




REMPACEMENT PAR INSERTION EN TOUTE SIMPLICITÉ POUR TOUS LES TAPIS TRANSPORTEURS HYGIÉNIQUES À ENTRAÎNEMENT PAR DENTURE

Avec le lancement du tapis LugDrive™ Série 8140 d'Intralox® en matériau A23, les boulangeries peuvent désormais opter pour le tapis le plus résistant et le plus hygiénique du marché pour les applications de manutention de pâte crue.

Grâce à son système de remplacement par insertion directe pour vos élévateurs de pâtes à entraînement par denture, vos systèmes de morcellement de pâte et vos convoyeurs horizontaux existants, ce tapis nécessite très peu voire aucun changement d'équipement. De plus, l'équipe d'experts Intralox spécialisés dans l'industrie de la boulangerie et de la production de snacks, y compris les spécialistes de l'équipe technique, du service clientèle et des applications, est à votre disposition pour vous aider à relever vos défis les plus complexes en matière de manutention de pâte.

Caractéristiques et avantages

-  Surface de tapis à finition mate pour retirer la pâte facilement et proprement
-  Accumulation de produits réduite pour une pâte de meilleure qualité
-  Fabriqué en polyuréthane A23 pour une plus longue durée de vie du tapis
-  Réduction des défauts de contraction pour un raclage optimisé
-  Denture plus lisse pour un résultat plus hygiénique



Votre responsable commercial Intralox est là pour vous aider à positionner votre racleur de manière optimale.

10

MOIS POUR
ATTEINDRE LE
RETOUR SUR
INVESTISSEMENT

75 %

DE RÉDUCTION
DU TEMPS DE
NETTOYAGE DES
TAPIS

90 %

DE RÉDUCTION
DES PERTES
DE PRODUITS

Pour en savoir plus sur les capacités supérieures de manutention de pâte des tapis LugDrive S8140 en A23, [contactez le service clientèle Intralox.](#)