

// THEMENPAPIER



// AUSGANGSSITUATION

Bei der Produktion von Lebensmitteln, Hygieneartikeln oder in der Reinraumtechnik werden besonders hohe Ansprüche an Fertigungsanlagen gestellt.

Es kommt unter anderem auf guten Korrosionsschutz, leichte Reinigbarkeit und Lebensmittel-Echtheit an. Das Thema Hygiene nimmt dabei eine Schlüsselstellung ein.



// THEMENPAPIER

// LEISTUNGSSPEKTRUM



Edelstahlschränke, -gehäuse und -klemmkästen

Für aggressive und hygienische Umgebungen konzipiert.



Edelstahl Kühlgeräte, Chiller, Luft-/Wasser-Wärmetauscher

Für den Einsatz in hygienisch sensiblen Fertigungseinrichtungen.



Edelstahl Gitter-Kanäle

Offene Systeme zur Vermeidung von Schmutznestern.



Edelstahl LED-Maschinenleuchten

FDA konforme Materialien und optimierte Oberflächen.



Edelstahl Hygiene-Kabelverschraubungen

Glatte Oberflächen und gerundete Schlüssel­flächen (EHEDG zertifiziert).

Nutzen Sie
unser Produkt
Know-how für
die optimale
Lösung!