

A S E P T I C  
I N F I N I T Y



**universalflex**  
GROUP

SEALS DIVISION

# Aseptic infinity

L'ultimo **brevetto Universalflex** in ambito di tenute per l'industria alimentare, è stato dedicato al miglioramento dei sistemi di tenuta per cilindri di dosaggio.

Il progetto ha dato vita all'**Aseptic Infinity**, una guarnizione asettica, per siringatrici e pompanti, realizzata in **PTFE** con elemento energizzante in silicone, entrambi alloggiati in un'anima sagomata in acciaio INOX, dove vi è anche inserita una fascia di guida.

I componenti in **PTFE** e silicone vengono realizzati mediante tornitura direttamente da Universalflex grazie a particolari torni a controllo numerico specifici per le lavorazioni di diversi materiali elastomerici. Questo permette la totale personalizzazione delle tenute stesse per soddisfare a pieno le richieste del cliente.



## Caratteristiche tecniche

Grazie allo schiacciamento frontale realizzato sulla tenuta, si evita la dilatazione diametrale. Questo permette ad **Aseptic Infinity** di essere utilizzata anche con temperature molto elevate.

Il **PTFE** è sicuramente il materiale più resistente al vapore e agli acidi più comuni, utilizzati spesso nelle sanificazioni, non ultimo è il materiale più richiesto dai costruttori e riparatori di macchine in ambito alimentare essendo perfettamente compatibile con la maggior parte degli alimenti.

Inoltre, realizzando una camicia con un basso valore di rugosità superficiale, si riduce al minimo l'usura della guarnizione, aumentandone la durata in termini di metri/lavoro.

Non ultima peculiarità, una migliore resistenza della tenuta stessa ai cicli di lavoro e sterilizzazione (Cip e Sip), nonché un minore utilizzo di energia per la movimentazione dei componenti (Green Technology).

La particolare geometria esterna **dell'Aseptic Infinity**, permette di poter utilizzare la tenuta sia in semplice che in doppio effetto. Permettendo di lavorare sia in mandata che aspirazione.

# Versioni

**Aseptic Infinity** viene realizzata nei due modelli maggiormente utilizzati in ambito alimentare:

- **Modello Standard**
- **Modello Extracorsa**

Entrambe vengono realizzate in una ampia gamma di dimensioni dalle più piccole per diametri da 8mm, molto richieste per siringatrici nel mondo del cioccolato e non solo.

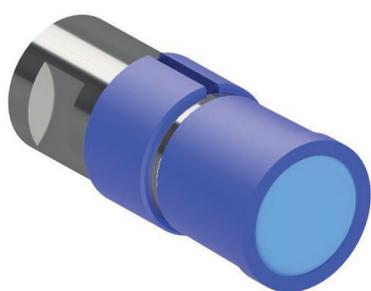
Fino a superare diametri di oltre 200mm utilizzate per pompanti in tutto il settore food & beverage.

In particolare da Ø8 a Ø50 la parte frontale in silicone è completamente chiusa, oltre il Ø50, la parte frontale, realizzata sempre in silicone, avvolge il corpo anteriore in INOX.

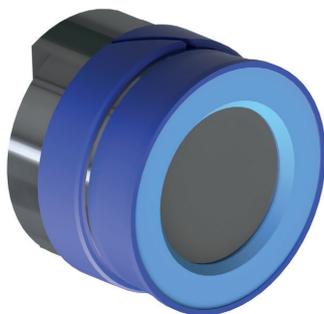
Il modello extra corsa si differenzia dallo standard per l'incastro della fascia di guida, così da permettere la fuoriuscita di una porzione del pompante in fase di lavaggio.

Riducendo notevolmente i tempi di fermo impianto.

## STANDARD

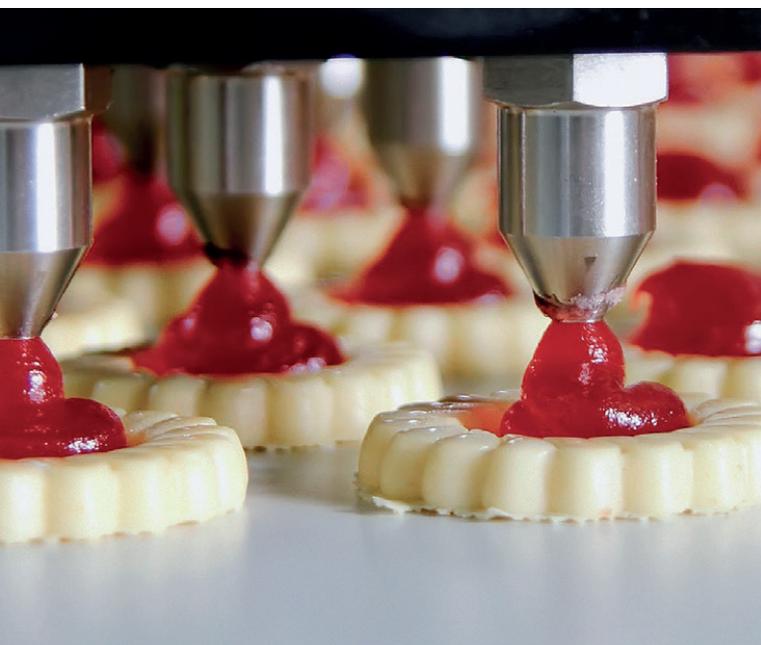


da Ø8 a Ø50



da Ø50 a oltre Ø200

## EXTRA-CORSA



## Caratteristiche Costruttive

L'**Aseptic Infinity** è costituita da due materiali principali; il più importante è sicuramente la **tenuta in PTFE**, essendo un materiale certificato, idoneo al contatto con la maggior parte degli alimenti trattati in tutte le applicazioni.

Il silicone, anch'esso certificato, grazie alle sue caratteristiche è perfetto per energizzare il **PTFE**, essendo quest'ultimo un materiale senza memoria.

Inoltre entrambi i materiali, hanno un'ottima resistenza alle alte temperature.



**Universalflex Group Srl**  
Via Cremonese, 59  
43126 Parma (PR) - Italy  
Tel. +39 0521.674018  
Fax +39 0521.672333  
info@universalflex.it

UNIVERSALFLEX.IT