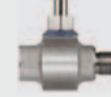
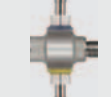


Schaumanwendung im Überblick

Bestimmen Sie Ihre Schaumkomponenten!

1. Auswahl des Injektors
2. Auswahl der Pistole, Schaumdüse
3. Auswahl der Schaumlanze

1. INJEKTOR-BETRIEB OHNE DRUCKLUFT								
	Name	Lebensmittel Eignung	Injektor- einheit	Durchfluss	Bypass Spüloption	Regulierung	Sonstiges	Seite
	ST-60.1	–		6-20 l/min	–			311
	ST-160	✓		6-60 l/min	–			312
	ST-160 ST-161	✓		6-60 l/min	–			312
	ST-166	✓		6-60 l/min	–			312
	ST-167	✓		6-80 l/min	Spülen Schaum			318
	ST-167	✓		6-80 l/min	Spülen Schaum		hoch- beständig	318
	ST-167 ST-161	✓		6-80 l/min	Spülen Schaum			318
	ST-164	✓		6-80 l/min	Desinfektion Spülen Schaum			322
1. INJEKTOREINHEIT MIT DRUCKLUFT								
	ST-160.2	✓		4-80 l/min	–			314
	ST-168	✓		4-80 l/min	Spülen Schaum			320
	ST-168 ST-161	✓		4-80 l/min	Spülen Schaum			320
	ST-164	✓		4-80 l/min	Desinfektion Spülen Schaum			322
	ST-164	✓		4-80 l/min	Desinfektion Spülen Schaum		Druckluft- Sperrventil	316, 322



eine Chemiesorte, z.B. Schaummittel



zwei Chemiesorten, z.B. Schaum- und Desinfektionsmittel



besonders aggressive Chemie