

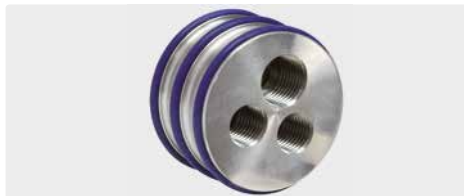
**Dreifachdüse**

Dreifachdüse aus Edelstahl. Durch einfache Drehung des Kopfes stehen 3 Düsen zur Verfügung: Schaum, Klarspülung und Desinfektion in der Lebensmittelindustrie. Max. 200 bar

- 1 Schaumdüse 50° 150
- 2 Klarspüldüse 25° 15
- 3 Desinfektionsdüse 60° 30



R+M Nr.	Ⓒ
657 650 0	1/2" AG



Dreifachdüse aus Edelstahl. Durch einfache Drehung des Kopfes stehen 3 Düsen 1/4" BSP zur Verfügung. Max. 200 bar

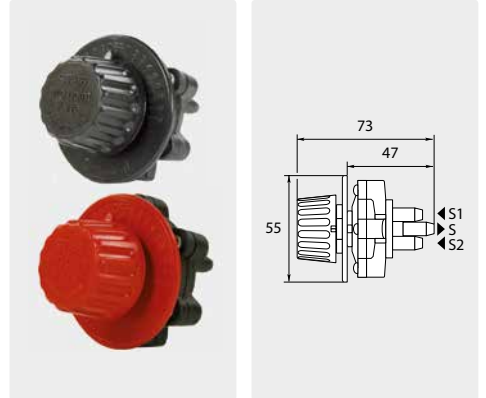
R+M Nr.	Ⓒ
657 652 0	1/2" AG

Dreifachdüse aus Edelstahl. Durch einfache Drehung des Kopfes stehen 2 Düsen 1/4" BSP und 1 Düse 3/8" BSP zur Verfügung. Max. 200 bar

R+M Nr.	Ⓒ
657 651 0	1/2" AG

**Dosierventile**

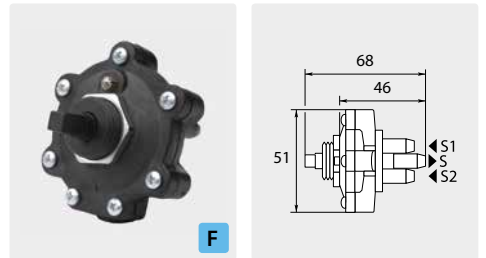
**ST-66 mit Rückschlagventil**



S = Pumpenansaugung, S1 = Chemieansaugung 1, S2 = Chemieansaugung 2

R+M Nr.	TYP
200 066 500	Knopf schwarz
200 066 501	Knopf rot

**ST-66 ohne Rückschlagventil**



S = Pumpenansaugung, S1 = Chemieansaugung 1, S2 = Chemieansaugung 2

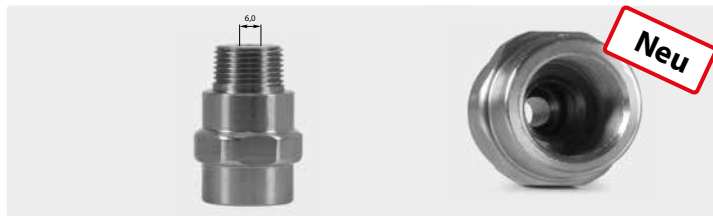
R+M Nr.	TYP
200 066 515	ohne Knopf

**Schaumdüse**

BSP			
R+M Nr.	D	TYP	Ⓒ
120 501 204	120	50°	3/8" AG



**Wasserreduzierung VA**

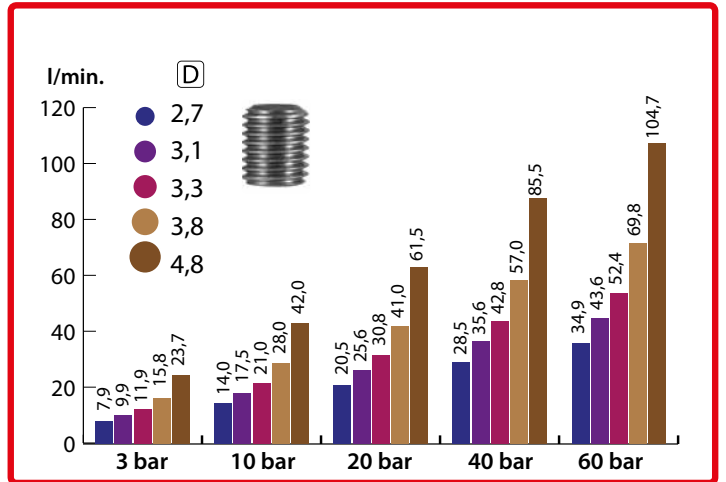


R+M Nr.	P	°C	⊙	I
710 000 000 500	400 bar	150° C	1/2" AG; 1/2" IG	55 mm

R+M Nr.	D	⊙*
710 000 000 027	20	2,7
710 000 000 031	25	3,1
710 000 000 033	30	3,3
710 000 000 038	40	3,8
710 000 000 048	60	4,8

Einsätze für Wasserreduzierung. Edelstahl

\* Bohrungsdurchmesser in mm



Symbole DN Nennweite Ⓒ Eingang TYP Typ ⊕ Länge BP Berstdruck P Druck ⊗ Wandstärke mm ⊙ Gewinde I Höhe D Düsengröße