



# Rittal – Hygienic Design



Soluciones especiales para la industria alimentaria

# Más saludable, mejor y más produc

## Los envolventes que satisfacen la en la industria alimentaria

**Rittal**, líder mundial en sistemas de cajas y armarios de distribución, marca ahora nuevas pautas en el ámbito del **"Hygienic Design"**.

Presenta por primera vez cajas de acero inoxidable para los procesos de la industria alimentaria. Los productos **"Hygienic Design"** satisfacen las necesidades específicas de este sector ofreciendo una limpieza rápida y segura y un proceso productivo con la máxima higiene.

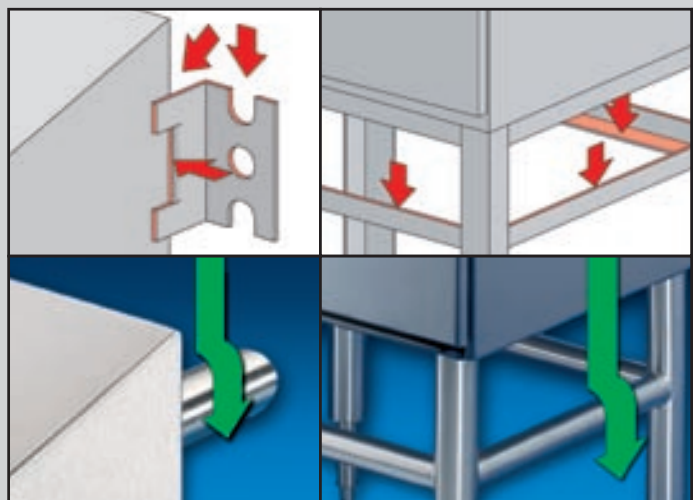
■ **Rittal** ofrece la clave para una higiene óptima en todos los sectores.

Las incidencias que pueden derivar de la falta de higiene en el proceso productivo subrayan la necesidad de unas normas de higiene fiables que **Rittal** ha sabido valorar.

Con su línea de caja **"Hygienic Design"**, asume las especificaciones (Guidedline 13) del European Hygienic Engineering & Design Group, ofreciendo soluciones de cajas de acero inoxidable de nuevo desarrollo, cuyas superficies presentan unas características óptimas y permiten una limpieza rápida y segura.

Las innovadoras cajas murales y de mando no presentan rendijas ni bisagras exteriores en las que podrían alojarse, o incluso propagarse bacterias y otros microorganismos.

■ Hasta los últimos detalles de estas cajas, como los pies de nivelación, han sido diseñados de tal forma que, una vez montada la caja, todas las piezas roscadas quedan ocultas dentro de la misma caja.



■ Todas las cajas **"Hygienic design"** incorporan de serie un tejadillo inclinado en 30° hacia delante, de esta forma se evita la colocación de objetos sobre el mismo. Además de evacuar líquidos que hayan podido caer encima, por ejemplo, después de la limpieza con vapor de agua y/o detergentes.



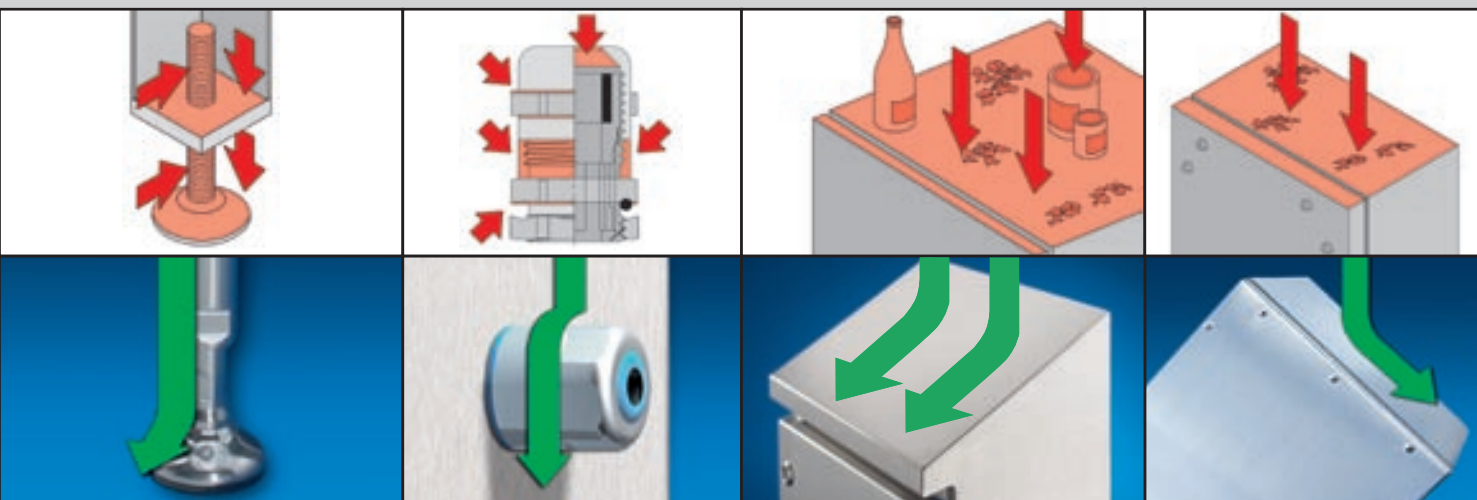
Posibilidad  
de 2 o 4 pies



# Producto con “Hygienic Design” de Rittal

## Las exigencias de diseño higiénico

Esta nueva gama de productos responde a la necesidad que tienen las empresas alimentarias de máquinas e instalaciones optimizadas a nivel de diseño higiénico, especialmente para los “procesos abiertos”, en los que los alimentos entran directa o indirectamente en contacto con los equipos de elaboración.



- Cajas disponibles en las dimensiones (anchura x altura x profundidad) de 200 x 300 x 155 mm hasta 600 x 1200 x 300 mm. Cubren un gran número de aplicaciones.
- Un novedoso prensaestopa que satisface también las mismas exigencias de higiene ya que evita roscas exteriores.

Beneficios que aportan las cajas “Hygienic Design” de Rittal

- **Mejora del índice de higiene del proceso productivo**
- **Reducción de los costes de limpieza. (Más facilidad de limpieza)**
- **Reducción del riesgo de intoxicación, contaminación o propagación de bacterias**
- **Mejora de la protección tanto para consumidores como para empleados**

## RITTAL OFRECE A TODOS LOS SECTORES LA "LLAVE" PARA UNA HIGIENE ÓPTIMA

Uno de los puntos básicos del "Hygienic Design" de Rittal es la **nueva forma del bombín de cierre**. Este ofrece un elevado grado de protección, no hay lugares ocultos para microorganismos y la limpieza puede realizarse con facilidad. El resto de productos de esta línea también poseen estas características. "Hygienic Design" de Rittal minimiza el riesgo de contaminación y aumenta considerablemente la productividad.



---

### SOLICITUD DE INFORMACIÓN

Rellene el formulario y envíelo por fax al número **937 001 301** o contacte con nosotros a través de **hygienic-design@rittal.es**

Apellido, nombre

Empresa

Calle/nº

C.P./Población

Teléfono/Fax

Correo electrónico

#### Agradecería

- El envío del catálogo "Hygienic Design"
- La visita de un técnico

Rittal Disprel, S.A. · Mas Baiona, 40 · Polígono Industrial Can Roqueta · 08202 Sabadell (Barcelona)  
Tel.: 937 001 300 · Fax: 937 001 301 · E-mail: info@rittal.es · Internet: <http://www.rittal.es>



Perfección por innovación **RITTAL**