



COZINHA INDUSTRIAL

Disponível com ou sem bica, versão simples (só água fria)
ou misturador (água fria e quente)



Torneiras Pré-Rinse

Atendendo às exigências de locais com cozinhas profissionais, como praticidade, durabilidade, higiene e agilidade na pré-lavagem de louças, esta peça une design, ergonomia e alta resistência. De fácil manuseio possui um poderoso spray de enxágue e disco de borracha que evita riscos na louça. Disponível nos modelos de bancada e parede, com ou sem bica, versão simples (só água fria) ou misturador (água fria e quente).

RESISTÊNCIA

Características mecânicas robusta

DURABILIDADE

Mecanismo fechamento com Dupla Vedação.

CONFORTO

Gatilho ergonômico.

ECONOMIA

Vazão Controlada por Dispositivo ECO.

*Varia de acordo com o modelo



Garantia de 10 anos



Ergonômica



Uso profissional



Durabilidade

PORQUE DRACO



Automação proporciona higiene, economia de recursos e máximo conforto na utilização.



Maior durabilidade e por consequência maior garantia e menor custo a médio e longo prazo.



Ampla espectro de preços dentro da maior linha de automação do mercado brasileiro.



Apoio total aos especificadores com informações que vão além dos próprios produtos e atendimento consultivo personalizado.



Suporte a Obra orientando a aplicação dos produtos e acompanhando a finalização e entrega das chaves.



Programa de treinamento da Equipe de Manutenção e de Limpeza.



Empresa Brasileira jovem, presente em milhares de estabelecimentos em todo o território nacional, a serviço da melhor experiência para cada um.