



Mousse

comme

**erdemil**  
*Le Dosage, un Savoir-Faire*

15, ALLÉE DES PEUPLIERS 77135 PONTCARRÉ  
Tél. +33(0) 1 64 66 00 06 - Fax +33(0) 1 64 66 10 26  
erdemil@erdemil.com  
www.erdemil.com





erdemil®  
*Le Dosage, un Savoir-Faire*

(re)Unir nos Savoir-Faire pour  
développer et mettre en place  
les produits les plus adaptés à vos  
attentes...



**Erdemil**, c'est la précision du dosage, l'innovation reposant sur de nouvelles technologies, des idées neuves, l'étude de vos projets, la conception réalisation des produits, une fabrication de qualité...  
Le Dosage, Un Savoir-Faire depuis plus de 35 ans.  
Répondre à vos exigences et vous satisfaire sont notre priorité.

Innover et améliorer nos produits, nous y travaillons tous les jours pour développer ensemble une relation de confiance fiable et durable.





## Fabrication

### Une Fabrication **erdemil**

- un atelier mécanique (fabrication des pièces, des moules )
  - ⇒ 2 centres d'usinage, Fraiseuse à commande numérique, 2 Tours à commande numérique
- un centre de moulage des pièces plastiques
  - ⇒ 5 presses à injecter de 25 à 300 tonnes
- un atelier de montage et d'assemblage du matériel

## Études & Conception

### Bureau d'Etudes **erdemil**

- Réalisation de nouveaux concepts produits
- Conception de nouvelles formes ergonomiques
- CAO / FAO
- Développement électronique
- Adaptation & Innovation du matériel face aux avancées technologiques

## Services & Développement

### Les Services **erdemil**

- Le traitement de vos commandes par une équipe performante et qualifiée
- Personnalisation de vos appareils ( tampographie ou sérigraphie )
- Département Export
- Réseau national de professionnels pour effectuer la montage et suivi technique de nos appareils de dosage

## Charte de Qualité

### Charte de Qualité **erdemil**

- Contrôle de chaque appareil dans toutes les étapes de montage
- La Mise en place d'une traçabilité produit pour assurer un réel suivi
- Un Test hydraulique ou électrique effectué systématiquement avant la livraison
- Le respect des normes en vigueur (NF, EN1717, Rohs...)
- Le respect de l'environnement par le recyclage des matières plastiques.



## CENTRALE DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION APPLIQUANT UN PRODUIT SOUS FORME DE MOUSSE

Destinée aux environnements hospitaliers, industries agro-alimentaires, grandes cuisines...

Coffret en acier inoxydable

Lance, vanne et buse de pulvérisation en acier inoxydable

Support de tuyau et support bidon en acier inoxydable

Anti pollution NF : appareil conforme aux normes du SRIPS pour la protection du réseau d'eau

Système Venturi ERDEMIL en PVC

Tuyau de qualité alimentaire résistant aux graisses animales et végétales

Tenue mécanique du tuyau : 20 bars à 70°C

Réducteur de pression d'eau réglable de 0 à 5 bars

Réducteur de pression d'air réglable de 0 à 4 bars

### Options

Chariot en acier inoxydable avec roues de qualité alimentaire

Compresseur autonome sans entretien



### Fonctionnement

Système Venturi exclusif fabriqué par ERDEMIL comprenant le raccordement du tuyau d'eau et d'air, débit de 4L à 6L/mn suivant la pression d'alimentation en eau.

Clapet anti retour du venturi incorporé en inox - corps de clapet en PVDF, présenté sous forme de cartouche (piston PVC avec guidage intégré, ressort en Hastelloy → résistance supérieure à l'inox, joints en Viton)

Réglage de la concentration par buse de couleur en polyéthylène

Concentration réglable de 0.2% à 13% selon le produit utilisé (mesures effectuées à l'eau)

### Avantages

Permet de produire une mousse compacte à partir de 2 bar de pression d'eau

Buse de pulvérisation à jet plat permettant une application rapide et précise du produit

Simplicité de réglage du pourcentage produit à l'aide d'un gicleur calibré de couleur

Faible encombrement de l'ensemble

Système Venturi : pas de pièces mécaniques

## CENTRALE DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION APPLIQUANT UN PRODUIT SOUS FORME DE MOUSSE AVEC SYSTÈME DE RINÇAGE INTÉGRÉ

Destinée aux environnements hospitaliers, industries agro-alimentaires, grandes cuisines...

### Nouveauté SYSTÈME RINÇAGE INTÉGRÉ

Coffret en acier inoxydable

Lance avec buse de pulvérisation mousse en acier inoxydable

Lance de rinçage

Support de tuyau et support bidon en acier inoxydable

Anti pollution NF : appareil conforme aux normes du SRIPS pour la protection du réseau d'eau

Système Venturi ERDEMIL en PVC

Tuyau de qualité alimentaire résistant aux graisses animales et végétales

Tenue mécanique du tuyau : 20 bars à 70°C

Réducteur de pression d'eau réglable de 0 à 5 bars

Réducteur de pression d'air réglable de 0 à 4 bars



#### Options

Chariot en acier inoxydable avec roues de qualité alimentaire

Compresseur autonome sans entretien

### Fonctionnement

Système Venturi exclusif fabriqué par ERDEMIL comprenant le raccordement du tuyau d'eau et d'air, débit de 4L à 6L/mn suivant la pression d'alimentation en eau.

Clapet anti retour du venturi incorporé en inox - corps de clapet en PVDF, présenté sous forme de cartouche (piston PVC avec guidage intégré, ressort en Hastelloy → résistance supérieure à l'inox, joints en Viton)

Réglage de la concentration par buse de couleur en polyéthylène

Concentration réglable de 0.2% à 13% selon le produit utilisé (mesures effectuées à l'eau)

Vanne de Sélection Mousse ou Rinçage

### Avantages

Permet de produire une mousse compacte à partir de 2 bar de pression d'eau

Buse de pulvérisation à jet plat permettant une application rapide et précise du produit

Simplicité de réglage du pourcentage produit à l'aide d'un gicleur calibré de couleur

Faible encombrement de l'ensemble

Système Venturi : pas de pièces mécaniques

Optimisation de l'équipement pour une simplification d'utilisation et d'installation

1 seul piquage d'alimentation d'eau : 1 tuyau, lances interchangeable Mousse ou Rinçage

## APPLICATION D'UNE SOLUTION MOUSSANTE PARFAITEMENT DOSEE SIMPLE, RAPIDE, EFFICACE

*Spécialement conçu pour la désinfection sous forme de mousse, des petites surfaces  
(campings, locaux poubelles, restauration, traiteurs...)*



- Bol en polyéthylène haute densité 1L avec poignée intégrée pour un meilleur maintien
- Pistolet, joints en EPDM, gaine de protection, connecteur rapide
- Lance de rinçage intégrée avec buse à jet plat
- Support Foamfaster en acier inoxydable
- Tuyau armé alimentaire Ø12x19 équipé de raccord - Lg 12m50
- Kit de fixation fourni
- Température d'utilisation maximum : 40°C

*Léger, peu encombrant,  
facile d'utilisation et de nettoyage.*

*Accepte tous types de  
produits moussants (alcalins ou acides).*



### Fonctionnement

- Fonctionnement sans air comprimé
- Remplissage du produit moussant dans le bol
- Raccordement sur une simple arrivée d'eau (pression minimum 1.5 bars)
- Aspiration du produit par système venturi
- Réglage de la concentration par gicleurs de couleur de 0.2% à 8% (mesures effectuées à l'eau)

### Avantages

- Le temps de contact du produit sur les surfaces traitées est augmenté
- Meilleure désinfection par le pouvoir accrocheur de la mousse
- Visualisation des surfaces traitées
- Optimisation du temps de travail

## CENTRALE DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION APPLIQUANT UN PRODUIT SOUS FORME DE MOUSSE

*Destinée aux environnements hospitaliers, industries agro-alimentaires, grandes cuisines.*

Tuyau armé de 20m, équipé de raccord

Bloc mousseur

Lance inox diffuseur de mousse

Détendeur eau incorporé

Détendeur air incorporé

Manomètre air de 0 à 4 bars

Support de tuyau inox

Support inox pour bidon de 5L

Alimentation par tresse inox - 1m50

Système anti pollution NF

Permet la visualisation de la surface traitée

Raccordement facile

Réglage rapide et fiable de la concentration produit

Mousse de bonne qualité



### Fonctionnement

Système à pompe hydraulique - corps en PVDF

Concentration de 0.5% à 10% selon modèle

Température d'utilisation : 40°C maximum

Coffret en ABS blanc thermoformé de 6mm

Homologuée par le Laboratoire de la ville de Paris (SRIPS)

### Options

Support bidon 10L ou 25L

Compresseur sur roulette

Chariot en acier inoxydable

## CANON INOX DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

Canon permettant d'appliquer un produit sous forme de mousse. Particulièrement adapté aux entreprises de nettoyage, à l'industrie agro-alimentaire, aux cuisines, aux laboratoires, aux hypermarchés...

Alimentation en air comprimé : débit minimal 12m<sup>3</sup>/h

Consommation d'environ 10L en 25 secondes pour 10m<sup>2</sup>

Pression maximum : 4 bars (homologation du Services des Mines non nécessaire)

Cuve et système mousser en acier inoxydable

Dimensions hors tout du canon 40L : L 600 x l 520 x H 860 - en mm

Dimensions hors tout du canon 100L : L 650 x l 570 x H 1150 - en mm

### Canon 40 L

Lance tout inox équipée d'un buse 80200

Support de lance et support tuyau incorporé

Tuyau Ø 16x24 - Lg 7m50

Tuyau d'alimentation en air Ø 9x15 - Lg 12m50

2 soupapes de sécurité air comprimé

Détendeur air incorporé

Manomètre air de 0 à 4 bars

Vidange de cuve

2 roues fixes et 2 pieds



### Canon 100 L

Lance tout inox équipée d'un buse 80200

Support de lance et support tuyau incorporé

Tuyau Ø 16x24 - Lg 10m

Tuyau d'alimentation en air Ø 9x15 - Lg 12m50

2 soupapes de sécurité air comprimé

Détendeur air incorporé

Manomètre air de 0 à 4 bars

Vidange de cuve

2 roues directionnelles et 2 roues fixes



## Avantages

Robuste

Mobile

Mousse de très bonne qualité

➔ Visualisation des surfaces traitées

➔ Pouvoir accrocheur de la mousse permettant une désinfection respectant les normes HACCP

## Options

Adaptation d'un compresseur sur le châssis

Utilisation annexe d'un doseur de dilution type "Plonge" permettant :

➔ de remplir la cuve avec un produit prédosé

➔ de limiter la manipulation de produit pur

➔ de contrôler le pourcentage du produit utilisé



TAMPON DISTRIBUTEUR



**erdemil**  
*Le Dosage, un Savoir-Faire*

15, ALLÉE DES PEUPLIERS 77135 PONTCARRÉ  
Tél. +33(0) 1 64 66 00 06 - Fax +33(0) 1 64 66 10 26  
erdemil@erdemil.com  
www.erdemil.com