foodclean
INNOVATING YOUR HYGIENE PROCESS

1950 SatPoint

Rinçage et moussage



Le SatPoint Foodclean est une station satellite décentralisée de moussage et de rinçage à moyenne pression, robuste, hygiénique et entièrement en acier inoxydable, conçue pour une utilisation sur des systèmes de lavage entre 10 et 50 bar.
Elle est équipée d'un système de dosage chimique par gicleurs, d'un injecteur en acier inoxydable haute résistance, d'un régulateur d'air comprimé et de clapets anti-retour, l'ensemble étant monté sur une plaque arrière en acier inoxydable. L'unité est protégée par un capot frontal amovible en acier inoxydable et dispose de tubes d'aspiration des produits chimiques en acier inoxydable.

Caractéristiques

- Dosage chimique par gicleurs de dosage
- Injecteur en acier inoxydable haute résistance• Régulateur d'air comprimé et clapets anti-retour
- Panneau frontal facilement amovible pour un accès rapide aux composants internes pour le réglage de la pression et le nettoyage
- Bloc injecteur facilement amovible

Caractéristiques techniques

Pression d'entrée min (bar)	10
Pression d'entrée max	50
Consommation d'air (L/min)	150
Pression d'air max (bar)	10
Température max de l'eau en entrée	70
Dosage chimique	1-6%
Entrée d'eau	1/2" BSP Fm
Sortie d'eau	1/2" Coupling
Entrée d'air	1/4" BSP M

Pression min d'alimentation en eau (bar)	10
Pression max d'alimentation en eau (bar)	50
Pression min d'air comprimé (bar)	6
Produits chimiques concentrés	1

Poids et dimensions :

Largeur (mm):	120
Longueur (mm):	200
Hauteur (mm):	270
Poids (kg):	7

FR +33(0)1 70 75 26 82 info@foodclean.com www.foodclean.fr PA Sevailles 3B Av. Thomas Edison 35340 Liffré France
Foodclean | N° Siret : 92250128300019 | N° TVA : FR62922501283 | N° EORI : FR92250128300019