

Dreifachdüse

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

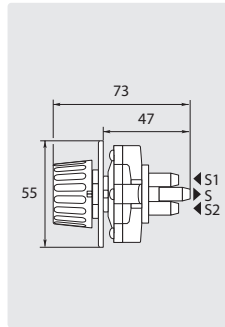
- 1 Schaumdüse 50° 150
- 2 Klarspüldüse 25° 15
- 3 Desinfektionsdüse 60° 30



R+M Nr.	ⓐ
657 650 0	1/2" AG

Dosierventile

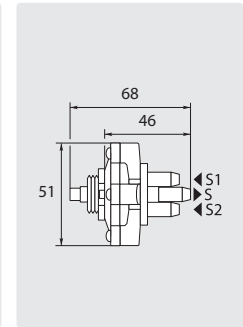
ST-66 mit Rückschlagventil



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

Wasserreduzierung VA

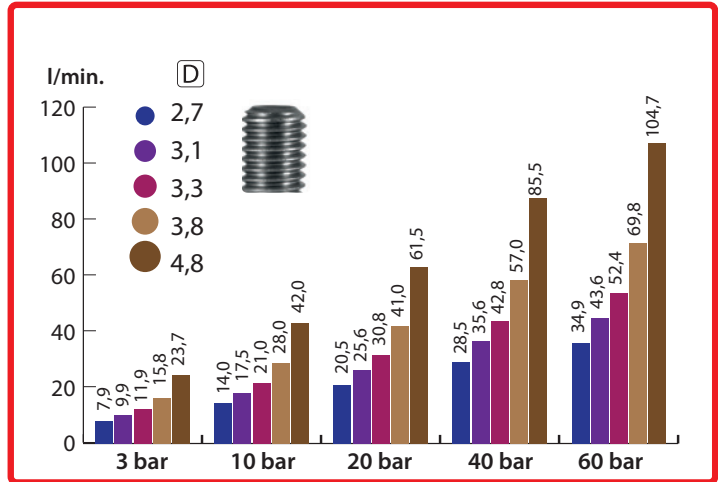


R+M Nr.	P	°C	ⓐ	ⓑ
710 000 000 500	400 bar	150° C	1/2" AG: 1/2" IG	55 mm
710 000 000 550	400 bar	150° C	3/4" AG: 3/4" IG	55 mm



Einsätze für Wasserreduzierung. Edelstahl

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



* Bohrungsdurchmesser in mm