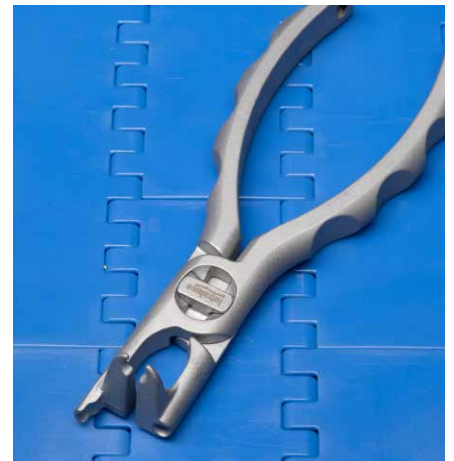


SIMPLIFIEZ L'APPROVISIONNEMENT ET ACCÉLÉREZ L'INSTALLATION ET LA MAINTENANCE AVEC LES OUTILS ET COMPOSANTS ONETRACK FOODSAFE

Le portefeuille d'outils et de composants OneTrack™ d'Intralox réunit tout ce dont nos partenaires ont besoin pour optimiser les performances de leurs convoyeurs. Cette gamme complète de composants d'acheminement de tapis, d'outils de maintenance et bien plus encore, fournie directement par Intralox, bénéficie des meilleures garanties et délais de livraison du secteur. Et pour nos partenaires du secteur agroalimentaire, chaque composant ou outil OneTrack disponible dans le système FoodSafe™ d'Intralox® a été approuvé par des ingénieurs certifiés en matière d'hygiène chez Commercial Food Sanitation (CFS).



Avantages



Centralisez tous vos besoins en matière de convoyeur grâce à un interlocuteur unique, pour simplifier vos projets et vos commandes



Stockage fiable et disponibilité avec des délais de livraison parmi les meilleurs de l'industrie



Optimisez l'installation et les réparations de vos tapis grâce à des outils de maintenance faciles à utiliser



Bénéficiez du savoir-faire, des services et des garanties d'Intralox



Compatible avec les convoyeurs à tapis modulaires en plastique et ThermoDrive®

Caractéristiques

Les produits OneTrack pour le système FoodSafe d'Intralox comprennent :



Composants d'acheminement de tapis

- Rouleaux
- Glissières
- Pignons
- Circlips de retenue
- Arbres
- Roues de support
- Limiteurs
- Racleurs
- Répartiteurs

Outils de maintenance et de prévention de la contamination par corps étrangers

- Clean Release
- Règle d'élongation du tapis
- Kit tireur de tapis
- Outil d'extraction d'axe
- Barre de vaporisation de nettoyage en place

PLEINS FEUX SUR LA SOLUTION



Système de nettoyage en place Intralox

L'efficacité du nettoyage automatisé dépend à la fois de sa technologie et des procédures qui l'accompagnent. Notre système améliore ces deux aspects grâce à des solutions conçues pour optimiser la nettoyabilité des tapis et des pignons FoodSafe d'Intralox. La barre de vaporisation de nettoyage en place (CIP) d'Intralox permet un nettoyage plus simple avec moins de temps de nettoyage et d'eau qu'un nettoyage manuel. En l'associant à la formation dispensée par des experts CFS et Intralox, vous réduisez les pertes de processus, améliorez la conception hygiénique et optimisez l'efficacité et l'hygiène.

Pour en savoir plus sur les outils et composants OneTrack du système FoodSafe d'Intralox, contactez [le service clientèle Intralox.](#)