

Manipulateur pneumatique ATISacer 80 pour Fromage



ATIS
MANIPOLATORI PNEUMATICI

Le manipulateur pneumatique ATISacer 80 est une solution innovante et polyvalente spécialement conçue pour la manipulation sûre et efficace des meules de fromage, même celles dont la surface est irrégulière ou rugueuse, typique des fromages affinés. Grâce à sa ventouse, à son équipement et à sa colonne en acier inoxydable, il garantit une hygiène et une durabilité maximales.

Applications:

- **Manipulation des meules de fromage :** Trentingrana, Grana Padano, Parmigiano Reggiano, ecc.
- **Positionnement sur les palettes:** 4 ou 5 niveaux
- **Insertion dans des boîtes**
- **- Transfert vers et depuis les entrepôts frigorifiques**



Avantages:

- **Sicurezza:** Réduire les risques d'accidents liés à la manutention manuelle de charges lourdes.
- **Efficienza:** Augmentation de la productivité grâce à des opérations rapides et précises.
- **Igiene:** Matériaux de haute qualité en contact avec les aliments, faciles à nettoyer et à désinfecter.
- **Versatilità:** Les produits de la catégorie « fromage » sont adaptés à différents types de fromages et à différentes configurations de palettes.
- **Durabilità :** Fabriqué à partir de matériaux de haute qualité pour garantir une longue durée de vie.
- **Ergonomia:** Réduction des efforts physiques de l'opérateur.
- **Personalizzazione:** Possibilité de personnaliser l'outil en fonction des besoins spécifiques du client.

Avantages pour l'entreprise

- **Miglioramento delle condizioni di lavoro :** Réduire les risques pour la santé des travailleurs.
- **Augmentation de la productivité :** Efficacité accrue des opérations de manutention
- **Réduction des coûts :** Diminution de l'incidence des accidents et allongement de la durée de vie des équipements
- **Améliorer la qualité des produits:** moins de risques de dommages lors de la manipulation

Caractéristiques techniques :

- **Débit maximal:** 50 kg
- **Ventouse :** Spécialement conçu pour les aliments, il convient aux surfaces irrégulières et rugueuses.
- **Matériau :** Acier inoxydable (colonne et équipement ; peut être fourni complètement in acciaio inox)
- **Alimentation :** Pneumatiques
- **Contrôle :** Intuitif et facile à utiliser
- **Polyvalence :** Convient à différents types de fromages et à différentes opérations de manipulation

Pourquoi choisir ATISacer 80 :

- **Expérience :** Société ayant des années d'expérience dans la conception et la fabrication de manipulateurs pneumatiques de haute qualité et soumis à des contrôles de qualité rigoureux.
- **Assistance :** Assistance technique après-vente et service de maintenance.
- **Personnalisation :** Les solutions personnalisées pour répondre aux besoins spécifiques de chaque client..



www.atismanipolatori.com - atis@atismanipolatori.com