

FDA-Konformität die wichtigsten Hygiene-Vorschriften für Maschinen und Anlagen in der Fleisch- und Geflügelverarbeitung sowie für alle anderen Lebensmittel verarbeitenden Industrien. Konstruktiv sichert eine Edelstahl-Abdekhülse mit O-Ring-Dichtung das Nivelliergewinde vor Verunreinigung selbst bei Hochdruckreinigung. Eine zusätzliche Justierung dieses Schutzes ist nicht erforderlich, so dass undichte Stellen durch falsche Handhabung ausgeschlossen sind. Neu ist bei den Teknoclean-Edelstahl-Maschinenstellfüßen (speziell bei Modell 15812/V), dass eine Gummidichtung (EDPM) auch den Spalt zwischen Spindel und Fußplatte schützt, der zum Ausgleich von Unebenheiten bis 10° dient. Ebenso neu ist die Gummierung der optionalen Befestigungsbohrungen in der Fußplatte zur Bodenfixierung der Anlage. Die evulkanisierte Gumminunterlage aus NBR 80 Shore (Nitrilbutylkautschuk mit dem Härtegrad von 80 Shore) sorgt zusätzlich für die Abdichtung zwischen Boden und Fußplatte und dämpft gleichzeitig Vibrationen. Die Teknoclean-Serie ist für eine Belastung von 7000 bis 200000 Newton ausgelegt. Kundenbezogen werden Teller-Durchmesser von 80 bis 160 mm in verschiedenen Oberflächenvarianten geliefert.



 www.hadi.de

Rostfreie Maschinenstellfüße

Die vor Verschmutzung perfekt geschützten und korrosionsfreien neuen Teknoclean-Edelstahl-Maschinenstellfüße von Martin Leveling, Vertrieb Hadi GmbH aus Großerlach, erfüllen dank NSF- (National Sanitation Foundation) und USDA-Zertifizierung (United States Department of Agriculture) sowie