foodclean
INNOVATING YOUR HYGIENE PROCESS

1743 SATPOINT SATELLITE

MOUSSE, RINÇAGE ET DÉSINFECTION HAUTE PRESSION



CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

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

Station satellite décentralisée, hygiénique et robuste en acier inoxydable, pour l'application de mousse, le rinçage et la désinfection sur les systèmes de nettoyage haute pression fonctionnant entre 50 et 150 bar.

L'unité 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 simplement le fluide souhaité et distribue de l'eau de rinçage, de la solution moussante ou du désinfectant à l'aide d'un seul tuyau et d'un seul pistolet. Le dosage est réglable de 1 à 6 %

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Plage de pression d'entrée	50 - 150 Bar
Température max.	70°C
Pression d'air max.	10 bar
Dosage des produits chimiques	1 - 6%
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, rinçage et désinfection	1743

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