

MAINTIEN FIABLE ET ÉTANCHE DES PRODUITS QUI ÉLIMINE LES RISQUES DE CONTAMINATION CROISÉE

Éliminez les fuites et les débordements sur votre site grâce aux tapis Sealed Pocket ThermoDrive® d'Intralox®. Créée pour vous permettre d'isoler et d'inspecter les aliments afin de détecter toute contamination, cette solution hygiénique comprend des poches rectangulaires avec des joints étanches continus qui séparent et contiennent votre produit.

Par rapport à d'autres solutions, les tapis entièrement étanches d'Intralox bénéficient d'une durée de vie accrue, nécessitent moins d'entretien, facilitent le nettoyage et offrent une meilleure efficacité opérationnelle. Qu'il s'agisse de poudres, de liquides ou de petits articles fragiles, optimisez le maintien des produits sur vos lignes grâce aux tapis Sealed Pocket ThermoDrive d'Intralox.

Avantages



Entretien du tapis réduit par rapport aux chaînes métalliques



Guidage et hygiène améliorés par rapport aux bandes lisses



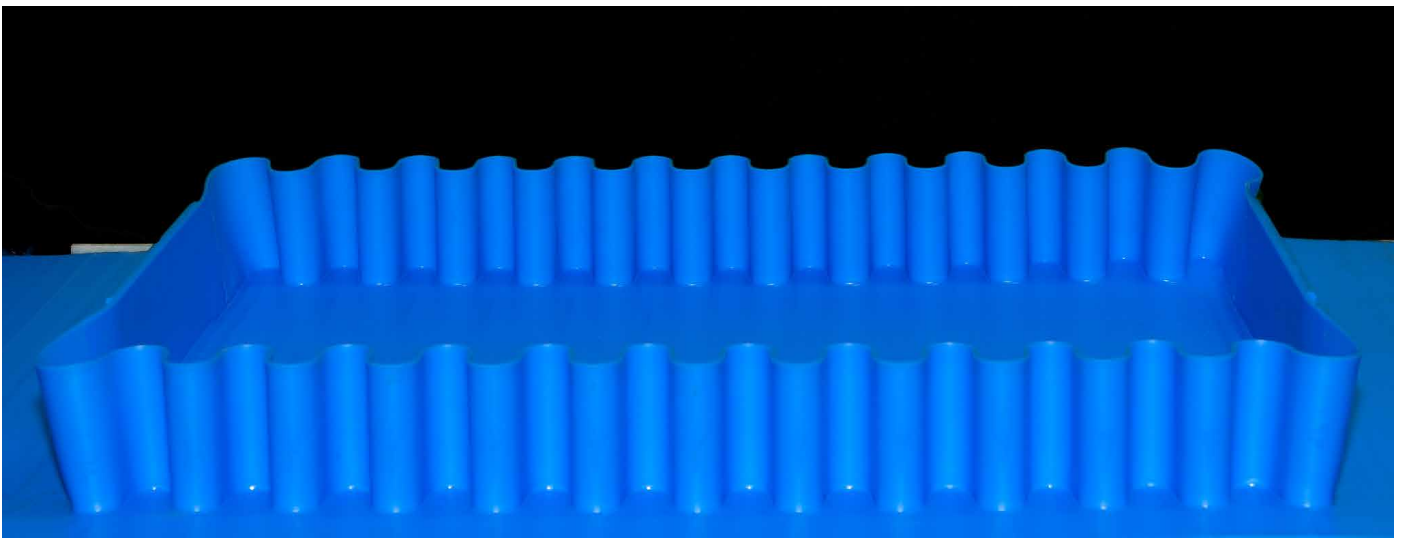
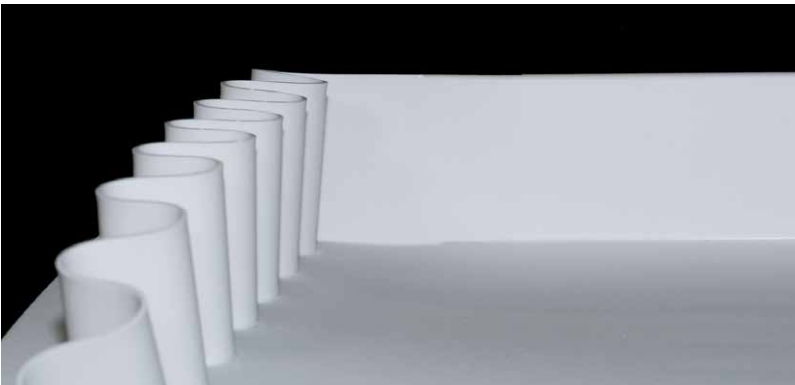
Plus sûr et plus silencieux que les tapis de table en acier inoxydable



Coût total d'exploitation réduit grâce à une durée de vie des tapis accrue



Bénéficie des services, de l'expertise et de l'assistance Intralox éprouvés



Caractéristiques

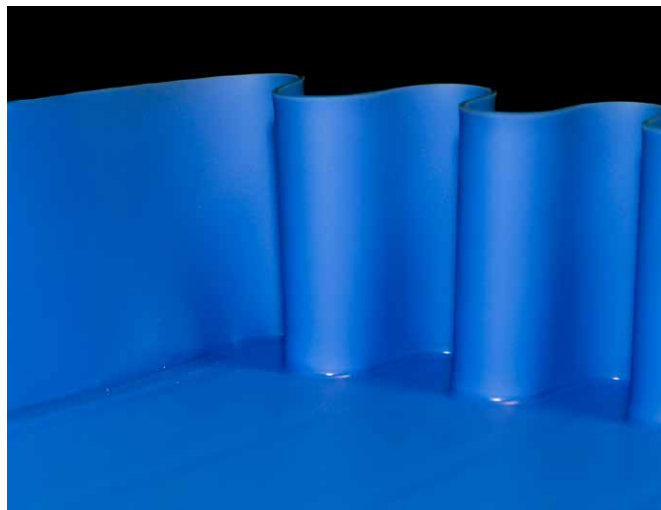
- Compartiments individuels formés par scellement des flancs du taquet aux flancs synchronisés
- Résistance du matériau polyuréthane A23 évaluée à 100 °C
- Disponible en plusieurs tailles, avec une largeur maximale de 1 500 mm et une hauteur maximale de 100 mm

Applications

- Lignes d'inspection de viscères (bœuf, porc, agneau)
- Poudres (sucre, amidon)
- Graines
- Céréales.
- Dosettes de détergent

**Plus de
650 000**

**CYCLES ENREGISTRÉS
SANS DÉFAILLANCE**



Pour en savoir plus sur le tapis Sealed Pocket ThermoDrive, [contactez le service clientèle Intralox.](#)