



Lava-Botas Higiénicos

Nuestros lava-botas están diseñados para ambientes que exigen limpieza, tienen un énfasis en higiene y eficiencia. Las unidades proporcionadas están listas para conectarse a tuberías existentes o nuevas.

- Unidades con estaciones únicas o múltiples
- Totalmente automatizados o manuales
- Soldadura continua y pulida
- Acatando reglas de la HACCP, USDA y EEC

Lava-Botas Automatizados

Cepillos y mecanismo de lavado totalmente automatizado cuando se entra y se apagan cuando se sale, el desague es automático y se reinicia para el próximo uso.

- Ideal para áreas de alto riesgo
- Entra por cualquier dirección
- Activado al entrar
- Sanitación integrada



Manos-Libres
(Totalmente Automatizado)

REQUISITOS DEL SISTEMA

Modelo: Lava-Botas Automático, Perfil Bajo

Electricidad: 480 V, 10 A, 3 fase

Agua: 0.75" NPT, Presión Principal

Lava-Botas Manuales

Estratégicamente puesto en un pasillo entre áreas de bajo riesgo y alto riesgo, este método sanitario asegura que todo empleado o visitante entre con botas limpias.

- Ideal para limpieza ardua
- Operado con el pie
- Sanitación integrada
- Base Anti-Derrapante

Libre de Mantenimiento

(Sin bombas o motores)



Perfil Bajo



¡Venga y pruebe su producto con nosotros!

Unitherm fabrica sistemas higiénicos desde 1986.

Nos especializamos en fabricar sistemas higiénicos que desarrollan calidad y fiabilidad que nuestros clientes y sus consumidores demandan.

Centro de Pruebas

Si la calidad final del equipo higiénico es verdaderamente importante para usted entonces venga y vea lo que tenemos para ofrecerle. Nosotros le mostraremos los nuevos métodos tecnológicos para una planta altamente higiénica. Unitherm maneja una cocina de 2,320 m² diseñada exclusivamente para pruebas de cocción, enfriado y congelado.

Area de Producción

Nuestra area de producción cuenta con lo último en innovación de maquinaria en una planta de 7,000 m². Nuestra área de prueba esta disponible con máquinas de producción.

Departamento de Servicio

Nuestros técnicos pueden asistirle en cualquier lugar del mundo en menos de 24 horas. Diagnósticos en línea a través del sistema ethernet y cámaras conectadas a las máquinas nos permiten acceso inmediato para equipos con fallas.



UNITHERM TEST KITCHEN



Unitherm Food Systems, Inc.

502 Industrial Road, Bristow, Ok 74010

Tel: (918) 367-0197 Fax: (918) 367-5440

Email: unitherm@unithermfoodsystems.com

Visite nuestra página www.unithermfoodsystems.com