

ÜBERLEGENE LEISTUNG FÜR HYGIENE- ANWENDUNGEN

Wenn es darauf ankommt,
zählen Sie auf Unibloc®

- Minimierung des Risikos von Fremdmaterial und Maximierung der Sicherheit von Lebensmitteln und Mitarbeitern
- Niedrigere Gesamtbetriebskosten durch vereinfachten Reinigungsprozess und minimierte Abnutzung
- Komplett bearbeitet aus massivem Edelstahl



ROBUSTER ALS ALLE ANDEREN

Nur Unibloc bietet die QuickStrip® FoodFirst Technologie

- **Minimiert die Gefahr von Fremdmaterial**
– keine Kunststoffe oder Rotorbolzen
für maximale Röntgen- und
Metalldetektierbarkeit
- Einzigartiges Design des
Sicherheitsschwenkarms erhöht
die Sicherheit der Mitarbeiter
- Einfache, wiederholbare **Einwegmontage**
- **Werkzeugfreies Design** reduziert
Schäden während der täglichen
Reinigungszyklen

Hygiene-Anwendungen stellen ganz eigene Anforderungen an Pumpen und Geräte, aber bei der Fleisch- und Geflügelverarbeitung steht noch mehr auf dem Spiel. Aus diesem Grund sind Zuverlässigkeit, Leistung und die Fähigkeit, der täglichen Reinigung standzuhalten, von entscheidender Bedeutung. Einfach ausgedrückt: Sie brauchen eine Pumpe, die **ROBUSTER IST ALS ALLE ANDEREN.**



ELIMINIERUNG FREMDMATERIAL

DER BEWEIS LIEGT IN UNSEREN PATENTEN

Das Geheimnis des Erfolgs liegt darin, über die beste Technologie zu verfügen – und wie Sie sehen können, haben wir die Patente, die das beweisen.

QUICKSTRIP® FOODFIRST PUMPENSERIE

QuickStrip minimiert Fremdmaterial und maximiert die Sicherheit von Lebensmitteln und Mitarbeitern – eine der obersten Prioritäten der Lebensmittelverarbeiter. Durch die geringere Anzahl von Teilen, die Einwegmontage und mehrere Sicherheitsmerkmale ist die FoodFirst Pumpe weniger anfällig für Beschädigungen während der Reinigung, was das Risiko des Eindringens von Fremdmaterial in den Prozessstrom senkt.

QUICKSTRIP®

Die Rotorentechnologie ist das Nonplusultra bei der schnellen, werkzeuglosen Reinigung und Wartung. Dieses innovative Design vereinfacht den Reinigungsprozess und minimiert die Abnutzung durch die tägliche Reinigung und Wartung erheblich, was die Betriebskosten senkt. Die Einwegmontage gewährleistet nach der Reinigung jedes Mal die richtige Konfiguration.

QUICKSTRIP® MXD METALL- UND RÖNTGENDETEKTIERBARE ROTOREN

QuickStrip® MXD basiert auf der bewährten QuickStrip® Rotorentechnologie, und ist sowohl metall- als auch röntgendetektierbar, was die Produktsicherheit für die anspruchsvollsten Anwendungen gewährleistet.

DURACORE® MXD ROTOREN

DuraCore® Rotoren kombinieren die QuickStrip® Rotorentechnologie mit der kompromisslosen Robustheit von Edelstahl. Die patentierten DuraCore® Rotoren verwenden metall- und röntgendetektierbare Komponenten und einen Kern aus Edelstahl, dadurch vereinen sie Langlebigkeit und Erschwinglichkeit.

POLYFLEX® MXD ROTOREN

PolyFlex® Rotoren sind problemlos zu entfernen und warten mit einem leicht zu reinigenden Rotordesign auf. PolyFlex® Rotoren bestehen aus lebensmittelechtem Metall und röntgendetektierbarem Kunststoff, sind robust, langlebig und seit fast 20 Jahren der zuverlässige Standard für Fleischverarbeitungsanwendungen.



QuickStrip®
MXD Rotor



DuraCore®
MXD Rotor

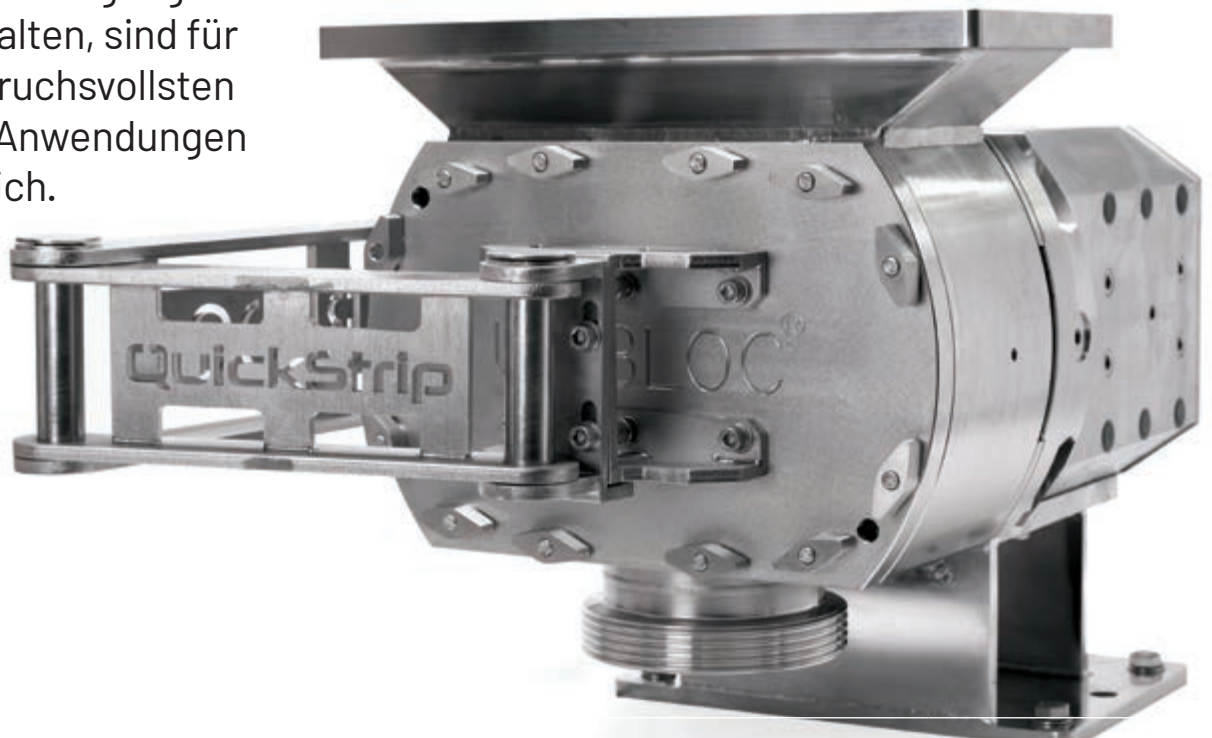


PolyFlex®
MXD Rotor

WENN ES UM ANSPRUCHSVOLLE ANWENDUNGEN GEHT, **SIND NICHT ALLE PUMPEN GLEICH.**

Entdecken Sie die Verdrängerpumpenfamilie von Unibloc für die Fleisch- und Geflügelverarbeitung. Sie ist robuster als andere, ihre überlegene Zuverlässigkeit, ihre Leistung und ihre Fähigkeit, der täglichen Reinigung standzuhalten, sind für Ihre anspruchsvollsten Hygiene-Anwendungen unerlässlich.

SPEZIFIKATIONEN			
Pumpen- größe	Auslassgröße mm (Inch)	Art der Einlassöffnung	
		Klemme	Rechteckig
500	64 (2,5")	X	X
550	76 (3,0")	X	X
575	76 oder 102 (3,0" oder 4,0")	X	X
602	102 (4,0")	X	X
652	102 oder 150 (4,0" oder 6,0")	X	X
677	102 oder 150 (4,0" oder 6,0")	X	X



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



unibloctech.com



Copyright © 2022 Unibloc Hygienic Technologies, LLC

UNI-202204