

Das effektivste Schlauchsystem in der Anlage?

Sicher: DuraCrimp® Food

GOODALL® DuraCrimp® FOOD ist ein innovatives, hygienisches und sicheres Presssystem speziell für die Lebensmittelindustrie.

Situation

Gibt es **Toträume** zwischen Ihrem **Lebensmittel-Schlauch** und der **Armatur**? Oder hatten Sie bereits einen **Schaden** aufgrund **Kontamination** oder **Leckage**?



Ihr Mehrwert

Nachhaltige Kostensenkung:
Verlängern Sie die **Lebensdauer** Ihres **Schlauchsystems** und profitieren Sie von **höchster Sicherheit**.



Produktqualität und **Einhaltung** aller **gängigen Lebensmittelregularien** mit **Zertifikat** bestätigt.

Einfachere Reinigung Ihrer Schlauchleitung garantiert.

MRO: TCO-Einsparungen



Ihr Spezialist für DuraCrimp®:

Christian Frauenfelder

T **+41 44 824 92 28**

E christian.frauenfelder@maagtechnic.com

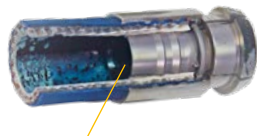
Goodall®

Sicherheit nachgewiesen: Innovativer Farbdichtungstest

Um eine **glatte, hygienische** und **totraumfreie Verbindung** zwischen **Schlauchleitung** und **Armatur** zu gewährleisten und nachzuweisen, haben wir ein **neues Testverfahren** entwickelt: Eine blau **eingefärbte Flüssigkeit** wird mit **maximalem Druck** während 7 Tagen in die **Schlauchleitung** **gepumpt**. Danach das Schlauchende entfernt, um **Dichtigkeit** und **Dichtungsqualität** der Verbindung zu **überprüfen**. Die **Ergebnisse** sind **erstklassig** und sichtbar im Vergleich mit herkömmlichen Verbindungstechniken.



Herkömmliche Einbindung mit Klemmschale

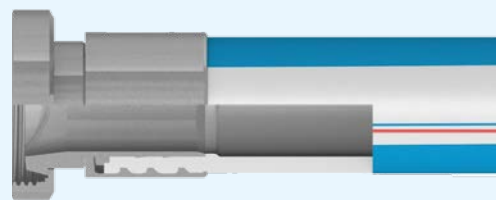


Einbindung mit Goodall® DuraCrimp® FOOD

Der Hygienic Color Sealing Test (HCST) macht den Unterschied deutlich sichtbar.



Zertifiziertes System: DuraCrimp® – hygienisch und sicher



Armatur

Presshülse

Schlauch

Das speziell entwickelte System **kombiniert** die massgeschneiderten **GOODALL®-Lebensmittelschläuche** mit spezifisch abgestimmten **Schlauch-Endkupplungen** und **Hülsen**. Das garantiert eine **nahtlose** und beinahe **totraumfreie Verbindung** zwischen **Kupplung** und **Schlauchleitung**. Und damit einen **hygienischeren** und **sichereren Produktionsprozess**.



Wir unterstützen Sie

Haben Sie ein spezifisches Anliegen oder wünschen eine Beratung?

Wir sind gerne für Sie da!

[maagtechnic.ch](https://www.maagtechnic.ch) oder

Tel. +41 (0)848 111 333

Let's make industry work better

MAAGTECHNIC
an **ERIKS** company