foodclean
INNOVATING YOUR HYGIENE PROCESS

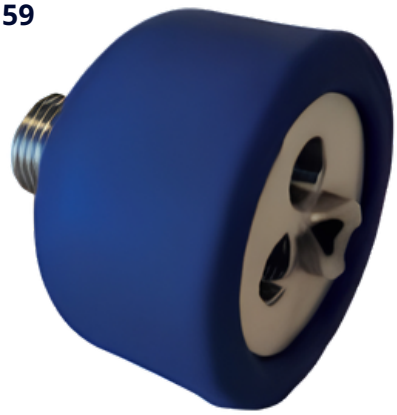
BUSE TRIPLECLICK

0160 | 0159

0160



0159



La buse Tripleclick est une buse multifonction polyvalente, conçue pour les applications de nettoyage dans l'industrie agroalimentaire. Il suffit de faire pivoter la tête de la buse pour passer rapidement d'une fonction de pulvérisation à l'autre, ce qui permet d'assurer le nettoyage, le rinçage et la désinfection avec un seul accessoire.

Produit	Code
Buse Tripleclick	0160
Buse Tripleclick à 2 orifices et buse à mousse	0159

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- Température et pression nominales élevées pour les environnements de lavage exigeants
- Disponible en deux configurations pour répondre à différents besoins de nettoyage
- Tête rotative permettant de sélectionner rapidement l'une des différentes fonctions de pulvérisation
- Adaptée aux applications d'hygiène dans l'industrie agroalimentaire
- Conception polyvalente limitant les changements de buse pendant le nettoyage

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Raccord d'entrée	1/2" M BSP	1/2" M BSP
Pression nominale	150 Bar	150 Bar
Temp. nominale	150°C	150°C
Configuration	Buse Tripleclick	Buse Tripleclick à 2 orifices et buse à mousse

Produit	Configuration des buses
0160	50°, 15°/30°, 25°/50°
0159	50°/150°, 1/4" F NPT, 1/4" F NPT, buse à mousse

T: +33 (0)1 70 75 26 82 E: sales@foodclean.com W: www.foodclean.com PA Sevailles 3B avenue Thomas Edison 35340 Liffré