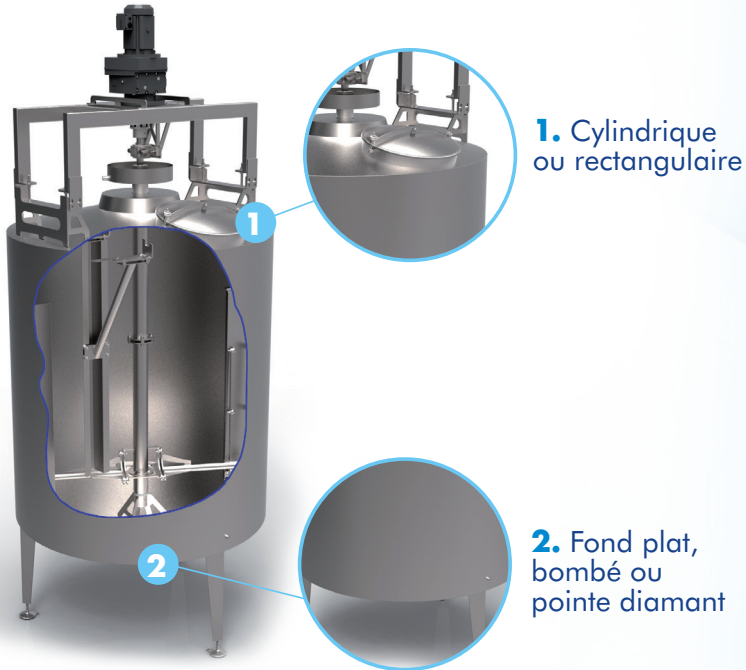
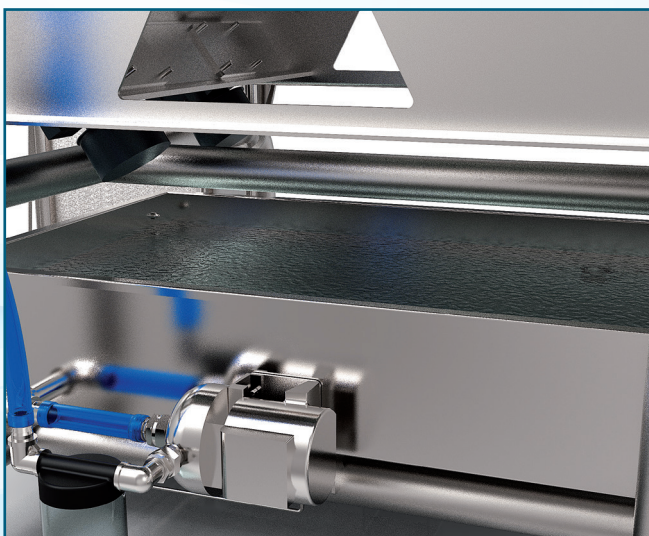


CUVES, BACS ET TRÉMIES

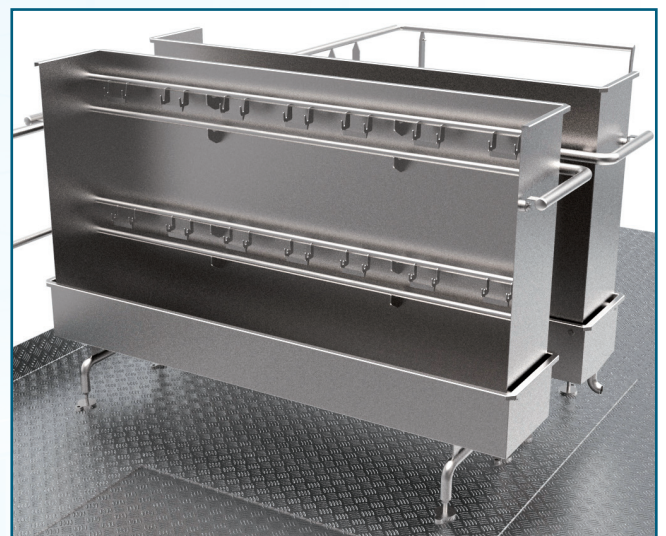


EasyCleanFood[®] vous apporte plus de 30 ans d'expérience et de savoir faire pour fabriquer sur mesure tout type de contenant Inox 304L ou 316L : cuves, bacs, trémie...

La conception des cuves, bacs et trémie EasyCleanFood[®] s'appuie sur les dernières techniques de modélisation 3D et s'inspire des meilleures pratiques de conception hygiénique EHEDG.



Construction robuste, sur mesure
Inox 304L ou 316L



Bac de lavage pour trémies peseuses



CUVES, BACS ET TRÉMIES

OPTIONS

Optimisez votre équipement EasyCleanFood[®] avec nos options à la carte :

- Microbillage extérieur et ou intérieur
- Cuve ouverte ou fermée sans pression
- Capotage
- Piquage d'utilités ou sondes
- Vidange en point bas (bacs et cuves)
- Fond plat, bombé ou en pointe diamant (bacs et cuves)
- Inox 304L ou 316L

VOTRE PROJET SUR MESURE

✓ Étude personnalisée par notre bureau d'étude

- Modélisation 3D
- Simulation d'implantation en réalité virtuelle

✓ Fabrication en France dans nos ateliers

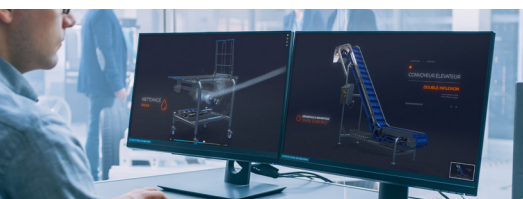
- Suivi de fabrication par un chef de projet dédié

✓ Installation et maintenance sur site

- Mise en œuvre dans le respect des contraintes de production
- Maintenance préventive planifiée ou curative

✓ Formation des opérateurs

- Formation personnalisée au nettoyage et à la maintenance



EasyCleanFood[®] conçoit et fabrique sur mesure une gamme innovante de convoyeurs hygiéniques «zéro rétention» pour tous les contextes de production. Plus d'information sur www.easycleanfood.fr