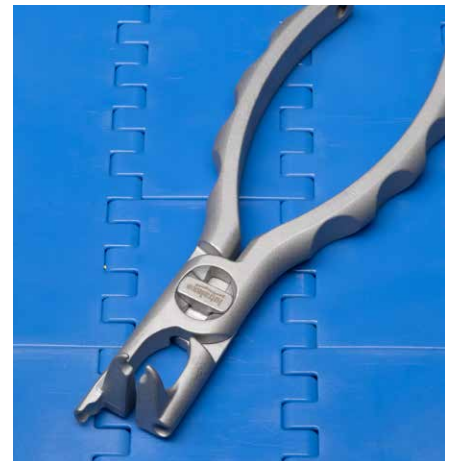


SIMPLIFIQUE LA DISTRIBUCIÓN Y ACELERE LA INSTALACIÓN Y EL MANTENIMIENTO CON LAS HERRAMIENTAS Y COMPONENTES ONETRACK FOODSAFE

El conjunto de herramientas y componentes OneTrack™ de Intralox reúne todo lo que sus socios necesitan para optimizar el rendimiento de sus transportadores. Procedente directamente de Intralox, esta completa gama de componentes para el recorrido de la banda y herramientas de mantenimiento, entre otros, está respaldada por las mejores garantías y tiempos de salida de almacén del sector. Y para garantizar la seguridad alimentaria, cada componente o herramienta OneTrack disponible dentro del sistema FoodSafe™ de Intralox® ha sido aprobado por ingenieros certificados en diseño higiénico de Commercial Food Sanitation (CFS).



Ventajas



Simplificación de proyectos y pedidos con una fuente unificada para todas las necesidades de transporte



Suministro y disponibilidad fiables con los mejores tiempos de salida de almacén del sector



Optimización de la instalación y reparación de bandas con herramientas de mantenimiento fáciles de usar



Con el respaldo de la experiencia, el servicio y la garantía de Intralox



Compatibilidad con bandas transportadoras modulares de plástico y ThermoDrive®

Características

Los productos OneTrack del sistema FoodSafe de Intralox incluyen:



Componentes para el recorrido de la banda

- Rodillos
- Rodillos de soporte
- Guías de desgaste
- Limitadores
- Piñones
- Raspadores
- Anillos de retención
- Espaciadores
- Ejes

Herramientas para el mantenimiento y la prevención de FMC

- Clean Release
- Regla para medir la elongación de bandas
- Tensor de banda
- Herramienta de extracción de varillas
- Pulverizador de limpieza incorporado

SOLUCIÓN DESTACADA



Sistema de limpieza incorporado de Intralox

La eficacia de la higienización automatizada depende tanto de la tecnología que utiliza como de los procedimientos que la respaldan. Nuestro sistema mejora ambos aspectos con soluciones diseñadas para maximizar la facilidad de limpieza de las bandas y los piñones FoodSafe de Intralox. El pulverizador de limpieza incorporado (CIP) de Intralox permite un lavado más sencillo con menos tiempo de limpieza y menor consumo de agua que la limpieza manual. Si además se combina con la formación impartida por los expertos de CFS e Intralox, se reducirán los residuos del proceso, se mejorará el diseño higiénico y se optimizará la eficacia y la eficiencia de la higienización.

Para obtener más información sobre las herramientas y los componentes OneTrack del sistema FoodSafe de Intralox, póngase en contacto con el [Servicio de Atención al Cliente de Intralox](#).