BOMBAS SANITARIAS PARA PRODUCTOS ALIMENTARIOS

AISIBOXER - 03

2025 OFFICIAL SPONSOR

#unboxingdebem

Conexiones aspiración / impulsión	BS 4825 2” Clamp
Conexión aire	1/2” f BSPP
Caudal máx*	340 l/min
Presión de suministro de aire máx	8 bar
Altura de elevación máx*	80 m
Succión máxima desde el cabezal negativo - en seco*	2,5 m
Succión máxima desde el cabezal negativo - con la bomba encendida	9,5 m
Diám. máx. de sólidos en suspensión (esferas excéntricas)	15 mm
Diám. máx. de sólidos en suspensión (válvulas clapeta)	35 mm

* El valor varía en función de la configuración de la bomba.

Certificaciones:

- Membranas especiales con superficie ANTIDEPÓSITO
- Monobloque central moldeado de una sola pieza
- Intercambiador neumático coaxial antibloqueo patentado
- Soporte de acero inoxidable para operaciones de vaciado rápido
- Pies antivibración (certificados 3A para la versión de SANIBOXER)
- Válvulas excéntricas (para la bomba AISIBOXER - SANIBOXER modelo -03)
- Válvulas clapeta (para bomba AISIBOXER modelo -03)
- Conexiones giratorias
- Sensores para detección de rotura de membrana (estándar para la versión de SANIBOXER)
- Adecuadas para lavados CIP/COP e higienización SIP

BOMBAS SANITARIAS PARA PRODUCTOS ALIMENTARIOS
DEBEM srl - Via Del Bosco, 41 - 21052 Busto Arsizio (VA) Italy - Tel. +39 0331 074034 - Fax +39 0331 074036 - info@debem.it - www.debem.com

BOMBAS SANITARIAS PARA PRODUCTOS ALIMENTARIOS

AISIBOXER - 03

CON ESFERAS EXCÉNTRICAS

2025 OFFICIAL SPONSOR

#unboxingdebem

Características y tipos

Sistema de vaciado rápido

Un sistema que permite vaciar completamente la bomba de los fluidos de las cámaras.

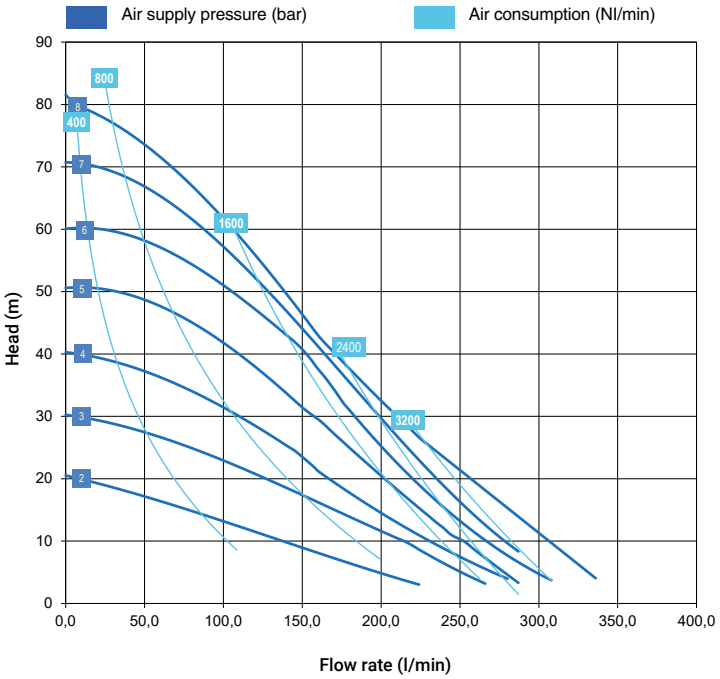
Certificaciones:

AISI 316 L	AISIBOXER-03

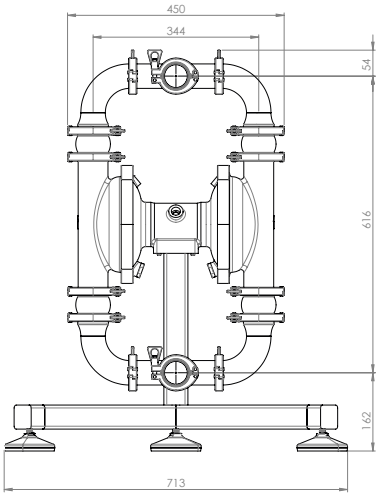
Dimensiones Máximas	
Altura	832 mm
Anchura	713 mm
Profundidad	569 mm

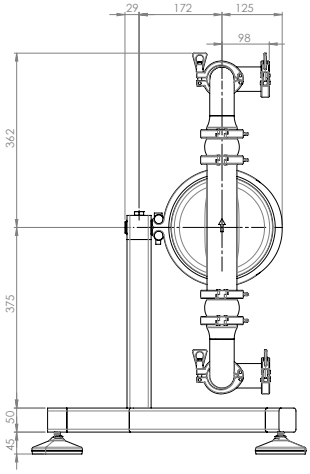
Mat. de construcción (cuerpo y colectores) y peso neto	
AISI 316 L**	38 Kg
	Temp. 3°C min.
	95°C max*

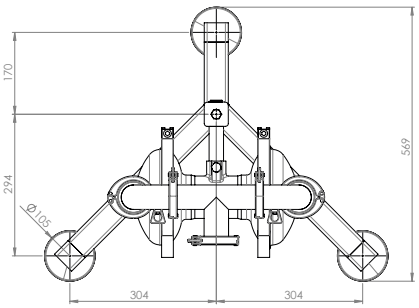
* Atención. Temperaturas de procedimiento. Las bombas pueden someterse a un lavado CIP/ COP o a una higienización SIP, con temperaturas de hasta 130 °C.
** Pulido mecánico - acabado superficial < 0,8 µm



* Las curvas y los rendimientos se refieren a bombas con aspiración sumergida y boca de descarga libre, con agua a 20 C y varían en función de los materiales de composición.







BOMBAS SANITARIAS PARA PRODUCTOS ALIMENTARIOS
DEBEM srl - Via Del Bosco, 41 - 21052 Busto Arsizio (VA) Italy - Tel. +39 0331 074034 - Fax +39 0331 074036 - info@debem.it - www.debem.com

BOMBAS SANITARIAS PARA PRODUCTOS ALIMENTARIOS

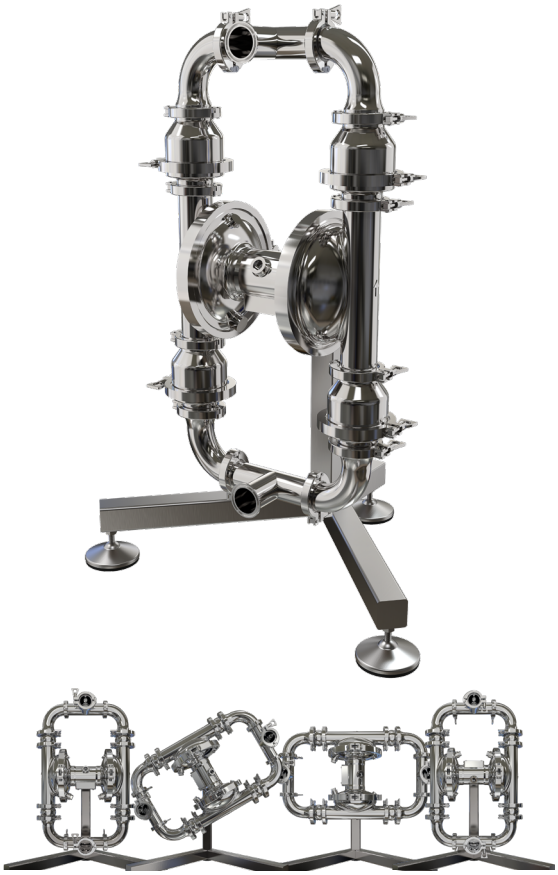
AISIBOXER - 03

CON VÁLVULAS CLAPETA

2025 OFFICIAL SPONSOR

#unboxingdebem

Características y tipos

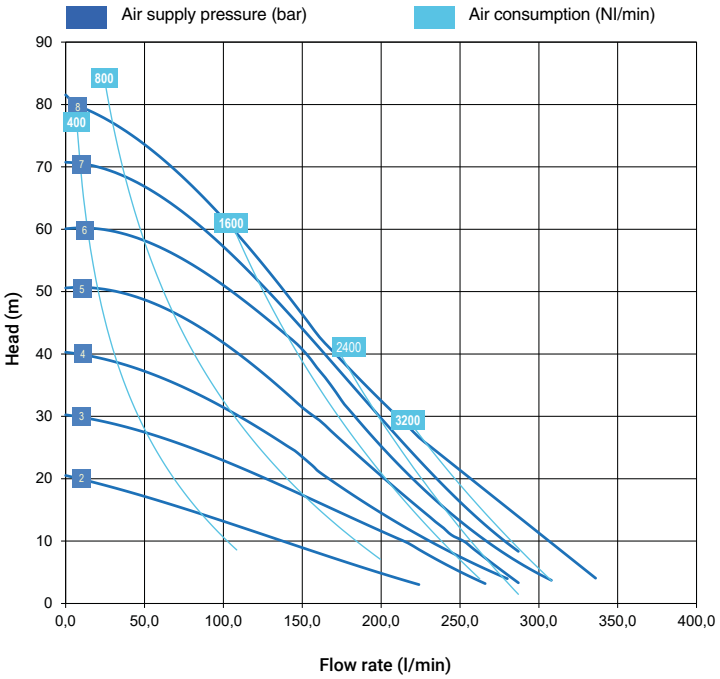


AISI 316 L	AISIBOXER-03

Dimensiones Máximas	
Altura	1024 mm
Anchura	716 mm
Profundidad	570 mm

Mat. de construcción (cuerpo y colectores) y peso neto	
AISI 316 L**	44 Kg
	Temp. 3°C min.
	95°C max*

* Atención. Temperaturas de procedimiento. Las bombas pueden someterse a un lavado CIP/ COP o a una higienización SIP, con temperaturas de hasta 130 °C.
** Pulido mecánico - acabado superficial < 0,8 µm

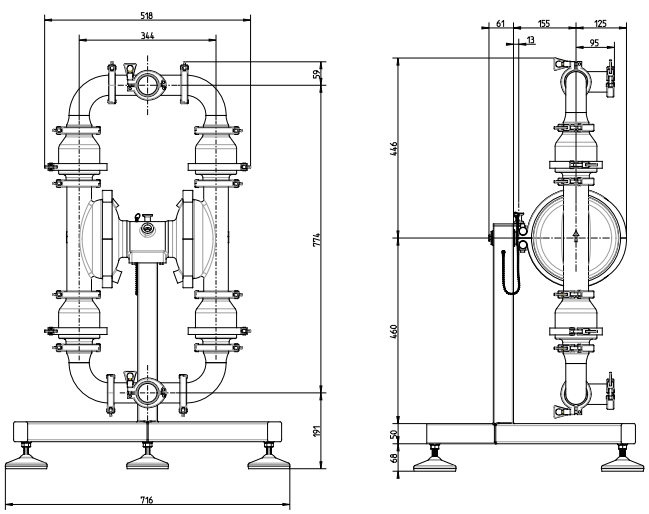


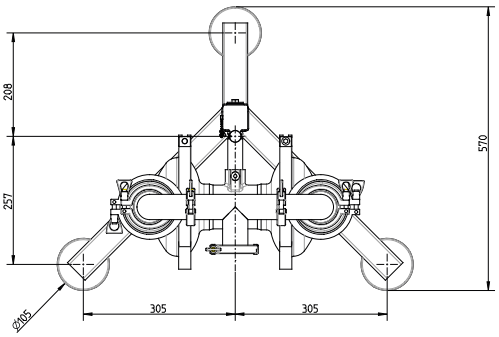
* Las curvas y los rendimientos se refieren a bombas con aspiración sumergida y boca de descarga libre, con agua a 20 C y varían en función de los materiales de composición.

Sistema de vaciado rápido

Un sistema que permite vaciar completamente la bomba de los fluidos de las cámaras.

Certificaciones:





BOMBAS SANITARIAS PARA PRODUCTOS ALIMENTARIOS
DEBEM srl - Via Del Bosco, 41 - 21052 Busto Arsizio (VA) Italy - Tel. +39 0331 074034 - Fax +39 0331 074036 - info@debem.it - www.debem.com