Tube intérieur blanc - extérieur rouge avec marquage blanc.

La capsule décorative aspect cire



Cette capsule est très difficile à placer sur une bouteille **non bouchée**. Avant utilisation, **elle doit être stockée dans un endroit assez frais** (cave) sinon, le PVC ramollit à la chaleur et la pose devient difficile.

TARIFS

| SERIES | PRIX DE VENTE PAR PIECE |
|---------------------------|-------------------------|
| PAR 1 A 99 PIECES | 0.93 Sfr. |
| PAR 100 A 499 PIECES | 0.75 Sfr. |
| PAR 500 A 999 PIECES | 0.60 Sfr. |
| PAR 1'000 A 9 999 PIECES | 0.53 Sfr. |
| PAR 10 000 PIECES ET PLUS | 0.40 Sfr. |
| SERIES | |
| PAR 1 A 100 PIECES | 3.90 Sfr. |
| PAR 100 A 499 PIECES | 3.50 Sfr. |
| PAR 500 A 999 PIECES | 3.20 Sfr. |
| PAR 1'000 PIECES ET PLUS | 2.75 Sfr. |



RÉGULATEUR POUR CUVES



Montage direct sur cuve

**RÉGULATEUR ÉLECTRONIQUE RC2105 SONDE AXIALE
228MM**

- **Installation et programmation : simple et rapide**
- **Remplace le thermomètre de cuve**
- **Lecture aisée de la température et de la consigne**
- Boîtier en acier inoxydable 304; D : 110mm; épaisseur : 32mm
- Étanchéité du boîtier : IP65
- Sonde axiale en acier inoxydable 304; D : 8mm; Lg : 228mm
- Affichage rouge pour la température mesurée
- Affichage vert pour la consigne désirée
- Deux témoins de marche chaud et froid
- Plage de mesure : -9,9 à 99,9°C
- Précision : +/- 0,5°C (re-calibrage possible par paramètre spécifique)
- Alimentation : 24Vca 50/60Hz
- Deux sorties relais (Chaud et Froid) ; 3A/24Vca (pré-alimentées pour vannes 24Vca uniquement)
 - Câble de liaison à 6 fils de longueur 4 mètres
 - Mode de fonctionnement sélectionnable au choix en : régulation avec un relais pour le chauffage et un autre pour le refroidissement, régulation avec un seul relais chauffage, régulation avec un seul relais refroidissement ou seulement thermomètre
 - 3 niveaux d'accès aux paramètres de programmation sécurisés par mot de passe





OENO-TECH

Yves Moren

Mail : oenotech@bluewin.ch / www.oeno-tech.ch

NOUVEAU CONCEPT DE NETTOYAGE

Elaboré pour tous les professionnels et particuliers, notre canon à mousse s'adresse à tout les utilisateurs soucieux d'un confort d'utilisation et d'esthétisme.

Développé autour des matériaux les plus résistants, notre canon à mousse vous assure une durée de vie incomparable dans tous les milieux d'utilisation.

Assure une application rapide et efficace

Adaptable sur tous types de nettoyeurs haute pression

Dosage précis et économique

Ne nécessite pas d'entretien



Tous nos canons à mousse sont constitués de

- **Bidon plastique résistant** de capacité 3 litres translucide et d'un bouchon évent (dégazage).
- **Générateur de Mousse** muni d'une **molette de réglage** d'arrivé de détergent afin de maîtriser le mélange eau/air/détergent.
- **Graduation** allant de 1 à 3 litres
- **Poignée en inox brossé av manche en caoutchouc**



Rapide à monter, léger, maniable et sans entretien

(pas de pièce en mouvement).

Ce canon à mousse peut s'adapter sur tout type de nettoyeur haute pression, pour fournir instantanément une mousse onctueuse, d'un grand pouvoir couvrant, adhérente sur toutes surfaces à nettoyer

Le procédé du canon à mousse peut être utilisé sur un grand nombre de supports tels que:

Les réservoirs, les chaine de mise, les filtres, les pressoirs ainsi que pour le nettoyage des façades et des véhicules.



Mode d'emploi et raccords

ETAPE 01



ENFILER LA POIGNÉE EN CAOUTCHOUC SUR LA STRUCTURE EN INOX

ETAPE 02



INSÉRER LE RÉSERVOIR DANS LA COQUE

ETAPE 03



REFERMER LA PARTIE HAUTE DE LA COQUE

ETAPE 04



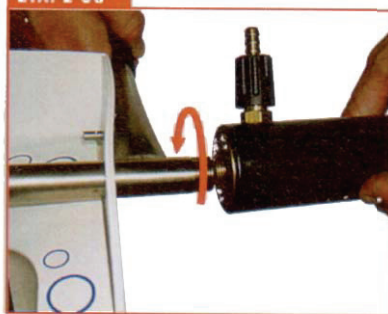
INSÉRER LE FLEXIBLE CÔTÉ BISEAUTÉ DANS LE RÉSERVOIR

ETAPE 05



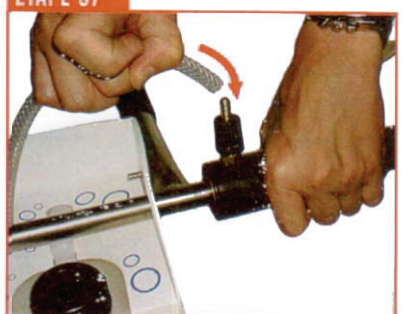
ENFILER LA POIGNÉE SUR LA COQUE. BIEN ENFILER LE TÉTON DANS LE TROU PREVU À CET EFFET

ETAPE 06



VISSER LE VENTURI SUR LA POIGNÉE

ETAPE 07



RELIER LE FLEXIBLE SUR LE VENTURI

RACCORDS-ADAPTATEURS

Type KARCHER jonction 2 tuyaux HP sortie pistolet SUOIL-GERNI

- Coupler manuel mâle filetage 3/8 M22 * 1,5 Ref: 845 4288
- Coupler rapide femelle à bille 3/8 Ref: 140 2890
- Coupler manuel femelle filetage 3/8 M22 * 1,5 Ref: 845 4157
- Coupler manuel mâle filetage 1/4 M21 * 1,5 Ref: 845 7924
- Adaptateur mâle/mâle pour lance ou flexible filetage 3/8 M21 * 1,5 Ref: 66 4878
- Coupler rapide mâle filetage femelle à bille 3/8 Ref: 160 0493
- Réduction mâle/femelle 3/8 * 1/4 Ref: 66 4743
- Mamelon laiton siège à cône filetage mâle/mâle M22 * 1,5 Ref: 845 3802
- Réduction mâle/mâle 3/8 M22 * 1,5 Ref: 845 5477
- Mamelon acier siège à cône filetage mâle/mâle 3/8 * 3/8 Ref: 26 0802
- Mamelon mâle/mâle 3/8 * 1,4 Ref: 52 2888
- Mamelon laiton siège plat filetage mâle 1/4 * 1/4 Ref: 44 0644
- Adaptateur M22X1/4 M Ref: 845 3800
- Adaptateur M22X1/4 F Ref: 845 4158
- Adaptateur M22X1/8 F Ref: 845 3874
- Coupler de lance inox Spécial poignée Ref: 160 9325
- Réducteur Filetage femelle/femelle 22*22 Ref: 845 7765
- Coupler de lance inox spécial poignée KEW Ref: 845 7765
- Adapté à notre lance HP. ref. 8457765
- Adapté à notre poignée HP. ref. 8457765
- Ref: MGV 6 RUMAUCOURT
- Ref: MGV 8 RUMAUCOURT
- Ref: MGV 08 RUMAUCOURT