

Hygienic-Line Krane



Für Traglasten bis 2.000kg



Vermeidung von Ablagerung und Bildung von Mikroorganismen

Krantchnik für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie: Stöckl HyLine-Kransysteme im Hygienic Design.

+ Oberflächen und Geometrie der HyLine-Kransysteme

Ausführung der Kranbrücken und Kranbahnen mit speziellen auf 45° gedrehten Profilrohren. Spritzwasser und ggf. Reinigungsmittel kann somit leichter von der Kranbrücke ablaufen. Auch Ablagerungen können sich auf den Schrägen der Profile nur schwer halten.

+ Vermeidung des Wachstums von Mikroorganismen

Die Profilrohre unserer HyLine-Kransysteme haben schräge Flächen und keine Vertiefungen oder Kerben in denen sich leicht Mikroorganismen bilden könnten.

+ Reinigbarkeit und Dekontamination

Unsere HyLine-Kransysteme werden auf Wunsch mit Schutzart IP66 ausgestattet. Spritzwasser und Reinigungsmittel können dank der schrägen Flächen schnell und fast rückstandsfrei ablaufen.

Vorteil: Vermeidung von Ablagerungen und Bildung von Mikroorganismen

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| + Schräge Flächen | + Rostfreier Edelstahl |
| + Leichte Reinigbarkeit | + Beständige Kunststoffe |
| + Geringe Ra-Werte (Rauigkeit) | + Schmiermittel nach FDA-Vorschriften |
| + Profile gasdicht verschweißt | + Auf Wunsch mit Schutzart IP66 |



Vergleich von Ablagerungen zwischen schrägen und geraden Flächen

