

SEMPLIFICATE L'APPROVVIGIONAMENTO E ACCELERATE L'INSTALLAZIONE E LA MANUTENZIONE CON GLI STRUMENTI E I COMPONENTI ONETRACK FOODSAFE

La suite di strumenti e componenti OneTrack™ di Intralox riunisce tutto ciò di cui i nostri partner hanno bisogno per ottimizzare le prestazioni dei trasportatori. Fornito direttamente da Intralox, questo portafoglio completo di componenti per il percorso del nastro, strumenti di manutenzione e altro ancora è supportato dalle nostre garanzie e dai tempi di consegna migliori del settore. E per i nostri partner del settore alimentare, ogni componente o strumento OneTrack disponibile all'interno del sistema Intralox® FoodSafe™ è stato approvato dagli ingegneri certificati in progettazione igienica di Commercial Food Sanitation (CFS).



Vantaggi



Progetti e ordini più semplici con un'unica fonte per tutte le esigenze relative ai trasportatori



Scorte affidabili e disponibilità con i tempi di spedizione migliori del settore



Installazione e riparazione dei nastri ottimizzate con strumenti di manutenzione facili da usare



Supporto dell'esperienza, del servizio clienti e delle garanzie di Intralox



Compatibilità con trasportatori ThermoDrive® e nastri modulari in plastica

Caratteristiche

I prodotti OneTrack per il sistema Intralox FoodSafe includono:



Componenti per il percorso del nastro

- Rulli
- Guide antiusura
- Pignoni
- Anelli di bloccaggio
- Alberi
- Ruote di supporto
- Limitatori
- Raschiatori
- Distanziali

Utensili per la manutenzione e la prevenzione dell'FMC

- Clean Release
- Righello per verificare l'allungamento del nastro
- Sistemi di tensionamento dei nastri
- Estrattore di perni
- Barra spruzzatrice Clean-in-Place

FOCUS SULLA SOLUZIONE



Sistema di pulizia in loco Intralox

L'efficacia della sanificazione automatizzata dipende sia dalla tecnologia che dalle procedure che la supportano. Il nostro sistema migliora entrambi gli aspetti, con soluzioni progettate per massimizzare la facilità di pulizia dei nastri e dei pignoni Intralox FoodSafe. La barra spruzzatrice Intralox Clean-in-Place (CIP) consente una pulizia più semplice, riducendo i tempi di lavaggio e il consumo d'acqua rispetto alla pulizia manuale. Combinata con la formazione offerta dagli esperti di CFS e Intralox, permette di ridurre gli sprechi di processo, migliorare la progettazione igienica e ottimizzare l'efficacia e l'efficienza della sanificazione.

Per ulteriori informazioni sugli strumenti e i componenti OneTrack nel sistema Intralox FoodSafe, contattate il [Servizio clienti Intralox](#).