

WHIRLWIND ES4

Polyvalent, Efficace et Propre !



Aucune machine n'est aussi polyvalente que l'ES4.

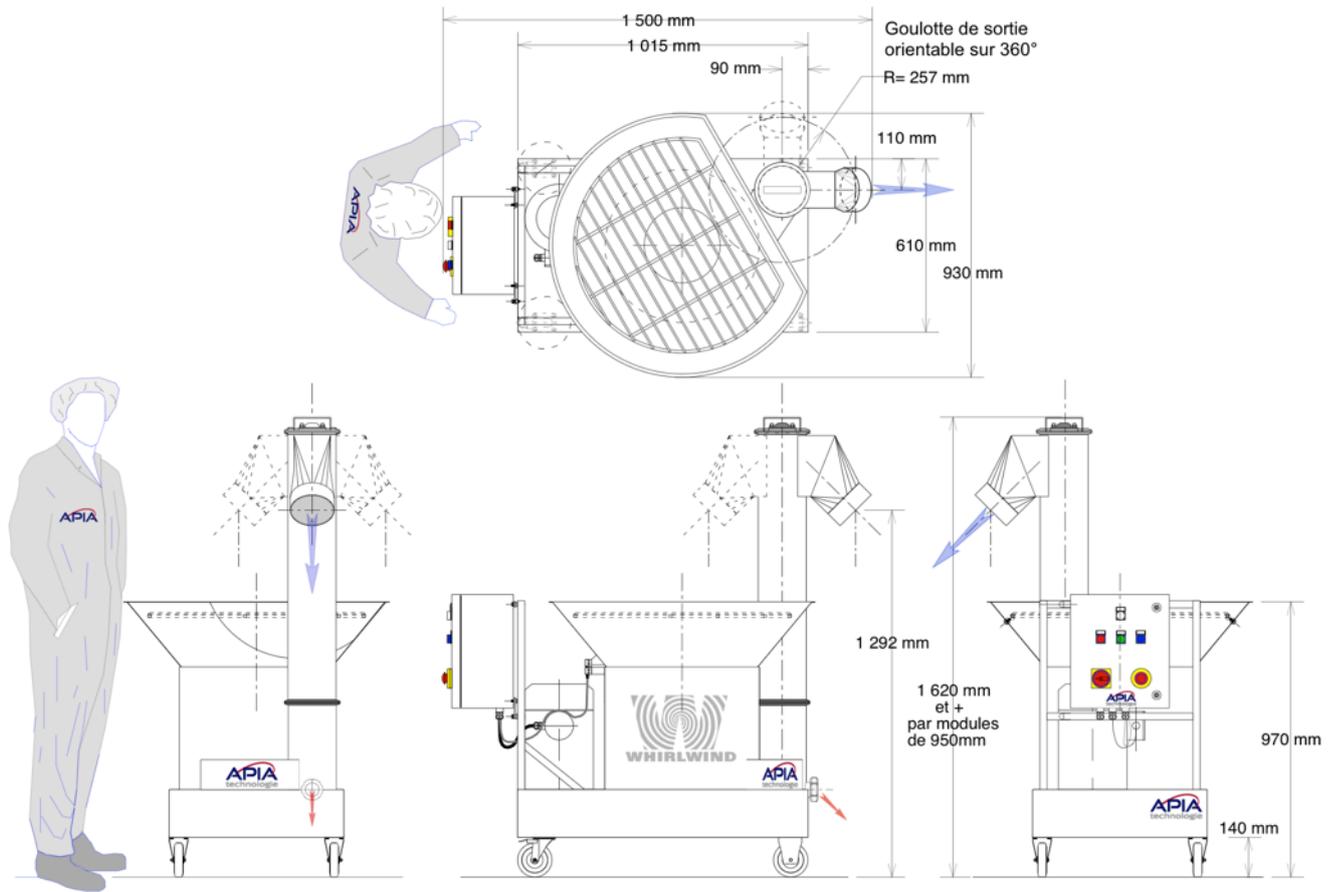
La capacité d'adaptation de l'ES4 est immense : elle peut être rapidement configurée pour mener à bien un grand nombre d'opérations comme le tamisage de sécurité, l'émottage de produits agglomérés, le broyage des produits secs les plus durs ou la préparation de pré-mélange.

La machine peut être nettoyée facilement car toutes les parties mobiles sont démontables en quelques minutes sans outil.

Fonctions réalisables :

- Tamiseuse de sécurité
- Broyeuse / Emotteuse
- Egreneuse de produits fragiles
- Trémie Vide sacs et chargeur vertical
- Mélangeuse de produits secs
- Dispersion de produits liquides dans de la poudre

WHIRLWIND ES4



CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Polyvalente :	Une seule machine est capable d'effectuer plusieurs opérations unitaires.
Modulaire :	Les composants internes sont facilement interchangeables en quelques minutes sans outil pour configurer l'opération souhaitée.
Adaptable :	L'élévateur peut être équipé de différents modules pour adapter sa hauteur d'élévation au besoin.
Facilité d'utilisation :	Fonctionnement simple et autoréglage pour le quotidien serein de vos opérateurs
Ergonomique :	Limite les efforts des opérateurs.
Hygiénique :	La trémie et l'élévateur sont vidangeables, et le démontage rapide sans outil simplifie le nettoyage en fin de production.
Nettoyable :	Piquage de connexion en pied de trémie pour la vidange des effluents de lavage ou l'aspiration
Mobile :	Ensemble mobile sur roulettes, facile à déplacer
Compacte :	Empreinte au sol réduite pour un gain de place dans votre atelier
Conforme :	Normes de sécurité opérateur et tous matériaux agréés pour le contact avec les denrées alimentaires CE 1935/2004 et CE 10/2011
Simple :	Ne nécessite pas de main d'oeuvre de haute technicité pour l'utilisation ou la maintenance
Fiable :	De nombreuses installations dans le monde entier, dont beaucoup sont en service depuis des décennies.

Food Factory Accessoires

département de APIA-SA - ZAC du Chêne Vert 35650 LE RHEU

+33 (0)2 99 14 75 20

www.apia.eu

-

info@apia.eu

