foodclean
INNOVATING YOUR HYGIENE PROCESS

1954 SATPOINT

MOUSSE, DÉSINFECTION ET RINÇAGE BASSE PRESSION



Le SatPoint 1954 Foodclean est une station satellite mousse, désinfection et rinçage décentralisée, hygiénique et extrêmement robuste en acier inoxydable, conçue pour les systèmes de nettoyage basse pression fonctionnant entre 3 et 10 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, montés sur une platine en acier inoxydable. Elle est protégée par un capot avant amovible en acier inoxydable et équipée de tubes d'aspiration des produits chimiques en acier inoxydable.

L'opérateur sélectionne facilement 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.

Produit	Code
SatPoint 1954 : mousse, désinfection et rinçage basse pression	1954

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- Dosage des produits chimiques par plaque à orifice
- 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 d'air et nettoyer
- Bloc injecteur facilement démontable pour un entretien simplifié
- Construction hygiénique en acier inoxydable

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Pression d'entrée min. (bar)	3
Pression d'entrée max. (bar)	10
Consommation d'air (L/min)	150
Pression d'air min. (bar)	6
Pression d'air max. (bar)	10
Temp max. de l'eau en entrée (°C)	55
Dosage des produits chimiques	1–6%
Entrée d'eau	1/2" BSP
Sortie d'eau	1/2" Coupling
Raccordement d'air	1/4" BSP Male
Alimentation en eau min. (bar)	3
Alimentation en eau max. (bar)	10
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