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

HYGIENIC SOLUTIONS



2025 OFFICIAL SPONSOR

BOMBAS SANITARIAS PARA PRODUCTOS ALIMENTARIOS

SANIBOXER - 01

Conexiones aspiración / impulsión	BS 4825 1" Clamp
Conexión aire	3/8" f BSPP
Caudal máx*	100 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	5 mm

^{*} El valor varía en función de la configuración de la bomba.

Certificaciones:













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)

Conexiones giratorias

Sensores para detección de rotura de membrana (estándar para la versión de SANIBOXER)

Adecuadas para lavados CIP/COP e higienización SIP



SANIBOXER - 01





2025 OFFICIAL SPONSOR

Características y tipos



Sensores ópticos para detección de rotura de membrana

En caso de rotura, los sensores avisarán al operador y mediante una electroválvula detendrán automáticamente el funcionamiento de la bomba.



AISI 316 L

SANIBOXER-01

\Diamond	Dimensiones Máximas	
	Altura	663 mm
	Anchura	436 mm
	Profundidad	352 mm



Mat. de construcción (cuerpo y colectores) y peso neto

AISI 316 L**

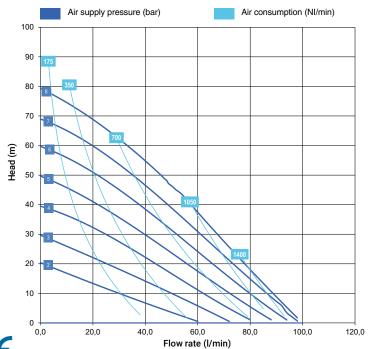
16 Kg

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



Certificaciones:













