BOMBAS SANITARIAS PARA PRODUCTOS ALIMENTARIOS

SANIBOXER - 03

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	15 mm

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



Certificaciones:



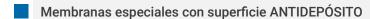












- Monobloque central moldeado de una sola pieza
- Intercambiador neumático coaxial antibloqueo patentado
- Soporte de acero inoxidable para operaciones de vaciado rápido
- Pies antivibración (certificados 3A para la versión de SANIBOXER)
- Válvulas excéntricas (para la bomba AISIBOXER SANIBOXER modelo -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 - 03





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-03



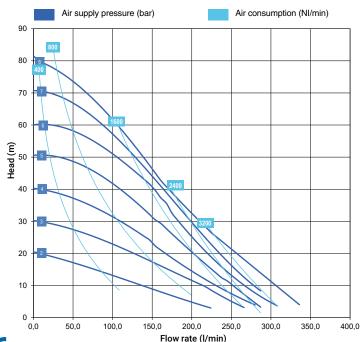


Mat. de construcción (cuerpo y colectores) y peso neto

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



Certificaciones:













