

Manipulador neumático ATISacer 80 para queso



ATIS
MANIPOLATORI PNEUMATICI

El manipulador neumático ATISacer 80 es una solución innovadora y versátil diseñada específicamente para la manipulación segura y eficaz de ruedas de queso, incluso aquellas con superficies irregulares o rugosas típicas de los quesos curados. Gracias a su ventosa de vacío, equipo y columna de acero inoxidable, garantiza la máxima higiene y durabilidad.

Aplicaciones:

- **Manipulación de ruedas de queso:** Trentingrana, Grana Padano, Parmigiano Reggiano, ecc.
- - **Colocación en palés:** 4 o 5 niveles
- **Inserción en casillas**
- - **Traslado a y desde cámaras frigoríficas**



Ventajas:

- **Seguridad:** Reducir el riesgo de accidentes relacionados con la manipulación manual de cargas pesadas.
- **Eficacia:** Mayor productividad gracias a operaciones rápidas y precisas.
- **Higiene:** Materiales de alta calidad en contacto con los alimentos, fáciles de limpiar e higienizar.
- **Versatilidad:** Adecuado para diferentes tipos de queso y diferentes configuraciones de palés.
- **Durabilidad:** Fabricado con materiales de alta calidad para garantizar una larga vida útil.
- **Ergonomía:** Reducción del esfuerzo físico del operario.
- **Personalización:** Posibilidad de personalizar la herramienta según los requisitos específicos del cliente.

Beneficios para la empresa:

- **Mejora de las condiciones de trabajo :** reducción de los riesgos para la salud de los trabajadores.
- **Aumento de la productividad:** Mayor eficacia en las operaciones de manipulación
- **Reducción de costes:** Menor incidencia de accidentes y mayor vida útil de los equipos
- **Mejorar la calidad de los productos:** menor riesgo de daños durante la manipulación

Características técnicas:

- **Capacidad máxima:** 50 kg
- **Ventosa:** Especial para alimentos, apto para superficies irregulares y rugosas
- **Material:** Acero inoxidable (columna y equipo; puede suministrarse completamente in acciaio inox)
- **Fuente de alimentación:** Neumática
- - **Control:** Intuitivo y fácil de usar **Versatilità** Adecuado para diferentes tipos de queso y diferentes operaciones de manipulación

Por qué elegir ATISacer 80:

- **Experiencia:** Empresa con años de experiencia en el diseño y la fabricación de manipuladores neumáticos.
- **Qualità:** Productos fabricados con materiales de alta calidad y sometidos a rigurosos controles de calidad.
- **Asistencia:** Asistencia técnica posventa y servicio de mantenimiento
- **Personalización:** Soluciones personalizadas para satisfacer las necesidades específicas de cada cliente.



www.atismanipolatori.com - atis@atismanipolatori.com