

INTRALOX AIM GLIDE: DELIKATNE, HIGIENICZNE ROZWIĄZANIE Z ZAKRESU AUTOMATYZACJI DLA BRANŻY PIEKARSKIEJ

Nowe urządzenie Active Integrated Motion (AIM) Glide™ firmy Intralox to delikatne, higieniczne rozwiązanie z zakresu automatyzacji, które eliminuje nieplanowane przestoje i powstawanie zatorów, a jednocześnie wymaga o 75% mniej konserwacji i o 50% mniej czasu poświęconego na czyszczenie niż metalowe rozdzielacze płytkowe. Urządzenie AIM Glide jest łatwe w czyszczeniu i bezpieczne w obsłudze. Nie wymaga smarowania i dodatkowych prac w celu usunięcia zatorów i ponownego układania produktów.

Korzyści

Niezawodna automatyzacja bez zatorów

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

Higieniczna, bezpieczna dla żywności konstrukcja

- O 50% krótszy czas czyszczenia
- Nie wymaga smarowania

Uproszczona struktura modułowa

- Eliminuje konieczność osłon
- Generuje mniej hałasu w porównaniu z mechanicznymi ramionami
- Wymaga mniej ruchomych części i czasu przeznaczonego na kwestie techniczne



Aby dowiedzieć się więcej na temat urządzenia AIM Glide, skontaktuj się z [działem obsługi klienta firmy Intralox](#).