

# Hygienic-Line Krane



Für Traglasten bis 2.000kg



**Vermeidung von Ablagerung und Bildung von Mikroorganismen**

## Kranteknik 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

