

AIM GLIDE: DELIKATNA, HIGIENICZNA AUTOMATYZACJA DLA BRANŻY PIEKARSKIEJ

Urządzenie Active Integrated Motion™ (AIM™) Glide firmy Intralox to delikatne, higieniczne rozwiązanie z zakresu automatyzacji, które eliminuje nieplanowane przestoje i zatory, a do tego wymaga o 75% mniej czynności konserwacyjnych i o 50% krótszego czasu na czyszczenie w porównaniu z metalowymi rozdzielaczami płytkowymi. Łatwe w czyszczeniu i bezpieczne w obsłudze urządzenie AIM Glide™ nie wymaga smarowania i dodatkowych prac w celu usunięcia zatorów i ponownego układania produktów.

O 75%

MNIEJ CZYNNOŚCI KONSERWACYJNYCH NIŻ W PRZYPADKU TRADYCYJNEJ TECHNOLOGII



Korzyści

Niezawodna automatyzacja bez zatorów

- O 75% mniej konserwacji
- Brak nieplanowanych przestojów
- Delikatna obsługa produktów przy zachowaniu ich orientacji

Higieniczna, bezpieczna dla żywności konstrukcja

- Krótszy o połowę czas czyszczenia
- Brak konieczności smarowania

Uproszczona struktura modułowa

- Brak konieczności stosowania osłon
- Mniej hałasu w porównaniu z mechanicznymi ramionami
- Mniej ruchomych części i czasu przeznaczonego na kwestie techniczne

Aby uzyskać więcej informacji na temat wdrażania urządzenia AIM Glide w branży piekarskiej,
[skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy Intralox.](#)