

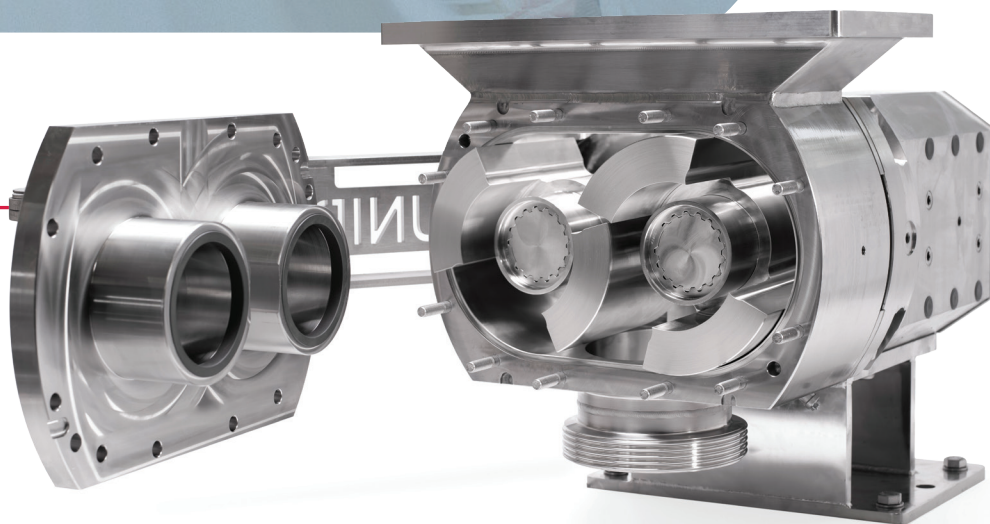
DOSKONAŁA WYDAJNOŚĆ

W APLIKACJACH HIGIENICZNYCH

**Zastosuj u siebie
rozwiązania**

Unibloc®

- Zminimalizuj ryzyko związane z materiałami obcymi i zmaksymalizuj bezpieczeństwo żywności oraz pracowników
- Niższy całkowity koszt posiadania dzięki uproszczonemu procesowi czyszczenia i minimalnemu zużyciu
- Konstrukcja korpusu wykonana w całości z obrobionego bloku stali nierdzewnej

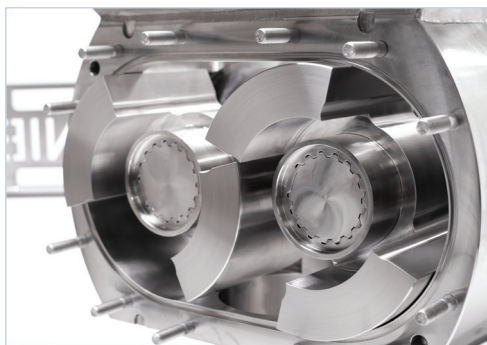


JESZCZE BARDZIEJ NIEZAWODNA

Tylko Unibloc oferuje technologię QuickStrip® oraz FoodFirst które:

- Minimalizują ryzyko związane z materiałami obcymi – brak plastiku i śrub wirnika to maksymalna wykrywalność metali systemami detekcji
- Mają unikalną konstrukcję ramienia obrotowego pokrywy co zwiększa bezpieczeństwo pracowników i obsługi COP
- Usprawniają prosty, intuicyjny montaż eliminując możliwość błędu złożenia
- Zmniejszają ryzyko uszkodzenia podczas codziennych cykli sanitarnych gdyż nie potrzeba narzędzi

Wymagania sanitarne stawiają przed pompami i sprzętem nowe wyzwania, ale stawka jest jeszcze wyższa, jeśli chodzi o sektor przetwórstwa mięsa i drobiu. Dlatego tak ważna jest niezawodność, wydajność i łatwość w codziennych operacjach sanitarnych. Mówiąc najprościej, potrzebujesz pompy, która jest **BARDZIEJ DOPASOWANA NIŻ INNE.**



ELIMINUJ ZANIECZYSZCZENIA

DOWODEM SĄ NASZE PATENTY

Sekret sukcesu tkwi w posiadaniu najlepszej technologii – i jak widać, mamy patenty, które to potwierdzają.

POMPY SERII QUICKSTRIP® FOODFIRST

QuickStrip maksymalizuje bezpieczeństwo żywności oraz bezpieczeństwo pracowników, co jest najwyższym priorytetem wśród profesjonalistów zajmujących się przetwórstwem żywności. Dzięki mniejszej liczbie części, intuicyjnemu montażowi i kilku funkcjom bezpieczeństwa pompa FoodFirst jest mniej podatna na uszkodzenia podczas czyszczenia, co zmniejsza ryzyko przedostania się ciał obcych do strumienia procesowego.

QUICKSTRIP®

Technologia zapewnia najwyższą szybkość i skuteczność czyszczenia oraz konserwacji bez użycia narzędzi. Ta innowacyjna konstrukcja upraszcza proces czyszczenia i znacznie minimalizuje zużycie wynikające z codziennej higieny i konserwacji, obniżając koszt posiadania. Konstrukcja uniemożliwiająca błędny montaż zapewnia prawidłowe ustawienie za każdym razem po każdej sanitacji.

WIRNIKI QUICKSTRIP® MXD WYKRYWANE PRZEZ DETEKTORY METALU I PROMIENIE X-RAY

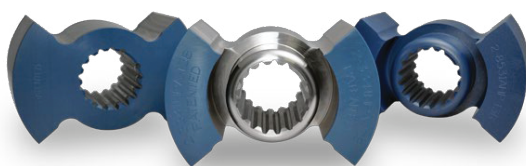
Opierając się na sprawdzonej QuickStrip® Rotor Technology, QuickStrip® MXD zapewnia wykrywalność metali i promieni rentgenowskich, zapewniając jednocześnie bezpieczeństwo produktu w najbardziej wymagających zastosowaniach.

WIRNIKI DURACORE® MXD

Rotory DuraCore® łączą technologię rotorów QuickStrip® z bezkompromisową wytrzymałością stali nierdzewnej. Opatentowane rotory DuraCore® wykorzystują elementy wykrywalne detektorem metali i promieniami x-ray oraz środek ze stali nierdzewnej, łącząc trwałość i przystępną cenę.

ROTORY POLYFLEX® MXD

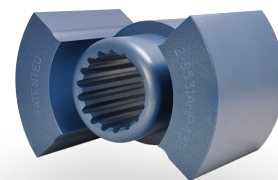
Rotory PolyFlex® oferują łatwą do usunięcia i czyszczenia konstrukcję rotora. Złożone z metalu dopuszczonego do kontaktu z żywnością i wykrywalnego promieniami x-ray tworzywa sztucznego, rotory PolyFlex® są odporne, trwałe i od prawie 20 lat stanowią niezawodny standard w zastosowaniach związanych z przetwórstwem mięsa.



Rotor MDX
QuickStrip®



Rotor MDX
DuraCore®



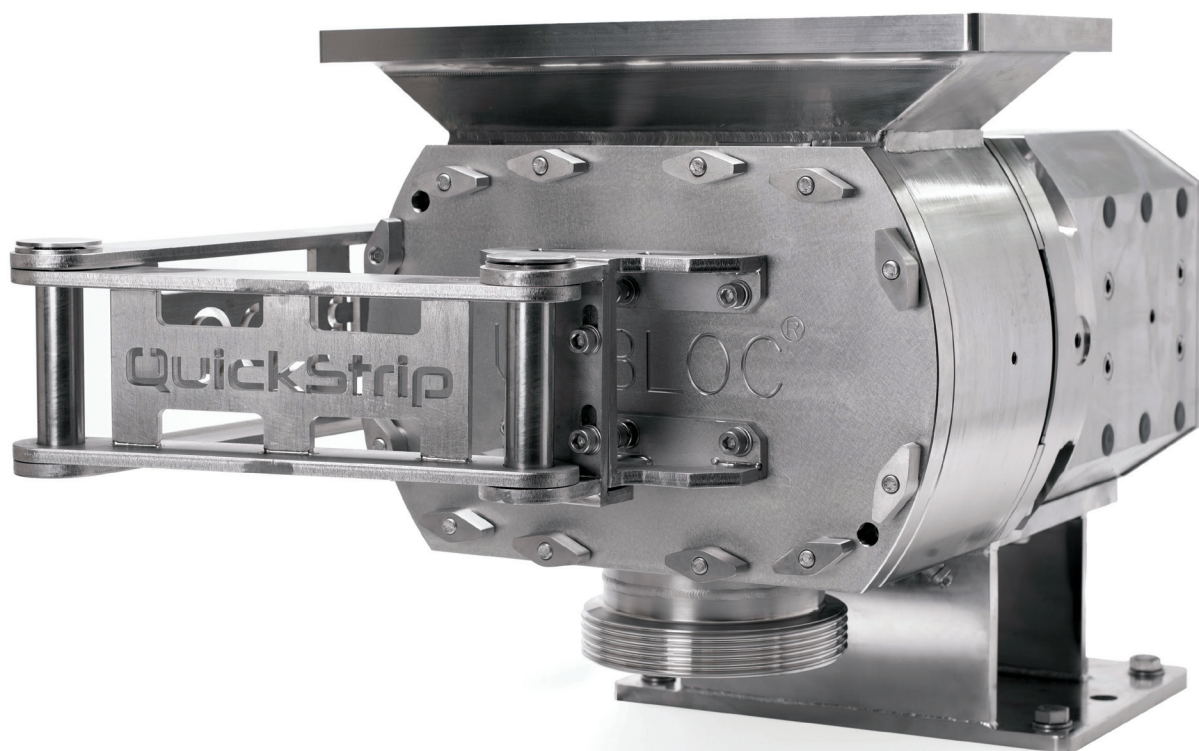
Rotor MDX
PolyFlex®

W TRUDNYCH APLIKACJACH NIE WSZYSTKIE POMPY SĄ IDENTYCZNE

Odkryj serię pomp PD firmy Unibloc przeznaczonych do przetwórstwa mięsa i drobiu. Wytrzymałsze niż inne, perfekcyjnie niezawodne, wydajne i dopasowane do cyklicznych zadań sanitarnych. Takie pompy są niezbędne w najbardziej wymagających aplikacjach.

SPECYFIKACJA

Rozmiar pompy	Rozmiar wylotu cale	Typ wlotu pompy	
		Clamp	Prostokątny
500	2.5"	X	X
550	3.0"	X	X
575	3.0" or 4.0"	X	X
602	4.0"	X	X
652	4.0" or 6.0"	X	X
677	4.0" or 6.0"	X	X



Unibloc Hygienic Technologies oferuje szerokie portfolio wydajnych rozwiązań dla firm na całym świecie.



unibloctech.com

