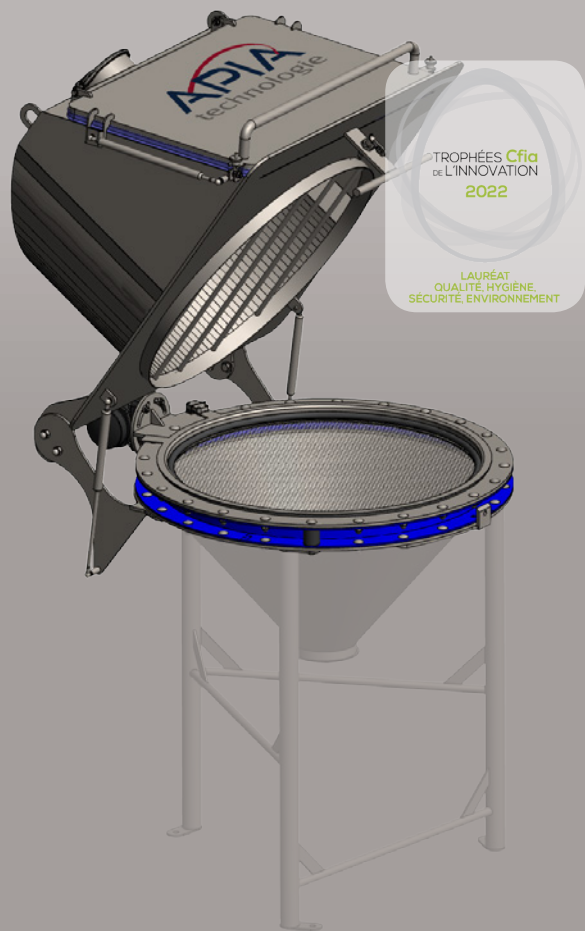




POUR **VIDER DES SACS ET SÉCURISER** LES MATIÈRES PREMIÈRES

- GARANTIR L'ABSENCE DE CORPS ÉTRANGERS*
- GARANTIR UNE GRANULOMÉTRIE MAXIMUM
- AVANT L'UTILISATION DES MATIÈRES PREMIÈRES

Ensemble ultra-compact, permettant de vider des sacs au sol (sans passerelle ni marche-pieds) en conservant la réserve du vide-sacs.



Pour vides-sacs type T et Type V Ø800 mm

Pour vide-sacs neufs ou existants

Accès et démontage du tamis simple et sécurisé

Version avec ou sans hotte basculante

Maille de 3 mm (autres** en option)

Ensemble Atex 22 (21 en option)

Ex. produits : farine, sucre, amidons, poudres de lait

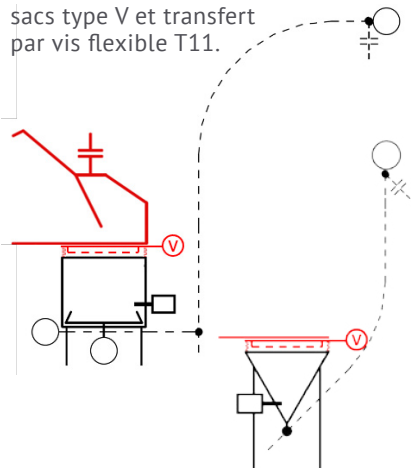
Version avec hotte sur vides-sacs type T non fourni.

*Corps étrangers de taille supérieure à la maille de la grille

**Le choix de la maille impacte directement le débit atteignable. Plus la maille est fine, plus le débit est faible.

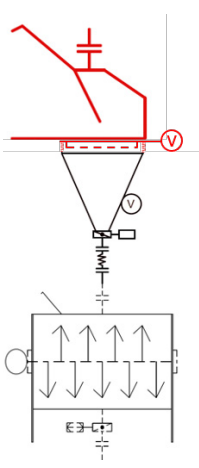
EXEMPLES D'IMPLANTATION

Version hotte sur vides-sacs type V et transfert par vis flexible T11.



Version tablette sur vides-sacs type T et transfert par vis flexible T14.

Version hotte sur cône pour alimenter un mélangeur.



SÉCURITÉ

- Assure la sécurité alimentaire en stoppant les corps étrangers*
- Protège les opérateurs : sécurité électrique détectant l'absence de tamis
- Réduit la pénibilité : chargement à hauteur d'homme et limitation de l'empoussièrement

HYGIÈNE

- Accès aisé au nettoyage grâce au système basculant et démontage rapide du tamis
- Répond aux exigences de l'industrie alimentaire

PRODUCTIVITÉ

- Tamise en ligne avant introduction dans le process
- Réduit les arrêts de production
- Évite la mise au rebus de produits non conformes pour cause de corps étrangers
- S'adapte facilement aux installations existantes

