

AIM GLIDE : AUTOMATISATION DÉLICATE ET HYGIÉNIQUE POUR LA BOULANGERIE

L'Active Integrated Motion™ (AIM™) Glide d'Intralox est une solution d'automatisation délicate et hygiénique qui élimine les temps d'arrêt et les blocages imprévus. Elle nécessite 75 % de maintenance en moins et divise par deux le temps de nettoyage par rapport aux systèmes de basculement de chaînes métalliques. Facile à nettoyer et fiable sur le plan opérationnel, l'AIM Glide™ ne nécessite aucune lubrification et évite de reprendre le travail pour éliminer les blocages et réaligner votre produit.

75 %

**DE RÉDUCTION DE LA
MAINTENANCE PAR RAPPORT
AUX TECHNOLOGIES
TRADITIONNELLES**

Avantages

Automatisation fiable et sans blocage

- Réduit la maintenance totale de 75 %
- Élimine les temps d'arrêt non planifiés
- Vos produits sont manipulés avec délicatesse, et leur orientation est maintenue

Conception hygiénique, qualité alimentaire

- Temps de nettoyage divisé par deux
- Ne nécessite aucune lubrification

Structure modulaire simplifiée

- Ne nécessite pas de dispositif de protection
- Plus silencieux que les bras mécaniques
- Nécessite moins de pièces mobiles et d'opérations techniques



Pour en savoir plus sur la mise en place de l'AIM Glide dans votre installation de boulangerie,
[contactez le service clientèle Intralox.](#)