

LÍNEA DE AROMATIZACIÓN

Distribución horizontal

RE PIETRO srl en colaboración con TAV para todos los requisitos de aromatización y transporte horizontal.

Líneas para transportar productos en las diversas etapas de procesamiento.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS:

- Equipo compacto y robusto
- Modularidad y fácil limpieza
- Líneas fácilmente reconfigurables, diseño personalizado con bandejas de hasta 10 m
- Alta durabilidad
- Bajo mantenimiento
- Bajo nivel de presión acústica

Posibilidades y funcionalidad de nuestros equipos:

Incorporación de sistema de trampillas, cribas, deja pasar el producto o lo distribuye hacia un dispositivo u otro.

Sincronización de varios equipos. Los dos equipos copian el mismo movimiento, pudiéndoles empalmar de forma consecutiva, consiguiendo recorridos largos. Ideal para líneas de enfriamiento y supervisión.

Posibilidad de inversión automática del sentido de avance del producto.

Sin acumulación de restos adheridos en el fondo de la bandeja, como grasas, sales y otros productos, evitando desprendimiento posterior del mismo al cabo de muchas horas de funcionamiento.

Descarga el producto directamente en los multicabezales, dosificando según pide y manteniendo un flujo continuo y homogéneo de producto.

El movimiento suave de los equipos, permite instalar fotocélulas, de medición con equipos electrónicos en la propia bandeja, exentos de vibraciones nocivas.

Sistemas aptos para inspección ocular del producto, sin vibraciones que entorpezcan la visión del producto, y no perjudiciales para la persona que trabaje durante muchas horas en dicho puesto.



 **RePietro**

Via G. Galilei, 55 - 20083 Gaggiano (MI) - Italy - T: +39.02.9085025 - F: +39.02.90842014 - info@repietro.com - www.repietro.com

