



## Hygienic Design

Una gama que cubre las necesidades más exigentes de estanqueidad y soporta la agresiva limpieza propia del sector alimentario.



FRIEDHELM LOH GROUP

# Limpieza total por fuera, interior seco y protegido

[www.rittal.es/productomes](http://www.rittal.es/productomes)



# Hygienic Design

*Diseño de los armarios de acuerdo a las necesidades de higiene y a las normativas del sector alimentario.*

- Superficie lisa (reducción de la acumulación de suciedad).
- Huecos entre la puerta y el armario prácticamente inexistentes, con lo que se evita al máximo la incrustación de partículas y bacterias.
- Bisagras y cierres interiores.
- Junta especial de silicona. Soporta las altas temperaturas del agua de limpieza a presión, incluso con detergentes, propias de la actividad, manteniendo el grado de protección.
- Inclinación del techo (evita acumulación de suciedad, facilita la evacuación de líquidos).

## Ahorro de costes

La limpieza diaria supone unos costes importantes en los procesos productivos en este sector.

En ocasiones hasta el 40% del tiempo de producción se destina a la limpieza de las instalaciones; por lo tanto, cada minuto ahorrado en limpieza es un minuto ganado para producir.

¡Sin contar los ahorros en material de limpieza y en energía!

*PRENSAESTOPA HD, otro gran producto dentro de la gama de Rittal Hygienic Design.*



- Primer prensaestopa en el mercado que evita roscas externas, diseñado de acuerdo con las más altas exigencias higiénicas.
- Nuevo diseño, primicia mundial. Superficie lisa para evitar acumulación de suciedad o restos del proceso productivo.
- Mayor facilidad de limpieza y mantenimiento.
- Fabricación y acabado con alta tecnología.
- Versiones en Métrico: M12, M16, M20 y M25  
También EMC: M16 y M25  
Grado de protección IP 69K (DIN 40 050-9)

Rittal Disprel, S.A.  
Mas Baiona, 40 - Polígono Industrial Can Roqueta  
08202 Sabadell (Barcelona)  
Tel.: 937 001 300 - Fax: 937 001 301  
E-mail: info@rittal.es - www.rittal.es

FRIEDHELM LOH GROUP

