

La gamma completa di soluzioni per le procedure di sanificazione con le migliori performance del settore.

## L'ALTERNATIVA IDEALE

Ora è possibile proteggere le apparecchiature elettriche con HDW, la gamma di soluzioni all'avanguardia per le procedure di sanificazione. HDW è stato appositamente progettato per resistere alle procedure di lavaggio ad alta pressione e ad alta temperatura nelle applicazioni Food & Beverage.

Solo HDW offre la massima performance per preservare efficacemente e più facilmente l'integrità delle attrezzature e delle condizioni sanitarie, promuovendo al contempo agili procedure di pulizia.

### PROTEZIONE DEFINITIVA

Design igienico e lineare



- 1 Le cerniere montate internamente riducono i punti di accumulo dei batteri e la corrosione
- 2 Punti di chiusura e di fissaggio senza alcuna fessura
- 3 Retro solido, senza fori pretagliati, per un facile montaggio a saldare
- 4 Tetto inclinato
  - Impedisce l'accumulo di residui o liquidi
  - Il grado di inclinazione massimizza lo spazio del pannello posteriore e riduce al minimo l'ingombro
- 5 Guarnizione sostituibile in silicone blu di grado FDA
  - Facile da sostituire, pulire, mantenere e installare
  - Resiste alla proliferazione dei batteri e all'assorbimento di sostanze chimiche
  - Contribuisce a eliminare la possibilità di infiltrazione dell'acqua
- 6 Struttura completa in acciaio inossidabile 304
  - La finitura con grana 400 protegge al meglio dalla corrosione, dall'ingresso di umidità e dall'accumulo di residui

#### Soluzione completa con quadro e accessori

- 10 modelli di casse per montaggio a parete
- 6 modelli di casse di derivazione
- Ampia gamma di accessori con grado di protezione IP69

### Progettato per la massima protezione

Ideale per le applicazioni di sanificazione nel settore Food & Beverage, l'intera gamma HD soddisfa i gradi di protezione IP66 e IP69 IEC, i più alti della scala Ingress Protection (IP). I quadri HD sono inoltre testati e certificati secondo la norma di tipo 4X. Nessun altro quadro oggi sul mercato raggiunge questi rigorosi standard.

### Protezione a ogni livello

Affidandosi alla gamma di quadri elettrici e accessori per processi di sanificazione, specificatamente realizzati da nVent HOFFMAN sarà possibile proteggere le apparecchiature elettriche durante le procedure di lavaggio, dai processi più semplici a quelli gravosi, nel settore Food & Beverage.

#### Gamma di quadri ASR

##### Protezione di livello base



Ideale per proteggere le apparecchiature sottoposte a procedure di sanificazione minime.

##### Standard industriali:

- IP66, Type 4X

##### Caratteristiche:

- Guarnizione in schiuma autofissante
- Nessun foro di montaggio pre-tagliato per massimizzare la pulizia

##### Accessori consigliati:

- Supporti sanitari
- Piedini sanitari

##### Applicazioni consigliate:

- Aree senza contatto con gli alimenti
- Lavaggio/contatto chimico minimo

#### Gamma di quadri AFS

##### Protezione di livello medio



Ideale per proteggere le apparecchiature in caso di procedure di sanificazione.

##### Standard industriali:

- IP66, Type 4X

##### Caratteristiche:

- Tetto inclinato
- Guarnizione in schiuma autofissante
- Nessun foro di montaggio pre-tagliato per massimizzare la pulizia

##### Accessori consigliati:

- Deumidificatore termoelettrico H2Omit
- Piedini sanitari
- Supporti sanitari

##### Applicazioni consigliate:

- Aree di lavorazione degli alimenti
- Lavaggio/contatto chimico lieve

#### Gamma di quadri HDW

##### Protezione di livello alto



Ideale per proteggere le apparecchiature sottoposte a importanti procedure di sanificazione e di pulizia clean-in-place (CIP).

##### Standard industriali:

- IP66, IP69, Type 4X

##### Caratteristiche:

- Guarnizione sostituibile in silicone di grado FDA
- Cerniere montate internamente
- Retro solido per un facile montaggio a saldare
- Chiusura Hygenic Design

##### Accessori consigliati:

- Accessori IP69
- Guarnizione sostituibile in silicone di grado FDA

##### Applicazioni consigliate:

- Controlli su macchina e aree con forti oscillazioni di temperatura
- Lavaggio diretto, clean-in-place o contatto con agenti chimici

### PER SAPERNE DI PIÙ

Per saperne di più sulla gamma completa di soluzioni per sanificazione di nVent HOFFMAN, contattare il proprio rappresentante o distributore nVent HOFFMAN. Inoltre, è possibile visitare: [nVent.com/HOFFMAN](https://nVent.com/HOFFMAN) e cercare "HD".



Il nostro ricco portafoglio di marchi

**CADDY ERICO HOFFMAN RAYCHEM SCHROFF TRACER**