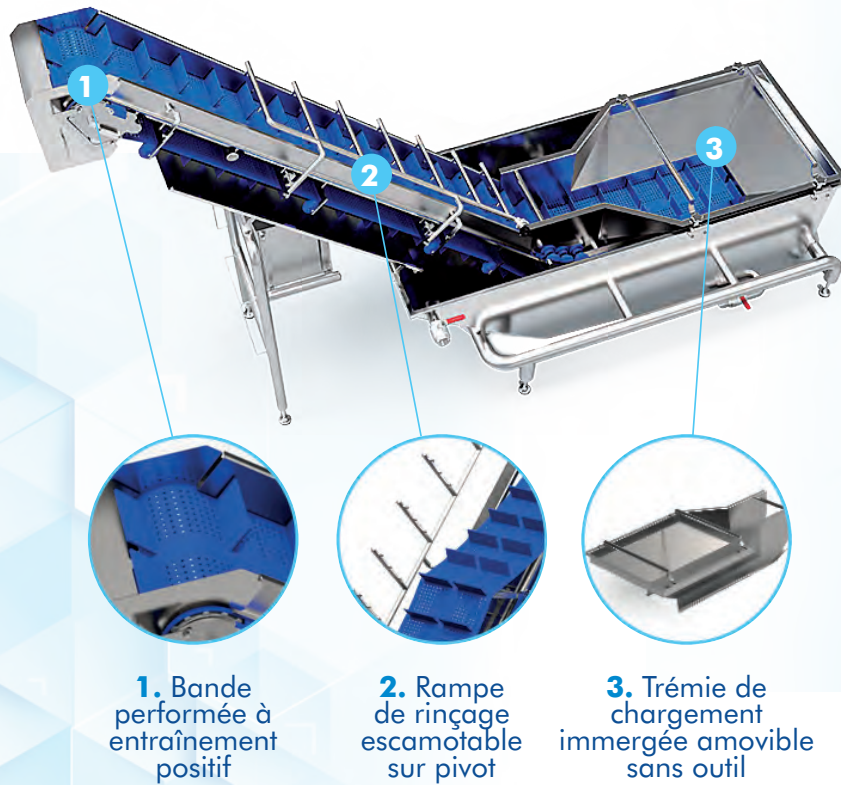


CONVOYEUR IMMERGÉ



Le convoyeur immergé EasyCleanFood[®] est la solution idéale pour nettoyer et rincer les produits en légumerie avant leur extraction.

Conçu pour une efficacité maximale, ce modèle a été aussi pensé pour être entièrement démontable sans outil et facile à nettoyer à grande eau dans le respect des meilleures pratiques EHEDG de sécurité alimentaire.

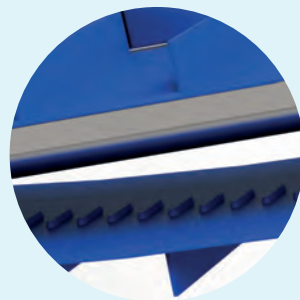
Tout en étant personnalisé par notre bureau d'étude, il est aussi constitué de pièces standards et interchangeables, pour une maintenance rapide et en toute autonomie.

Retrouvez toute la gamme des convoyeurs hygiéniques zéro rétention EasyCleanFood[®] pour tous les contextes de production sur www.easycleanfood.fr



ZÉRO RÉTENTION

Structure soudée en continu et constituée à 95 % de tubes ronds.



ZÉRO MIGRATION

Bande PU homogène limitant les risques de migrations bactériologiques vers le produit.



ZÉRO COMPLEXITÉ

Toutes les surfaces sont exposées à un jet d'eau direct pour un nettoyage plus rapide et plus efficace.



CONVOYEUR IMMERGÉ

Caractéristiques techniques

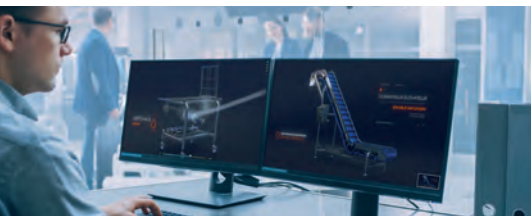
- Structure Inox 304L soudée en continu
- Inflexion positive/négative de 20° à 70°
- Tambour Moteur Interroll tout inox IP69k
- Coffret électrique IP69k tout inox
- Conception hygiénique zéro rétention

OPTIONS

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

- Rives de chargement escamotables
- Trémie de chargement démontable
- Roulettes polyamide* ø125 ou ø150
- Panier de stockage outils et accessoires en phase nettoyage
- Tôles de propreté sous convoyeur
- Support de rampes à galets en phase de nettoyage
- Rampe de pulvérisation pré-nettoyage
- Goulotte de jetée en tête
- Lève-bande « Clean In Place »

* bandage PU bleu



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 autonome en réalité virtuelle