

# AIM GLIDE: AUTOMATIZACIÓN DELICADA E HIGIÉNICA PARA PANADERÍA Y REPOSTERÍA

El equipo Active Integrated Motion™ (AIM™) Glide de Intralox es una solución de automatización delicada e higiénica que elimina los tiempos de inactividad no programados y los atascos. Además, requiere un 75 % menos de mantenimiento y un 50 % menos de tiempo de limpieza que los desviadores de tablillas metálicas. El equipo AIM Glide™ es fácil de limpiar, presenta un funcionamiento seguro, no necesita lubricación y elimina la necesidad de mano de obra para eliminar atascos y realinear el producto.

**75%**

**MENOS DE MANTENIMIENTO  
QUE LA TECNOLOGÍA  
TRADICIONAL**

## Ventajas

### Automatización fiable y sin atascos

- Reduce el mantenimiento total en un 75 %
- Elimina los tiempos de inactividad no programados
- Manipula de forma delicada los productos, manteniendo su orientación

### Diseño higiénico y seguro para los alimentos

- La mitad de tiempo de limpieza
- No requiere lubricación

### Estructura modular simplificada

- No requiere protectores
- Hace menos ruido que los brazos mecánicos
- Requiere menos piezas móviles y menos tiempo de ingeniería



Para obtener más información sobre la implementación de AIM Glide en sus operaciones de panadería y repostería, [póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Intralox.](#)