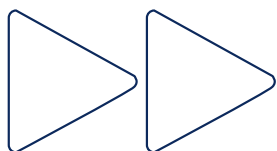


Soluciones Tecnológicas Higiénicas para el Sector Alimentario y Farmacéutico



www.tem-sl.com

Nos movemos contigo
Calidad. Servicio. Soluciones.



Con nuestros equipos asépticos damos respuesta al sector de la alimentación, bebidas y farmacéutico.



En TEM ofrecemos una gran variedad de soluciones para cualquier tipo de aplicaciones de la industria de la alimentación, bebidas y farmacéutica.

Nuestros clientes confían en nosotros por nuestra capacidad de adaptarnos rápidamente a sus necesidades y con los tiempos mas ajustados.

Seguridad. La exigencia y la innovación son inseparables de la calidad, por ello en TEM trabajamos con productos de la mas alta calidad, ofreciendo el mayor rendimiento posible a nuestros clientes.

Servicio. Nuestro servicio técnico trabaja en contacto directo con los equipos técnicos de nuestras representadas, al igual que los departamentos de I+D. Es por ellos que el soporte técnico está garantizado. Así mismo, nuestras instalaciones, junto con un amplio stock permanente y la posibilidad de transporte propio, nos permiten un tiempo de reacción reducido ante cualquier eventualidad.

Soluciones. En TEM buscamos ofrecer soluciones a nuestros clientes, por ello colaboramos activamente con ellos en la selección del equipo adecuado a cada necesidad, teniendo en cuenta toda la aplicación en conjunto, de esta manera encontramos soluciones mas duraderas y eficientes.

20 años en el mercado nos avalan y nos permiten seguir creyendo en nuestra forma de hacer.



Manipulación y molienda de grano
Procesos de clasificación y selección
Elaboración de alimentos horneados
Deshidratación y cocción
Lineas de congelación y refrigeración
Elaboración y manipulación de frutas y verduras
Elaboración de carnes y pescado
Elaboración de productos lácteos
Envasado
Cintas transportadoras
Laboratorios



Bauer Gear Motors

Durabilidad, flexibilidad y fiabilidad avaladas por una experiencia de más de 75 años del fabricante alemán.



Bauer Gear Motor
Altra Industrial Motion



Motorreductores asépticos

Facilitan y soportan los lavados agresivos que requieren estas aplicaciones.

Las **unidades asépticas Bauer** cuentan con un tratamiento de pintura especial que **evita la adherencia de residuos** en el equipo, dada su ínfima porosidad. Así mismo, el motor montado es de superficies lisas y **carece de ventilador**, evitando así la distribución de microorganismos. Gracias a su protección **IP67/IP69K** y su elevada resistencia a la corrosión facilitan y soportan los lavados frecuentes y agresivos que requieren estas aplicaciones, así como ambientes altamente corrosivos como el marino.

Son ideales para las áreas de producción de alimentos y bebidas donde es necesario cumplir con estas exigencias de limpieza e higiene. El sistema modular de Bauer permite montar el motor aséptico en gran variedad de los reductores de la gama. También es posible optar a equipos en acero inoxidable.

- De 0,06 a 2,2 KW (IE3 / IE4)
- Se evitan los recovecos de acumulación de residuos
- Motor sin ventilador: se evita la re-infección por turbulencias de aire
- Alto grado de protección IP67 / IP69K como estándar
- Pintura aséptica y resistente a los álcalis (pH 2 – pH 12) como estándar
- Bobinados del motor con termistores y aislamiento F como estándar
- Compatible con alimentación mediante variador de frecuencia
- Disponible para reductores coaxiales, ejes paralelos y cónicos
- Eficiencia energética IE3 disponible
- Opcional eje de salida en acero inoxidable V4A

Tramec

Gama de productos amplia y actualizada para cubrir sus necesidades, con la experiencia de un fabricante italiano a nivel internacional.



Motorreductores GHA

Motores Antibacterianos y Bacterioestáticos

Tramec ha establecido el **tratamiento GHA** (patentado por Tramec). Este innovador tratamiento otorga a los reductores de **cualidades antibacterianas y una resistencia a la corrosión muy elevada**. Esto los hace especialmente adecuados para aplicaciones de alimentación, farmacéuticas y también para ambientes de alta corrosión, como el marino. Este tratamiento ha permitido obtener el certificado ISO 22196:2011 para equipos con propiedades antibacterianas.

En este momento está disponible el GHA Premium que soporta 2.016 horas en niebla salina y cubre las tallas 30 a 75 de sinfín corona. El GHA Classic soporta 250 horas en niebla salina y cubre las tallas 30 a 89 de sinfín corona y 56 a 75 de ortogonal.

GHA Premium

- 2.016 horas en niebla salina
- Motores de 0.13 a 1.5 KW IE4
- Tallas 30 a 75 de sinfín corona

GHA Classic

- 250 horas en niebla salina
- De 0.13 a 5.5 KW
- Tallas 30 a 89 de reductor sinfín corona
- Tallas 56 a 75 de reductor ortogonal





www.tem-sl.com



C/ Italia 11 Nave 9
Pol. Ind. les Comes
08700 - Igualada (BCN) Spain
Tel: 93 805 60 21
info@tem-sl.com