

# RENDIMIENTO SUPERIOR PARA APLICACIONES SANITARIAS

Cuando la calidad cuenta, cuente con Unibloc<sup>®</sup>.

- Riesgos de materias extrañas minimizados y seguridad alimentaria y laboral máxima
- Reducción del coste total de propiedad con un proceso de limpieza simplificado y efectos de uso y desgaste mínimos
- Construcción totalmente mecanizada en acero inoxidable cien por cien







# RESISTENTE COMO NINGUNA OTRA

Solo Unibloc Hygienic Technologies ofrece tecnología QuickStrip® FoodFirst

 Minimiza riesgos de materias extrañas: sin piezas de plástico ni pernos de rotor para ofrecer una capacidad de detección por metales y rayos X insuperable.

 El diseño exclusivo de brazo oscilante de protección mejora la seguridad del operador.

• Montaje unidireccional simple y repetible.

 El diseño sin herramientas reduce la posibilidad de daños durante los ciclos de desinfección diarios. presentan sus propios desafíos en cuanto al uso de bombas y equipos, pero en el procesamiento de carnes hay incluso más en juego. Por este motivo son esenciales cualidades de fiabilidad, rendimiento y resistencia capaces de soportar la desinfección diaria. Sencillamente, necesita una bomba RESISTENTE COMO NINGUNA OTRA.

Las aplicaciones sanitarias





## LA PRUEBA ESTÁ EN NUESTRAS PATENTES

El secreto de nuestro éxito radica en que contamos con la mejor tecnología y, como puede ver, tenemos las patentes para probarlo.

#### **BOMBAS SERIE QUICKSTRIP® FOODFIRST**

QuickStrip minimiza las materias extrañas y maximiza la seguridad alimentaria y laboral, prioridades principales en el sector de procesamiento de alimentos. Con menos componentes, montaje unidireccional y varias prestaciones de seguridad, la bomba FoodFirst es menos susceptible a daños durante la limpieza, lo que reduce el riesgo de introducción de materias extrañas en el flujo de procesos.

#### **OUICKSTRIP®**

Esta tecnología de rotor ofrece lo último en mantenimiento y limpieza con rapidez y sin herramientas. El innovador diseño simplifica el proceso de limpieza y minimiza los efectos de uso y desgaste derivados de la desinfección y el mantenimiento diarios, lo que reduce el coste de propiedad. El montaje unidireccional garantiza el ensamblaje correcto tras la desinfección, cada vez.

#### ROTORES DETECTABLES POR METALES Y RAYOS X OUICKSTRIP® MXD

A partir de la tecnología de rotor QuickStrip® de fiabilidad probada, QuickStrip® MXD ofrece capacidad de detección por metales y rayos X para garantizar la seguridad de los productos incluso en las aplicaciones más exigentes.

#### **ROTORES DURACORE® MXD**

Los rotores DuraCore® combinan la tecnología de rotor QuickStrip® con la resistencia inquebrantable del acero inoxidable. Los rotores patentados DuraCore<sup>®</sup> se sirven de componentes detectables por metales y rayos X y un núcleo de acero inoxidable para combinar durabilidad y asequibilidad.

#### **ROTORES POLYFLEX® MXD**

Los rotores PolyFlex® presentan un diseño que facilita la extracción y la limpieza. Gracias a una composición de plástico detectable por rayos X y metal de grado alimenticio, los rotores PolyFlex® ofrecen durabilidad y la seguridad de un estándar de alta fiabilidad utilizado en aplicaciones de procesamiento de carnes durante casi 20 años.









### EN APLICACIONES EXIGENTES, NO TODAS LAS BOMBAS SON IGUALES.

Descubra las bombas serie PD de Unibloc Hygienic Technologies para procesamiento de carnes. Resistente como ninguna otra, sus cualidades superiores de fiabilidad, rendimiento y solidez ante la desinfección diaria son esenciales en las aplicaciones sanitarias

#### **ESPECIFICACIONES**

Tamaño de bomba	<b>Tamaño de salida</b> mm (pulg.)	Tipo de puerto de entrada	
		Pinza	Rectangular
500	64 (2,5")	X	X
550	76 (3,0")	X	X
575	76 o 102 (3,0" o 4,0")	X	X
602	102 (4,0")	X	X
652	102 o 150 (4,0" o 6,0")	Χ	X
677	102 o 150 (4,0" o 6,0")	X	X



Unibloc Hygienic Technologies provides a broad portfolio of powerful solutions for companies around the world.









