

RÉDUISEZ LES TEMPS D'ARRÊT ET AUGMENTEZ LE RENDEMENT DANS LES APPLICATIONS LIÉES À LA CUISSON DU BACON AU MICRO-ONDES

Le tapis Intralox série 900 Heavy-Duty Edge est une solution robuste et tolérante aux défaillances conçue spécifiquement pour relever les défis auxquels sont confrontés les industriels de traitement de la viande de porc dans les applications au micro-ondes. Les tapis S900 Heavy-Duty Edge sont disponibles en option Raised Rib et Flush Grid.

Le motif du tapis s'étend jusqu'à son bord, ce qui permet une utilisation de la totalité de la surface du tapis. Cela permet d'éviter que le bacon cuit ne se gondole et permet aux industriels d'empiler plus de produits tout en augmentant le rendement.

Grâce à ses axes sans tête, la conception Heavy-Duty Edge empêche le « mouvement des axes » causé par la dilatation thermique, éliminant les ruptures de bords, minimisant les risques de contamination par des corps étrangers et réduisant les temps d'arrêt.

En outre, nous avons optimisé la dépose et l'assemblage de nos tapis avec le nouvel outil de retrait d'axe issu de la gamme de produits FoodSafe™ d'Intralox®.



Tapis S900 Raised Rib Heavy-Duty Edge Intralox

Caractéristiques	Avantages
Le motif du tapis s'étend jusqu'à son bord	<ul style="list-style-type: none"> • Réduction des pertes de produits • Augmentation de l'utilisation de la surface du tapis • Géométrie de transfert plus cohérente
Heavy-Duty Edge	<ul style="list-style-type: none"> • Moins de points d'accroche • Une conception robuste • Une durée de vie accrue
Une conception à axes sans tête	<ul style="list-style-type: none"> • Une amélioration de la tolérance de plage de température • Remplacement des axes facilité • Une réduction des risques de présence de corps étrangers

Pour en savoir plus sur notre tapis S900 repensé, contactez [le service clientèle d'Intralox](#).