foodclean
INNOVATING YOUR HYGIENE PROCESS

1742 SATPOINT SATELLITE

STATION MOUSSE ET RINÇAGE HAUTE PRESSION



Station satellite mousse et rinçage décentralisée, hygiénique et robuste en acier inoxydable, pour systèmes de nettoyage haute pression fonctionnant entre 50 et 150 bar. Elle comprend un dosage par plaque à orifice, un injecteur robuste en acier inoxydable, un régulateur d'air comprimé et des clapets anti-retour, le tout monté sur une platine en acier inoxydable et protégé par un capot amovible en acier inoxydable.

L'opérateur sélectionne le fluide souhaité et distribue de l'eau de rinçage ou de la solution moussante à l'aide d'un seul tuyau et d'un seul pistolet. Dosage réglable : 1 à 6 %.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- Produits chimiques concentrés : un
- Alimentation en air comprimé : 6 bar min.
- Alimentation en eau : 50 bar min., 150 bar max.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Plage de pression d'entrée	50 - 150 Bar
Température max.	70°C
Pression d'air max.	10 bar
Nombre d'utilisateurs	1
Entrée d'air	1/4"
Consommation d'air	150 L/min
Entrée et sortie d'eau	3/8"
Poids	6 kg
Dimensions (l x h x L)	122x183x105mm

Produit	Code
Satellite mousse et rinçage SatPoint	1742

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