

Brauwesen Getränkeindustrie Lebensmittelindustrie



bas food systems:

- branchenoptimierte Rührsysteme unter Einhaltung der geforderten Standards
- hochqualitative, langlebige Rührtechnik zu fairen Preisen
- praxisnahe, technische Lösungen aufgrund umfassender, verfahrenstechnischer Erfahrung
- CIP-/SIP-fähige Konturen



Sind Sie auch an einer Lösung interessiert, die exakt auf Ihre Branchenbedürfnisse abgestimmt und an Ihre Prozessbedingungen angepasst ist?

Fragen Sie bei uns an. Gerne beraten wir Sie und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.



Solide Markenantriebe:

Verstärkte Lagerung für lange Lebensdauer und Betriebssicherheit.

Lebensmittelverträgliche Öle und Fette nach Vorschrift H1/FDA 178.3570.
Standardschutzart IP55, Wärmeklasse F.

Wellenabdichtungen:

PTFE-Lippendichtungen, einfach- oder doppeltwirkende Gleitringdichtungen - je nach Prozessanforderung.
Leckagetasse mit Schleuderscheibe verhindert Öleintritt in den Behälter.

Rührwellen:

Stabile Rührwellen in diversen Werkstoffen wie z.B. 1.4301, 1.4404, 1.4571.
Wellenteilungen, je nach Bedarf und Einbausituation, in verschiedenen Ausführungen möglich.

Rührorgane:

Propeller, Schrägblattrührer und andere optimal an Ihren Rührprozess angepasste Rührorgane.

Werkstoffe:

CIP-/SIP-beständige Werkstoffe in spaltfreier und tottraumarmer Konstruktion mit den erforderlichen Konturen.

Umfangreiches Zubehörprogramm.

Freigabezeichnung zur technischen Detailklärung vor Produktionsbeginn.

3D-Modelle der Rührwerke für Ihre exakte Anlagenplanung.

Dokumentation standardmäßig in deutsch und englisch (andere Sprachen auf Anfrage erhältlich) in Papierform der Lieferung beiliegend sowie in elektronischer Form per E-Mail oder auf CD.

Alle Rührwerke werden einem Probelauf mit Abnahmeprotokoll unterzogen.

Standardbaureihen für verschiedene Anwendungen zu besonders günstigen Konditionen und kurzen Lieferzeiten durch entsprechende Lagerhaltung.