

Motores Leeson Extreme Duck Ultra:

Deja a las bacterias fuera de tu proceso



De acuerdo a la OMS, 77 millones de personas enferman cada año en el continente americano por enfermedades de transmisión alimentaria (ETAs).

**MAS DE 9000
PERSONAS
MUEREN.**

Los principales agentes etiológicos son:

- Norovirus
- E. coli
- Campylobacter
- Salmonella

Las ETAs suceden en cualquier etapa de la producción, entrega y consumo de alimentos. Pueden ser el resultado de varias formas de contaminación como ambiental, del agua, el suelo o el aire, así como el procesamiento de alimentos.



**LOS ENTORNOS MODERNOS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS,
ESTÁN ORIENTADOS A LA SEGURIDAD.**



Con una construcción completa de acero inoxidable, los motores Leeson Extreme Duck Ultra soportan chorros de alta presión y lavado químico caustico.

Para evitar que los subproductos y fluidos del procesamiento se alojen en el motor, se han minimizado las costuras, los ejes están completamente sellados y su nuevo diseño de montaje previene la acumulación de bacteria.