foodclean
INNOVATING YOUR HYGIENE PROCESS

1951 SATPOINT SATELLITE

RINÇAGE, MOUSSE ET DÉSINFECTION



CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- Dosage des produits chimiques par gicleur
- Injecteur robuste en acier inoxydable
- Régulateur d'air comprimé et clapets anti-retour
- Panneau avant facilement amovible pour accéder aux composants internes, régler la pression et nettoyer
- Bloc injecteur facilement démontable pour un entretien simplifié
- Passage facile d'un produit chimique à l'autre

Le SatPoint 1951 est une station satellite mousse, rinçage et désinfection décentralisée, hygiénique et extrêmement robuste en acier inoxydable, conçue pour les systèmes de nettoyage moyenne pression fonctionnant entre 10 et 50 bar.

Elle comprend un dosage des produits chimiques par gicleur, 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. L'ensemble est protégé par un capot avant amovible en acier inoxydable et équipé de tubes d'aspiration des produits chimiques en acier inoxydable.

Produit	Code
SatPoint : rinçage, mousse et désinfection	1951

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Pression d'entrée min. (bar)	10
Pression d'entrée max. (bar)	50
Consommation d'air (L/min)	150
Pression d'air max. (bar)	10
Temp. max. de l'eau en entrée (°C)	70
Dosage des produits chimiques	1–6%
Entrée d'eau	1/2" BSP Female
Sortie d'eau	1/2" Coupling
Raccordement d'air	1/4" BSP Male
Alimentation en eau min. (bar)	10
Alimentation en eau max. (bar)	50
Air comprimé min. (bar)	6
Produits chimiques concentrés	2
Largeur (mm)	120
Longueur (mm)	200
Hauteur (mm)	270
Poids (kg)	7

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