

Конвейеры серии CleanLine.

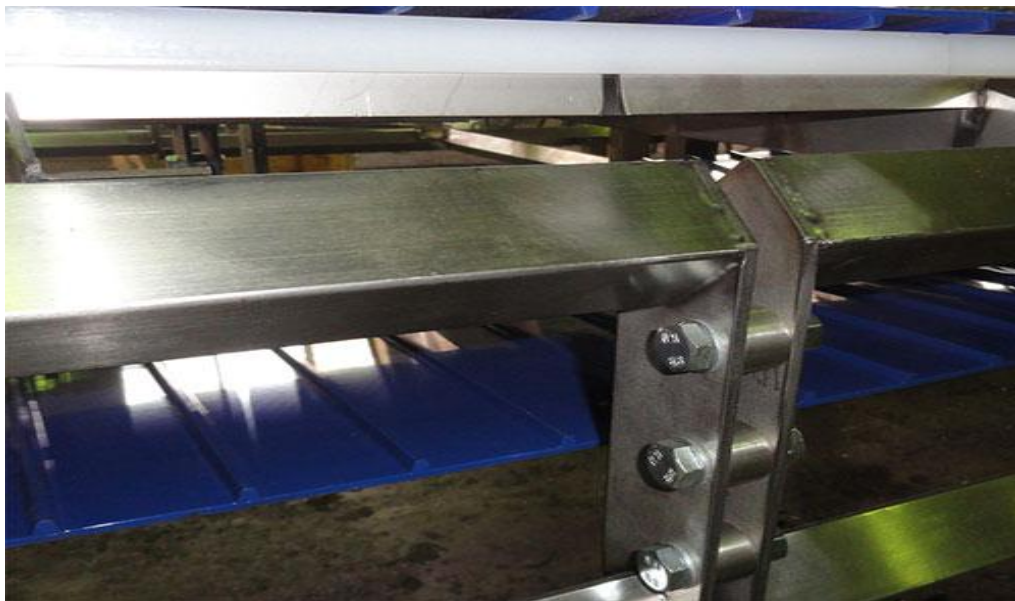
Представляем Вашему вниманию новое поколение конвейеров **CleanLine**, разработанное для поддержания высокого уровня гигиены при работе с открытыми (не упакованными) продуктами.



Специальный дизайн конвейеров, предотвращает возможное скопление продукта на раме, отсутствие «мертвых зон», легкая разборка конвейеров для полной мойки. В серии **CleanLine** используются ленты **Habasit Cleandrive®**.

Преимущества конвейеров CleanLine.

- Сварная рама из трубы с ромбовидной ориентацией.



- Вращение от мотор-редуктора передается звездочками, через зубья ленты.



Таким образом, конвейер лишается недостатков присущих обычным ленточным конвейерам – лента не убегают, не проскальзывает, минимум регулировок натяжения.

- По сравнению с конвейерами с модульными лентами, конвейеры **CleanLine**, на порядок обеспечивают лучшую гигиену, ввиду отсутствия узлов соединения, мертвых зон и скрытых полостей.



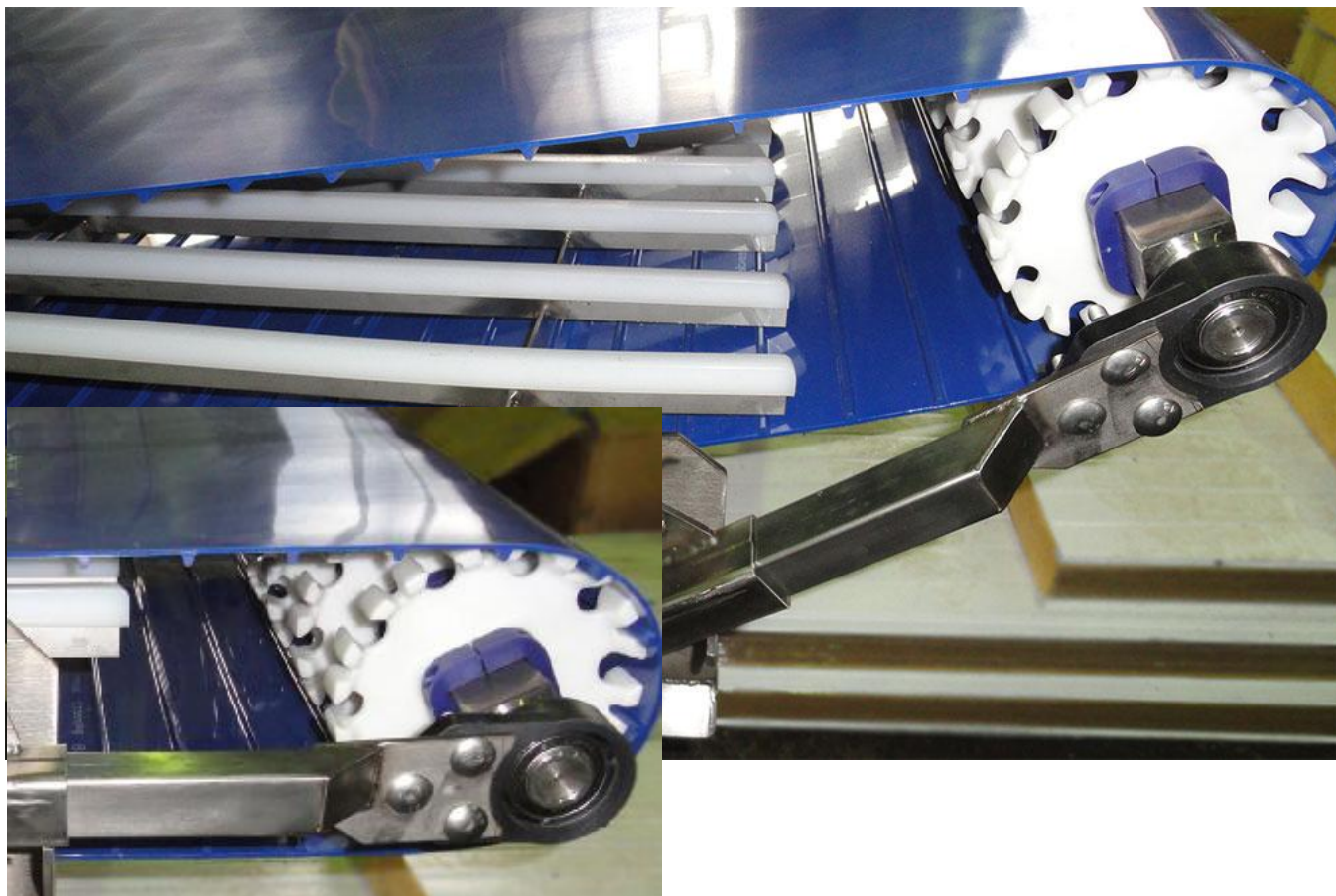
- Материал лент **Habasit Cleandrive®** – однородный высококачественный термопластик, одобрен к применению **USDA/3A Dairy, NSF, FDA**. Материал устойчив к воздействию химических (агрессивных моющих средств) и механических воздействий (порезы, царапины). Наличие корда в ленте обеспечивает устойчивость к растяжению.

- Низкие шумовые характеристики, при работе конвейера.

- Быстросъемная полочка, для тщательной мойки.



- Быстрое ослабление натяжки ленты для мойки и доступа ко всем узлам конструкции.



Конвейеры серии **CleanLine** разработаны, таким образом, чтобы избежать недостатков обычных конвейеров - значительно уменьшить риск заражения продукта бактериями, образование которых может быть вызвано скоплениями продукта в мертвых зонах.

Области применения.

Вареные, жареные или замороженные продукты. Обработка мяса и птицы, производство колбасы, сыра. Промытые, тушеные, вареные, жареные или замороженные продукты. Транспортировка картофеля фри, производство чипсов. Конфеты, хлебобулочные изделия.

