

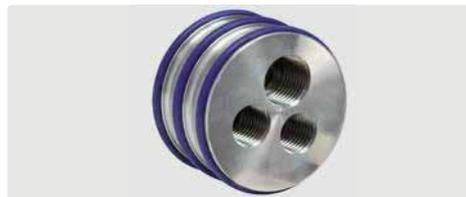
**Dreifachdüse**

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 2 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

**Hochdruckspritzdüse**

BSP

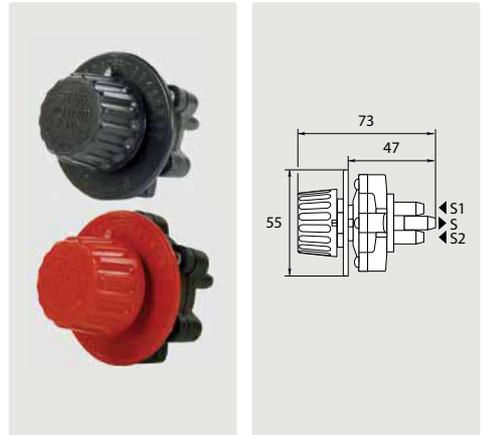


Aufprallkraft = 100 %

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

**Dosierventile**

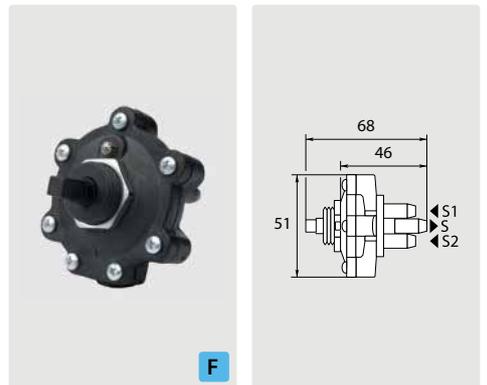
**ST-66 mit Rückschlagventil**



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**



Einsätze für Wasserreduzierung. Edelstahl

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	2,7
710 000 000 031	3,1
710 000 000 033	3,3
710 000 000 038	3,8
710 000 000 048	4,8

Symbole DN Nennweite Ⓒ Eingang TYP Typ ⇄ Länge BP Berstdruck P Druck ⓧ Wandstärke mm ⊙ Gewinde I Höhe °C Temperatur