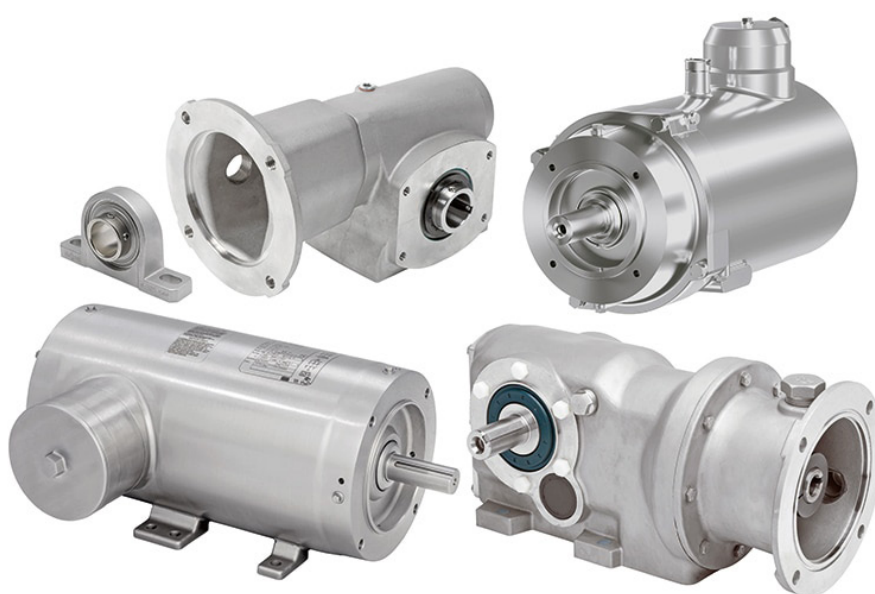

Pour des conditions hygiéniques optimales

Nouveaux paliers à billes et moteurs inox Food Safe IEC



Avantages:

- Contribuent à l'amélioration de la fiabilité et de la sécurité alimentaire
- Respect des normes hygiéniques
- Construction tout inox pour protéger de la corrosion
- Disponible en version métrique ou impériale

ABB a développé une gamme complète de moteurs inox IEC et de paliers à billes assemblés spécialement conçus pour des applications de lavage difficiles. Les produits Food Safe d'ABB conviennent idéalement pour des installations de traitement de viande, de volaille et de poisson ou dans des laiteries où le risque de contamination est élevé. Pour atténuer ce risque et diminuer la consommation d'eau et de substances chimiques nécessaires à la désinfection des installations, tous les produits Food Safe sont faciles à nettoyer. Équipée des systèmes d'étanchéité les plus modernes, l'ensemble de la gamme Food Safe établit une nouvelle référence pour les produits utilisés dans les secteurs de l'hygiène. Avec un tel niveau de protection, ces produits peuvent être nettoyés à haute pression sans difficulté, comme c'est généralement le cas avec la méthode de nettoyage en place (CIP). Les enroulements des moteurs inox IEC sont isolés et résistent plus longtemps aux processus de nettoyage agressifs que des produits classiques. Les paliers à billes assemblés Dodge® Food Safe d'ABB sont les premiers paliers de l'industrie classés IP69 sans couvercle d'extrémité.