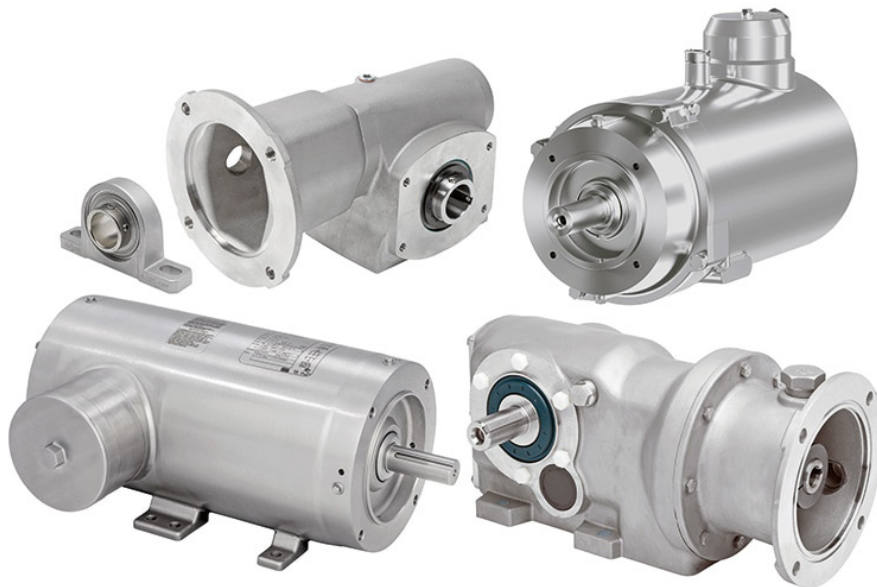


PRODUKTE - ANTRIEBSTECHNIK

Für beste Hygienebedingungen

Neue Food Safe IEC-Edelstahlmotoren und Kugellager



Vorteile:

- Beitrag zu höherer Zuverlässigkeit und Lebensmittelsicherheit
- Einhaltung von Hygienestandards
- Volledelstahlkonstruktion schützt vor Korrosion
- Verfügbar in Zoll oder metrischen Maßen

ABB hat ein komplettes Sortiment an IEC-Edelstahlmotoren und fertigmontierten Kugellagereinheiten speziell für raue Washdown-Umgebungen entwickelt. Die Food Safe-Produkte von ABB eignen sich ideal für den Einsatz bei der Fleisch-, Geflügel- und Fischverarbeitung oder in Molkereien, wo ein hohes Kontaminationsrisiko besteht. Um dieses Risiko und den für die Desinfektion der Anlagen notwendigen Verbrauch an Wasser und Chemikalien zu reduzieren, lassen sich alle Food Safe-Produkte leicht reinigen. Ausgestattet mit modernsten Dichtungssystemen setzt die gesamte Food Safe-Familie einen neuen Maßstab für Produkte, die in Hygienebereichen zum Einsatz kommen. Mit dieser Schutzart können die Produkte problemlos mit Hochdruck gereinigt werden, wie es bei Vor-Ort-Reinigungsverfahren (CIP) üblich ist. Die Wicklungen der IEC-Edelstahlmotoren sind gekapselt und halten aggressiven Reinigungsprozessen länger stand als herkömmliche Produkte. Die Dodge® Food Safe Kugellagereinheiten von ABB sind die ersten industriellen Lager, die auch ohne Endabdeckung die Schutzart IP 69 erreichen.