DOSSIER DISTRIBUTEUR

ARIA CONSTRUCTEUR

URM

Sommaire

Élévateur – Enfourneur ARIA

Fiche produit enfourneur 4
Fiche produit élévateur standard 6
Fiche produit élévateur compact 8
Fiche produit élévateur colonne 10
Fiche produit élévateur colonne fixé au mur 12
Fiche produit EPHA Compact 14
Fiche produit EPHA 16
Fiche produit EPHA Magnum 18
Critères de choix pour un élévateur 21

Élévateur – Enfourneur URM

Fiche produit enfourneur 23
Fiche produit élévateur standard ST 25
Fiche produit élévateur standard STDC 27
Fiche produit élévateur 80M 29
Fiche produit élévateur APOLLO 2.0 31
Fiche produit élévateur EPHA Magnum 2.0 33
Critères de choix pour un élévateur 37

Stockage Transfert Dosage

Silo rigide simple 42
Silo rigide double 44
Silo toile 46
Silo extérieur 48
DOFAO 50
Risebag 52

Contact

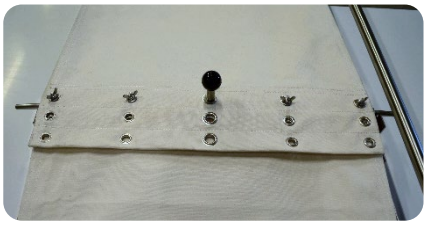
Métiers au service du client 54
Qui contacter ? 55

ARIA CONSTRUCTEUR

URM

Enfourneur/Défourneur

Léger
Simple
Robuste



Caractéristiques

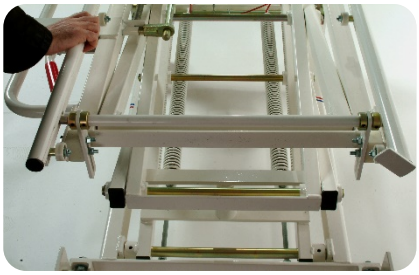
- Structure en acier inoxydable de forte épaisseur
- Plateau en aluminium gaufré évitant l'adhérence de la toile
- Rouleau avant monté sur palier bagué bronze
- Rouleau arrière ertalon sur rond inox
- Toile à 5 rangées d'œillets (3+2) 100% coton pour un meilleur réglage de la tension
- Fixation de toile par barrette
- Galet ertalon pour un meilleur enfournement et pour éviter le choc acier contre la porte vitrée du four

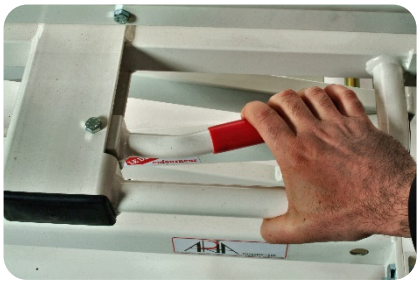
Variantes

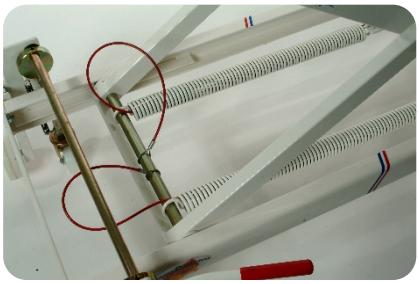
- Barre lève porte articulée (préconisée pour l'utilisation de couches automatiques)
- 2ème galet ertalon pour enfourneur sans barre lève porte

Élévateur standard

Maniable
Simple
Robuste





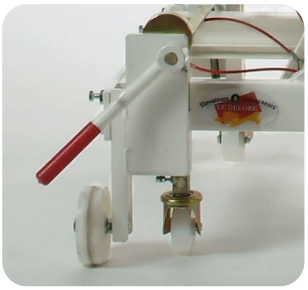


Caractéristiques

- Adaptable pour tous les enfourneurs :
  -Largeur maxi : 900 mm
  -Longueur maxi : 3500 mm
- Indexage réglable des étages avec une course de 1020 mm entre étages haut et bas
- Hauteur d'étage minimum : 510 mm
- Structure acier peint
- Sécurité : ressorts de manutention équipés d'un câble acier
- Barres de guidage de l'enfourneur dotées de roulements ertalon
- Tubes télescopiques 600 mm
  -À l'avant pour le décrochage enfourneur
  -À l'arrière, servant de butée à l'enfourneur

Variantes

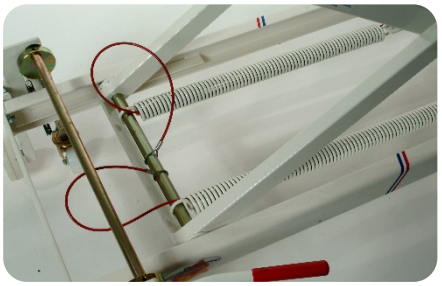
- 4 roues pivotantes pour rendre mobile votre enfourneur

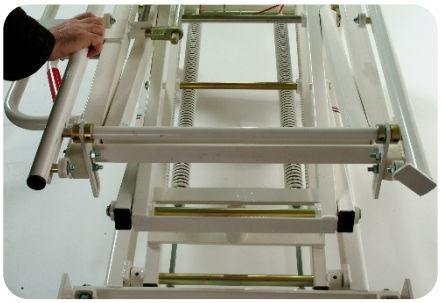


- Élévateur de couleur (cuivre, argent …)

Élévateur compact

Maniable
Souple
Robuste





Caractéristiques

- Adaptable pour tous les enfourneurs :
  -Largeur maxi : 740 mm
  -Longueur maxi : 2 400 mm

- Indexage réglable des étages avec une course de 1225 mm entre étages haut et bas

- Hauteur d'étage minimum : 485 mm

- Structure acier peint

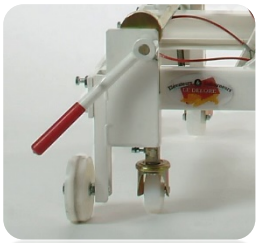
- Sécurité : ressorts de manutention équipés d'un câble acier

- Barres de guidage de l'enfourneur dotés de roulements ertalon

- Tubes télescopiques 600 mm
  -à l'avant pour le décrochage enfourneur
  -à l'arrière, servant de butée pour l'enfourneur

Variantes

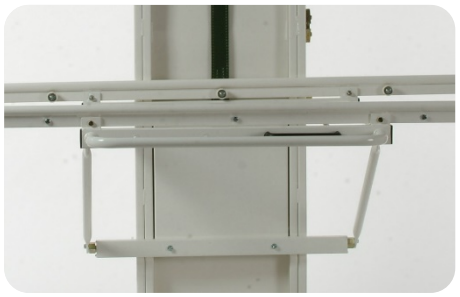
- 3ème ressort en cas de grand enfourneur (à voir à la commande)
- 4 roues pivotantes pour rendre mobile votre enfourneur

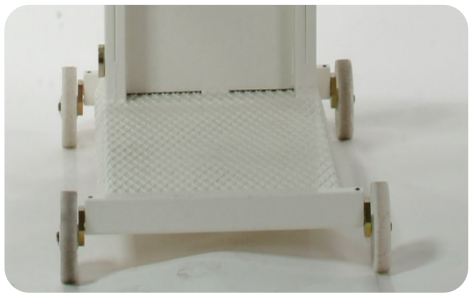


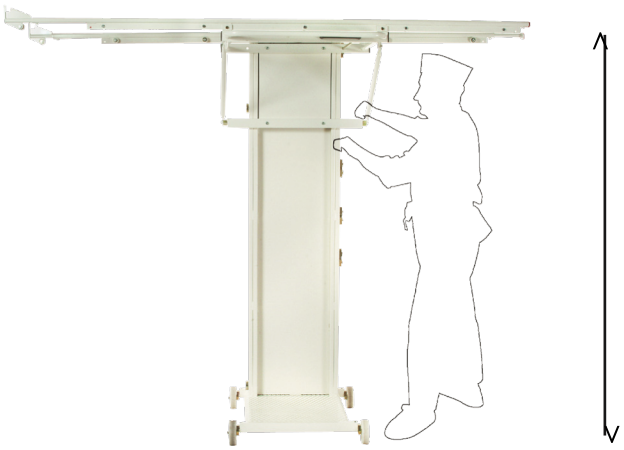
- Élévateur de couleur (cuivre, argent, …)

Élévateur à colonne

Ergonomique
Souple
Robuste







Caractéristiques

• Adaptable pour tous les fours et tous enfourneurs

• Poignée de déblocage ergonomique avec ressort

• Indexage réglable des étages avec une course de 1475 mm entre étage haut et bas

• Transmission par courroie robuste

• Hauteur d'étage minimum : 466 mm

• Structure acier

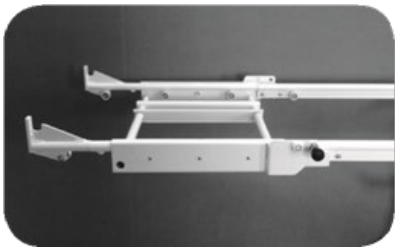
• Barres de guidage support enfourneur avec galets ertalon

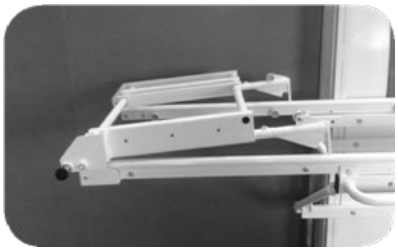
• Tubes télescopiques ronds avant et arrière avec butée

Variantes

- Élévateur renforcé au niveau structurel pour une utilisation avec des enfourneurs de dimension supérieur à 740 x 2400 mm
- Élévateur avec chariot spécial et fixe permettant un enfournement frontal

- Exécution spéciale sur devis
- Bras rabattable

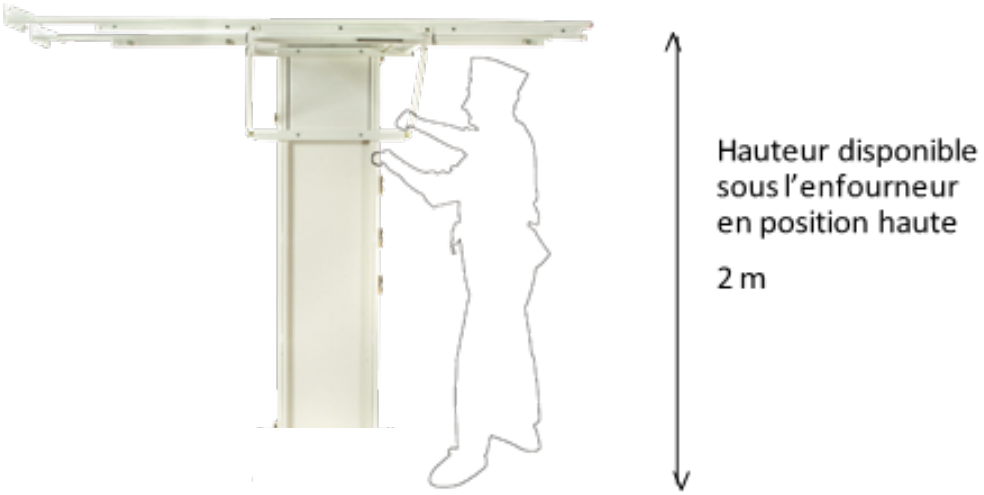




Élévateur à colonne fixé au mur

Maniable
Entretien
Gain de place

Une alternative à l'élévateur intégré



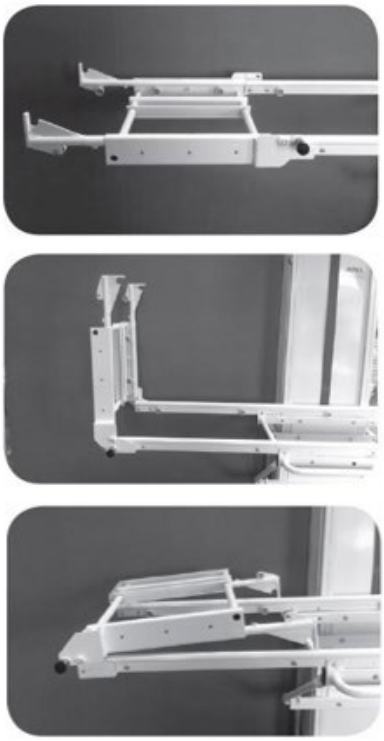
Caractéristiques

- Adaptable sur les fours à 1 voie et tous les enfourneurs ; maximum 900mm de large
- Poignée de déblocage ergonomique avec ressort
- Indexage réglable des étages avec une course de 1475 mm entre l'étage du haut et du bas
- Transmission par courroie robuste
- Hauteur du 1er étage : minimum 450mm
- Structure acier peint
- Barre de guidage support enfourneur avec galets ertalon
- Tubes télescopiques ronds avant et arrière avec butée
- Différentes largeurs de structure disponible afin de gagner un maximum de place dans le laboratoire
- Modèle à fixer sur paroi adéquate
- Version R et L :
  Version R : Encombrement entre le mur et l'entrée de bouche : 221 mm
  Version L : Encombrement entre le mur et l'entrée de bouche : 271 mm

Variantes

- Exécution spéciale sur devis
- Bras rabattable pour dégager l'enfourneur de la hotte afin d'augmenter le dégagement sous l'enfourneur

Option bras rabattable :



>EPHA Compact

Modularité

L'élévateur intégré s'adapte à tout type de four fixe ou sur roulettes, avec une ou plusieurs voies

Hygiène

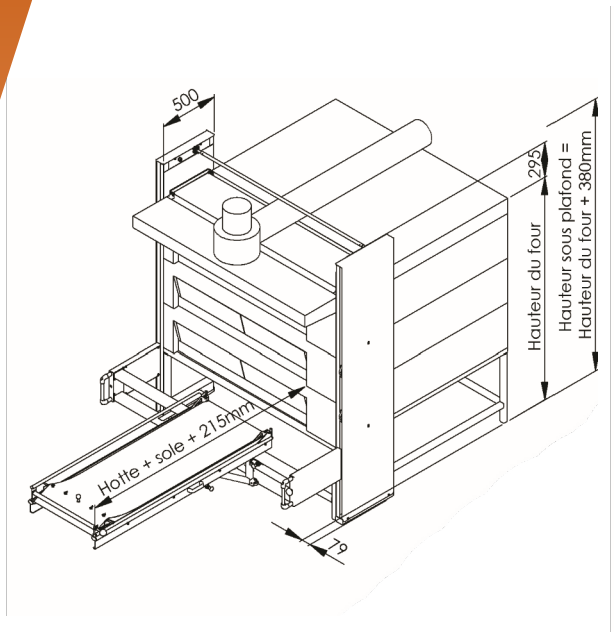
Le positionnement du système en hauteur facilite le nettoyage du sol et du four

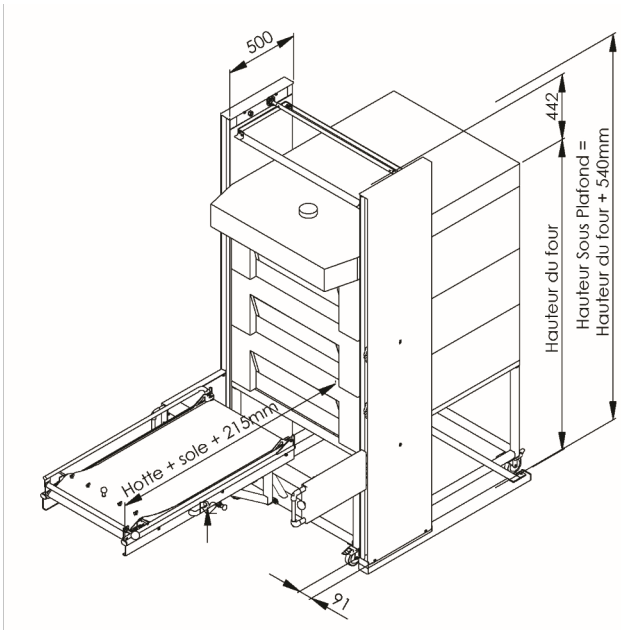
L'élévateur intégré est conçu pour limiter la rétention de farine

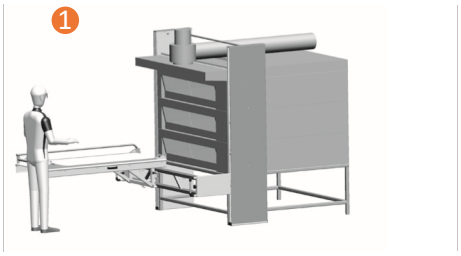
Facilité d'utilisation

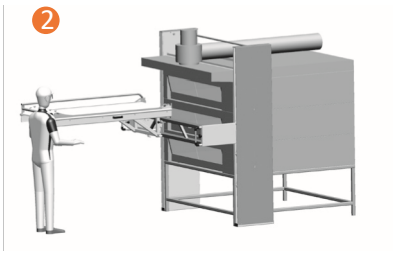
Les efforts de manipulation sont compensés par des contre poids ajustables

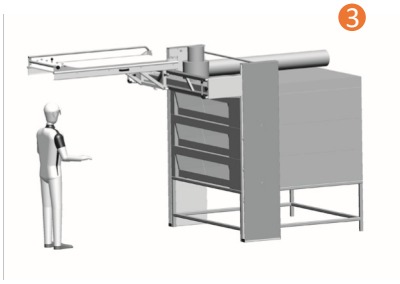
La position de rangement en hauteur facilite le passage et libère de la place











Caractéristiques

- Adaptable pour tous les fours modulaires et fours à soles équipés d'un enfourneur < 2 400 mm
- Poignée de déblocage ergonomique
- Indexage réglable des étages
- Transmission par chaîne
- Hauteur d'étage minimum :
  - 440 mm si fixé au sol
  - 380 si fixé au four
- Structure aluminium et acier peinture epoxy

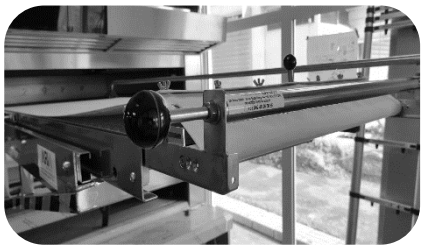
Variante pour four sur roulettes

Le four reste mobile malgré la présence de l'élévateur : en position haute, celui-ci permet un accès facile pour l'entretien du four

EPHA

Modularité

L'élévateur intégré s'adapte à tout type de four en hauteur et en largeur



Hygiène

Le positionnement du système en hauteur facilite le nettoyage du sol et du four

L'élévateur intégré est conçu pour limiter la rétention de farine

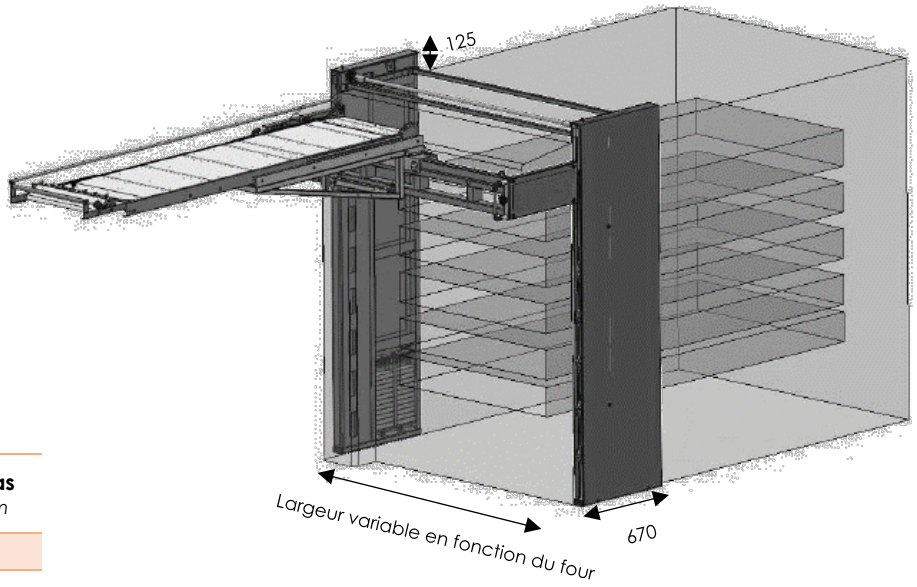
Facilité d'utilisation

Les efforts de manipulation sont compensés par des contre-poids ajustables

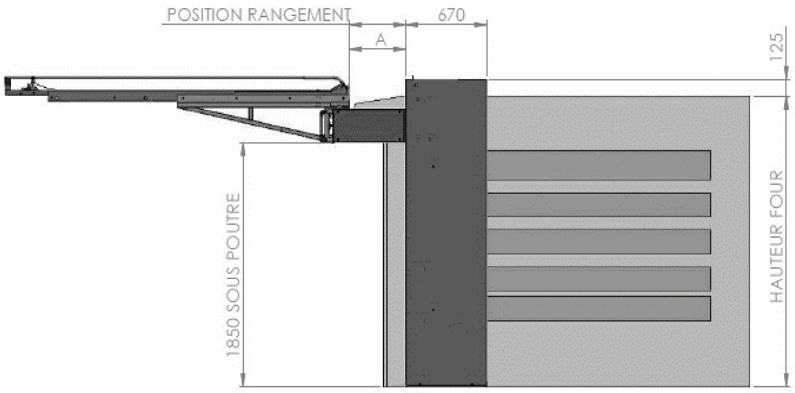
La position de rangement en hauteur facilite le passage et libère de la place

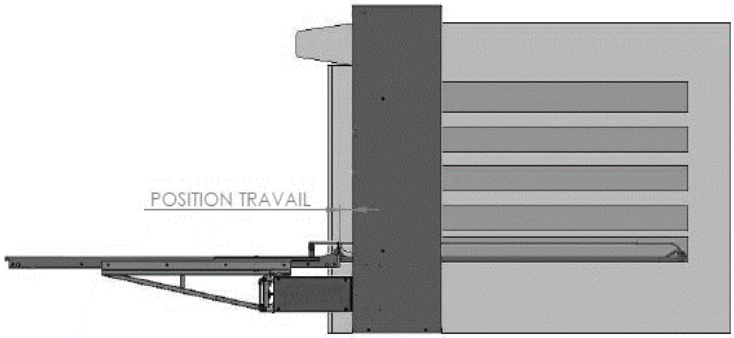
Options

Choix des couleurs possible en harmonie avec le four



LG Dégagement A *en mm*	LG Bras *en mm*
106	230
176	300
346	470
436	530
466	590
511	635





Caractéristiques

- Poignée de déblocage ergonomique
- Indexage réglable des étages
- Transmission par chaine
- Hauteur d'étages minimum : 500 mm
- Profondeur maxi d'enfournement : 2 450 mm
- Largeur maxi d'enfournement : 890 mm
- Permet l'enfournement et le défournement du pain
- Toutes les pièces en contact avec le dégagement des buées en aluminium

EPHA Magnum

Modularité

L'élévateur intégré s'adapte à tout type de four en hauteur et en largeur

Hygiène

Le positionnement du système en hauteur facilite le nettoyage du sol et du four

L'élévateur intégré est conçu pour limiter la rétention de farine

Facilité d'utilisation

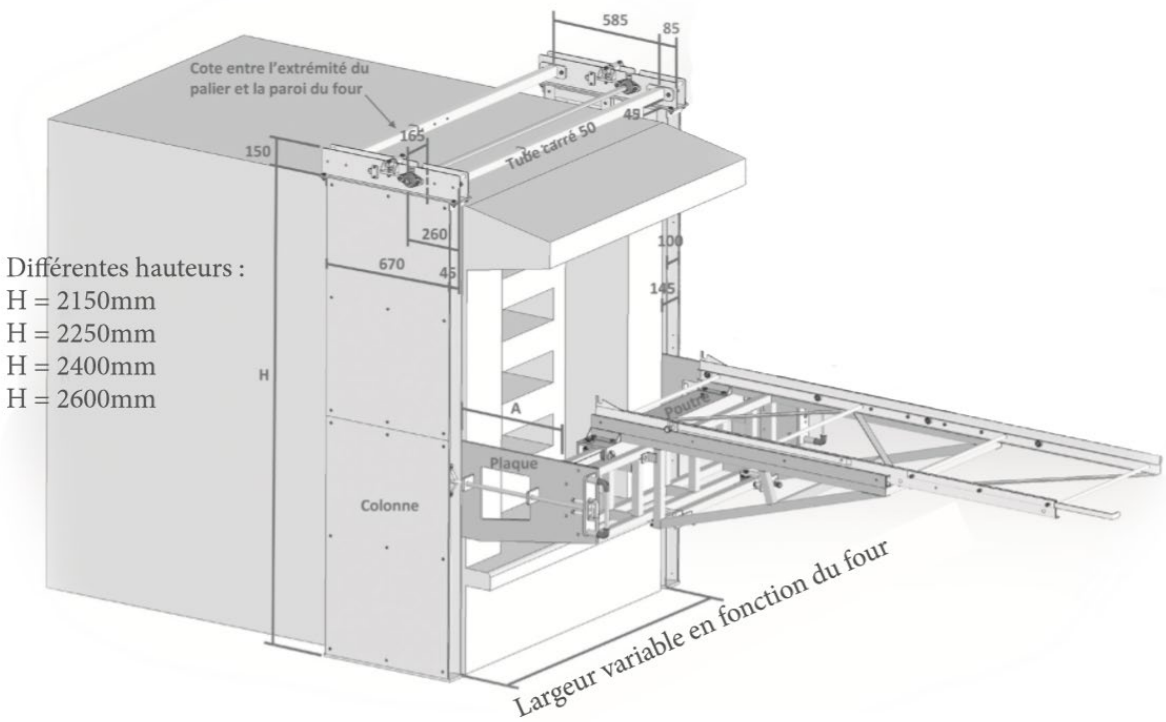
Les efforts de manipulation sont compensés par des contre-poids ajustables

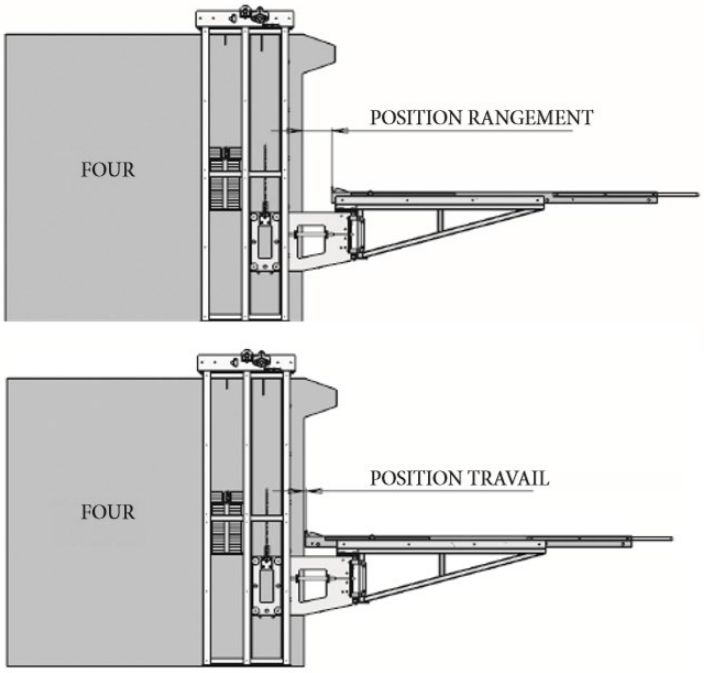
La position de rangement en hauteur facilite le passage et libère de la place

Les courroies industrielles utilisées rendent l'élévateur très silencieux

Options

Choix des couleurs possible en harmonie avec le four

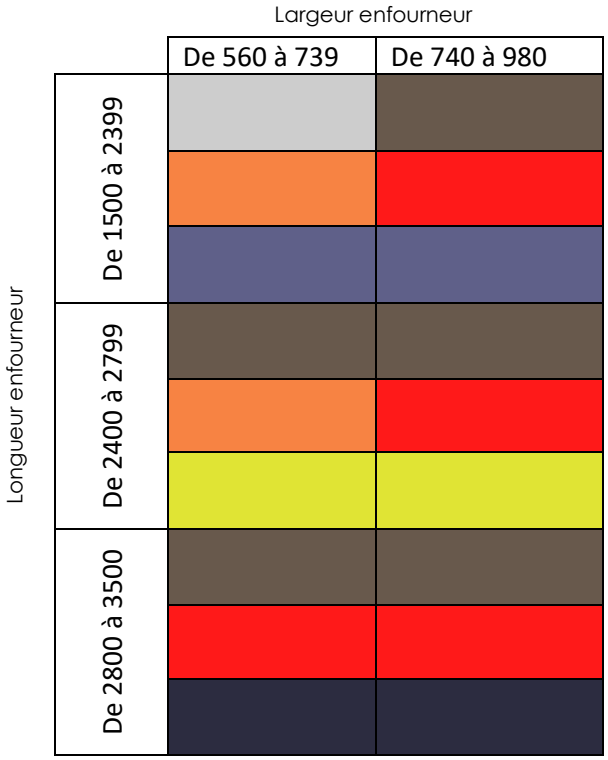




Caractéristiques

- Poignée de déblocage ergonomique
- Indexage réglable des étages
- Transmission par courroie industrielle crantée
- Hauteur d'étages minimum : 500 mm
- Longueur maxi d'enfournement : 3 300 mm
- Largeur maxi d'enfournement : 880 mm
- Permet l'enfournement et le défournement du pain
- Toutes les pièces en contact avec le dégagement des buées en aluminium

Critères de choix pour un élévateur



- Élévateur court double ciseaux
- Élévateur standard à ciseaux
- EPHA Compact
- Élévateur colonne standard
- Élévateur colonne renforcée
- EPHA
- EPHA Magnum

Attention ⚠

Ces dimensions sont celles de l'enfourneur et non celles de la sole

Hauteur sous enfourneur mini et maxi

	1er étage	Dernier étage
Élévateur court double ciseaux		
Réglage roue mini/châssis retourné	485	1710
Réglage roue maxi / châssis classique	685	1910
Élévateur standard à ciseaux		
Réglage roue mini	510	1530
Réglage roue maxi	750	1770
Élévateur colonne standard		
Réglage roue mini/ charriot classique	576	2051
Réglage roue maxi/ charriot classique	610	2085
Réglage roue mini/ charriot modifié	466	1941
Réglage roue maxi/ charriot modifié	500	1975
Élévateur colonne renforcée		
Réglage roue mini/ charriot classique	576	2051
Réglage roue maxi/ charriot classique	610	2085
Réglage roue mini/ charriot modifié	466	1941
Réglage roue maxi/ charriot modifié	500	1975
EPHA Compact pour fours modulaires		
Hauteur mini 1er étage élévateur fixé sur four	380	
Hauteur mini 1er étage élévateur fixé au sol	440	
EPHA pour four à sole		
Hauteur mini 1er étage	500	
EPHA Magnum pour fours à sole		
Hauteur mini 1er étage	500	

ÉLÉVATEUR
ENFOURNEUR URM

ARIA CONSTRUCTEUR

URM

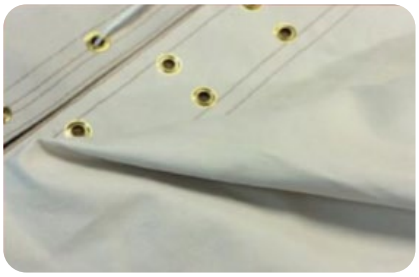
> Enfourneur / Défourneur

Léger

Simple

Robuste

Caractéristiques



- Enfourneur inox manuel et automatique à câble
- Sur mesure pour tous types de fours
- Structure en acier inoxydable de forte épaisseur
- Plateau filinox (renforcé pour modèle automatique)

  Option : Plateau inox perfore
- Rouleau avant et arrière en acier
- Toile à œillets 100% coton pour un meilleur réglage de la tension
- Fixation de toile par cordon pour modèle manuel et à recouvrement pour modèle automatique
- Amortisseur d'ouverture de porte pour un meilleur enfournement et pour éviter le choc inox contre la porte vitrée du four
- Barre lève porte escamotable

> Élévateur standard ST

Maniable

Simple

Robuste

Caractéristiques

- Montée et descente manuelle
- Adaptable pour tous les enfourneurs :
  - largeur maxi : 900 mm
- Hauteur d'étages :
  - Pieds de 250 : 450 mm (min) / 1570 mm (max)
  - Pieds de 200 : 500 mm (min) / 1620 mm (max)
- Indexage réglable des étages avec une course de 1120 mm entre les étages haut et bas
- Structure acier peint époxy
- Sécurité : ressorts de manutention
- Longerons support enfourneur en acier peint époxy dotés de roulements ertalon

Options

- 5ème étage
- Accrochage sur le four, sans enfourneur
- Accrochage sur élévateur, sans enfourneur

Élévateur manuel STDC

Maniable

Simple

Robuste

Caractéristiques

- Montée et descente manuelle
- Adaptable pour tous les enfourneurs :
  - largeur maxi : 900 mm
- Hauteur d'étages :
  - Pieds de 250 : 550 mm (min) / 1880 mm (max)
  - Pieds de 200 : 500 mm (min) / 1830 mm (max)
- Double croisillon pour four à 5 et 6 étages, ou 3 et 4 étages pour encombrement réduit
- Indexage réglable des étages avec une course de 1330 mm entre les étages haut et bas
- Structure acier peint époxy
- Sécurité : ressorts de manutention
- Longerons support enfourneur en acier peint époxy dotés de roulements ertalon

Variantes

- Accrochage sur le four, sans enfourneur
- Accrochage sur élévateur, sans enfourneur

Élévateur manuel 80M

Maniable

Simple

Robuste

Caractéristiques :

- Montée et descente, enfournement et défournement manuel
- Adaptable sur tout type d'enfourneur manuel
- Four 4 étages maximum (autre nous consulter)
- Hauteur d'étages :
  - Pieds de 450 mm : 710 (min) / 1790 (max)
    (Possibilité de pied de 400mm à 200 mm, nous consulter)
- Structure acier peint époxy
- Dimensions :
  - Longueur min enfourneur : 2150 mm
  - Largeur min enfourneur : 580 mm
  - Largeur max enfourneur : 860 mm
- Indexage réglable des étages avec une course variable entre les étages haut et bas
- Équipé en standard d'un piétement renforcé
- Recouvrement table d'autel du four jusqu'à 580 mm
- Pieds spéciaux suivant hauteur du 1er étage
- Sécurité : ressorts de manutention
- Longerons support enfourneur en acier inox dotés de roulements ertalon
- Rail au sol de translation télescopique déporté à proximité du four

Variantes :

- 5ème étage
- Accrochage sur le four, sans enfourneur
- Accrochage sur élévateur, sans enfourneur
- Kit pour indexage voie centrale pour four 3 voies

Elévateur automatique APOLLO 2.0

Partenaire de votre travail afin de lutter contre les TMS et soulager votre quotidien*

Léger

Maniable

Robuste

**Troubles musculo-squelettiques*

Caractéristiques

- Enfourneur inox

- Dimensions :
  - Longueur min enfourneur : 2150 mm
  - Largeur min enfourneur : 580 mm
  - Largeur max enfourneur : 860 mm
- Montée et descente automatique

Variantes

- 5ème étage
- Kit pour indexage voie centrale pour four 3 voies

- Enfournement et défournement automatique par le biais d'une transmission par courroie industrielle

- Variateur de vitesse d'enfournement et de montée/descente

- Standard jusqu'à 4 étages (autre nous consulter)

- Indexage réglable des étages par codage moteur avec une course variable entre les étages haut et bas avec une précision ≈1mm

- Structure acier peint époxy

- Débrayable en commande manuelle en cas de coupure de courant

- Pieds spéciaux suivant la hauteur du 1er étage

- Longerons support enfourneur en acier inox dotés de roulements ertalon

- Rail au sol de translation télescopique déporté à proximité du four

- Alimentation électrique 380V 3P + N (protéger la ligne par un disjoncteur différentiel)
- Puissance : 0.55 Kw

- Charge max : 25 kg (autre nous consulter)

- Réglages et maintenance possibles avec Ios ou Android par wifi

URM

EPHA Magnum 2.0

Partenaire de votre travail afin de lutter contre les TMS et soulager votre quotidien*

Sécurité

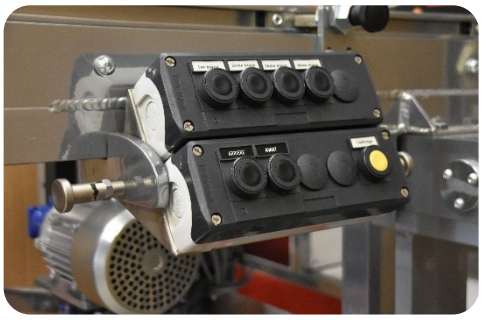
Maniabilité

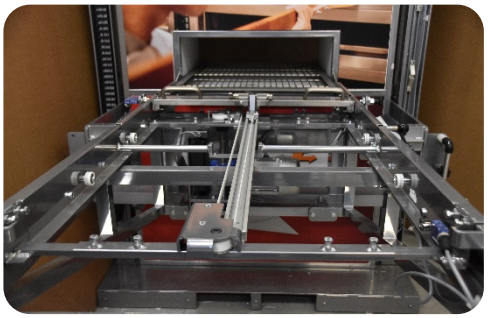
Fiabilité

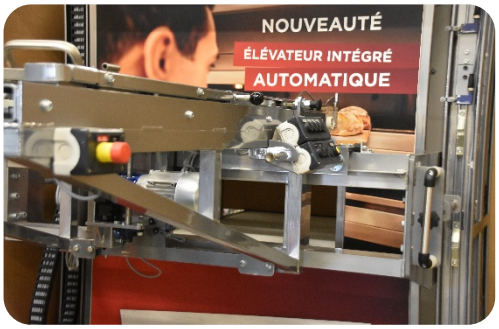
**Troubles musculo-squelettiques*

Caractéristiques

- Adaptable sur les fours à sole
- Enfourneurs : maximum 900mm de large
- Moteur Brushless permettant de supprimer les à-coups mécaniques
- Ecran tactile permettant une commande et un réglage des étages intuitif.
- Grande précision des réglages d'étages grâce à l'utilisation d'un moteur codé ce qui permet la suppression des capteurs mécaniques traditionnels
- Débrayage en mode manuel possible.
- Possibilité de connexion à distance pour support technique
- Vitesse maxi 0.25m/s
- Transmission par courroie industrielles robustes et silencieuse
- Hauteur du 1er étage : minimum 500mm
- Structure acier et alu peint







Critères de choix pour un élévateur URM

Elévateur Standard			
Piétement	**Longueur tige filetée**	**Hauteur Min**	**Hauteur max**
250	900	550	1670
200	900	500	1620
Elévateur Standard double croisillons			
Piétement	**Longueur tige filetée**	**Hauteur Min**	**Hauteur max**
250	500	550	1880
200	500	500	1830
Elévateur Standard double croisillons Renforcés			
Piétement	**Longueur tige filetée**	**Hauteur Min**	**Hauteur max**
250	500	550	1880
200	500	500	1830
Elévateur Apollo 80M			
Piétement	**Longueur tige filetée**	**Hauteur Min**	**Hauteur max**
450	900	710	1790
400	900	660	1740
350	900	610	1690
300	900	560	1640
250	900	510	1590
200	900	460	1540
Elévateur Apollo 80M version rallongée			
Piétement	**Longueur tige filetée**	**Hauteur Min**	**Hauteur max**
450	1000	650	1910
400	1000	600	1860
350	1000	550	1810
300	1000	500	1760
250	1000	450	1710
200	1000	400	1660
Elévateur Apollo 2.0			
Piétement	**Longueur tige filetée**	**Hauteur Min**	**Hauteur max**
450	900	760	1790
400	900	710	1740
350	900	660	1690
300	900	610	1640
250	900	560	1590
200	900	510	1540
Elévateur Apollo 2.0 version rallongée			
Piétement	**Longueur tige filetée**	**Hauteur Min**	**Hauteur max**
450	1000	700	1910
400	1000	650	1860
350	1000	600	1810
300	1000	550	1760
250	1000	500	1710
200	1000	450	1690

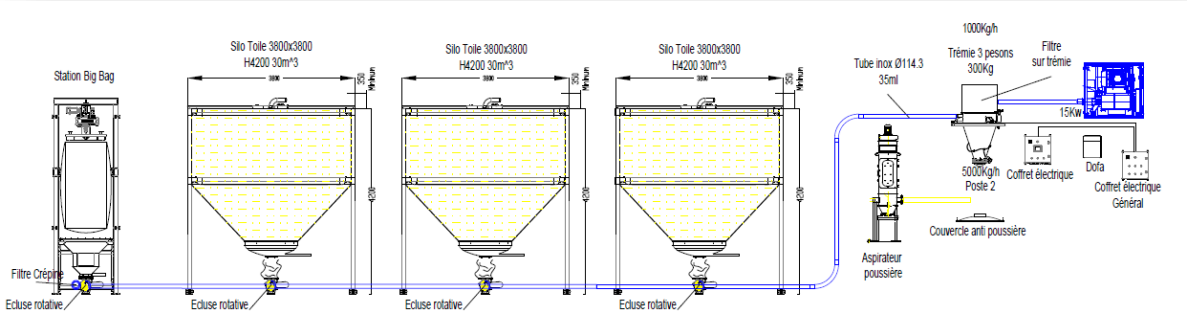
STOCKAGE
TRANSFERT
DOSAGE

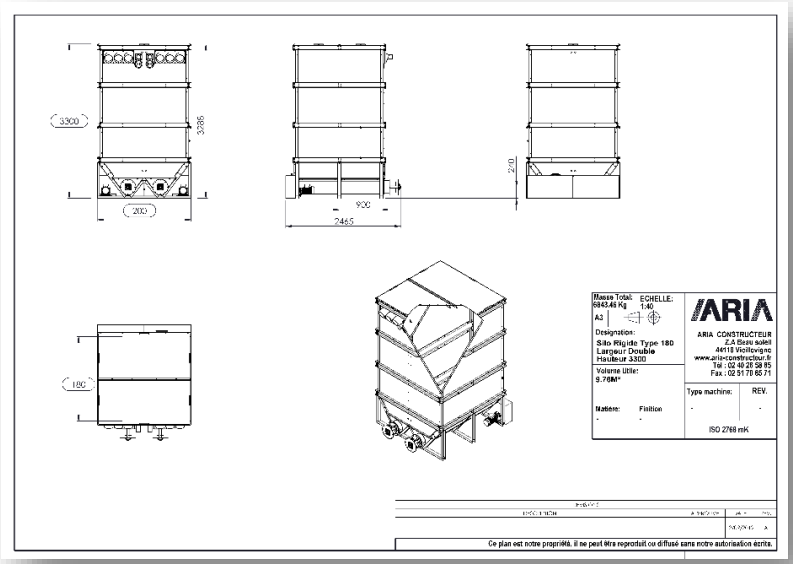
A PARTIR DE VOTRE PROBLÉMATIQUE NOUS DEFINISSONS ENSEMBLE LA MEILLEURE SOLUTION POSSIBLE

ARIA CONSTRUCTEUR

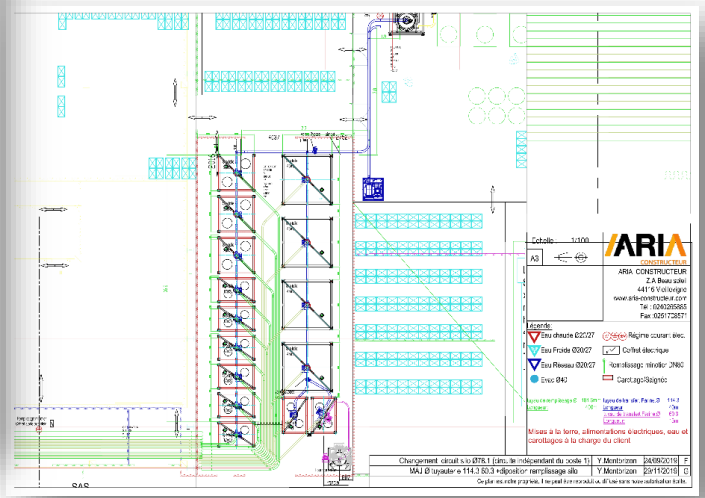
URM

ANALYSE
ETUDE
IMPLANTATION
SCHEMATISATION





ANALYSE CONJOINTE DE VOS BESOINS



www.aria-constructeur.com

ARIA CONSTRUCTEUR URM

Chambre rigide simple

Farines et poudres

Une solution modulable

- Les chambre ARIA s'adaptent totalement à votre espace disponible avec des silos de différentes largeurs, longueurs et hauteurs
- Système modulaire, évolutif et démontable, par éléments

Performant et robuste

- Facilité d'entretien : l'ensemble du mécanisme est externe à la chambre à farine
- Trappe d'accès intérieur 50x50cm

Pratique et fiable

- La vis hélicoïdale brevetée permet une descente uniforme de la farine sur toute la longueur

Un système de sécurité

- De bourrage assurant la protection de votre installation en cas de défaillance en aval

ZA Beausoleil – 8 Rue Gutemberg
44116 Vieillevigne
+33 (0)2 40 26 58 85
www.aria-constructeur.com

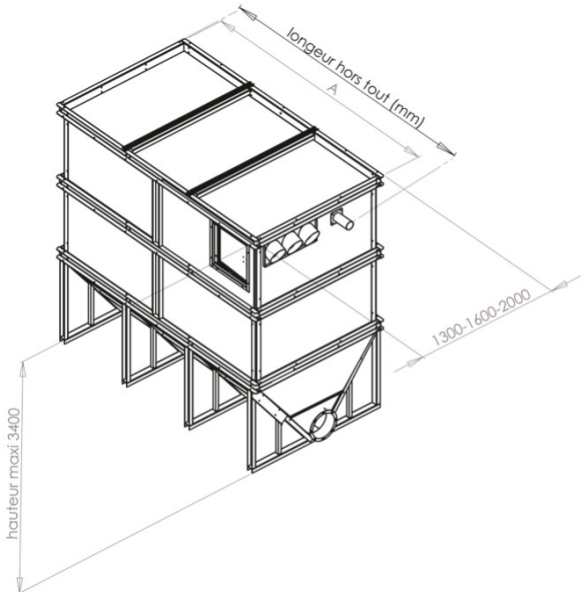
ARIA CONSTRUCTEUR

Capacités

- De 10 à 175 quintaux / de 2 à 36m³

Dimensions

- 3 largeurs possibles :1m30, 1m60 et 2m
- 6 longueurs standards (par module de 0.90m)
- Hauteur maximale : 3m40



Caractéristiques

- Panneau stratifié en PVC expansé de 19 mm d'épaisseur assurant une parfaite isolation thermique
- Température régulière
- Absence de condensation
- Sécurité coupant l'alimentation électrique de la chambre à farine en cas d'incendie
- Moteur et mécanique extérieur facilement accessibles
- Porte de visite pour accès et entretien avec capteur de sécurité

	Densité
Farine	0.55
Sucre	1.59
Son	0.30

Type	A(m)	Long.HT(m)
180	1.98	2.50
270	2.8	3.40
360	3.78	4.30
450	4.68	5.20
540	5.58	6.10
630	6.48	7.00

TYPE	180			270			360			450			540			630		
	Largeurs			Largeurs			Largeurs			Largeurs			Largeurs			Largeurs		
Haut	130	160	200	130	160	200	130	160	200	130	160	200	130	160	200	130	160	200
340	6,2	7,6	9,3	9,3	11,3	13,8	12,4	15,0	18,4	15,4	18,8	22,9	18,5	22,5	27,5	21,5	26,2	32,0
330	6,0	7,3	8,9	9,0	10,9	13,3	11,9	14,5	17,7	14,9	18,1	22,1	17,8	21,7	26,5	20,8	25,3	30,8
320	5,8	7,1	8,6	8,7	10,5	12,8	11,5	14,0	17,0	14,4	17,4	21,2	17,2	20,9	25,5	20,1	24,3	29,7
310	5,6	6,8	8,3	8,4	10,1	12,3	11,1	13,4	16,3	13,8	16,8	20,4	16,6	20,1	24,4	19,3	23,4	28,5
300	5,4	6,5	7,9	8,0	9,7	11,8	10,7	12,9	15,7	13,3	16,1	19,6	16,0	19,3	23,4	18,9	22,5	27,3
290	5,2	6,3	7,6	7,7	9,3	11,3	10,3	12,4	15,0	12,8	15,5	18,7	15,3	18,5	22,4	17,9	21,6	26,1
280	5,0	6,0	7,2	7,4	8,9	10,8	9,8	11,9	14,3	12,3	14,8	17,9	14,7	17,7	21,4	17,1	20,7	25,0
270	4,8	5,7	6,9	7,1	8,5	10,3	9,4	11,3	13,7	11,7	14,1	17,0	14,1	16,9	20,4	16,4	19,7	23,8
260	4,5	5,5	6,6	6,8	8,1	9,8	9,0	10,8	13,0	11,2	13,5	16,2	13,4	16,1	19,4	15,7	18,8	22,6
250	4,3	5,2	6,2	6,5	7,7	9,3	8,6	10,3	12,3	10,7	12,8	15,3	12,8	15,4	18,4	14,9	17,9	21,4
240	4,1	4,9	5,9	6,1	7,3	8,7	8,2	9,7	11,6	10,2	12,1	14,5	12,2	14,6	17,4	14,2	17,0	20,3
230	3,9	4,7	5,5	5,8	6,9	8,2	7,7	9,2	11,0	9,6	11,5	13,7	11,6	13,8	16,4	13,5	16,0	19,1
220	3,7	4,4	5,2	5,5	6,5	7,7	7,3	8,7	10,3	9,1	10,8	12,8	10,9	13,0	15,4	12,7	15,1	17,9
210	3,5	4,1	4,9	5,2	6,1	7,2	6,9	8,2	9,6	8,6	10,2	12,0	10,3	12,2	14,4	12,0	14,2	16,7
200	3,3	3,9	4,5	4,9	5,7	6,7	6,5	7,6	8,9	8,1	9,5	11,1	9,7	11,4	13,3	11,3	13,3	15,6
190	3,1	3,6	4,0	4,6	5,3	6,0	6,1	7,1	7,9	7,5	8,8	9,9	9,0	10,6	11,8	10,5	12,4	13,8
180	2,8	3,3	3,8	4,2	4,9	5,7	5,6	6,6	7,6	7,0	8,2	9,5	8,4	9,3	11,3	9,8	11,4	13,2
170	2,6	3,0	3,5	3,9	4,5	5,2	5,2	6,0	6,9	6,5	7,5	8,6	7,8	9,0	10,3	9,1	10,5	12,0
160	2,4	2,8	3,5	3,6	4,1	5,2	4,8	5,5	6,9	6,0	6,9	8,6	7,2	8,2	10,3	8,3	9,6	12,0
150	2,2	2,5	3,1	3,3	3,7	4,7	4,4	5,0	6,2	5,5	6,2	7,8	6,5	7,4	9,3	7,6	8,7	10,8

ZA Beausoleil – 8 Rue Gutemberg
44116 Vieillevigne
+33 (0)2 40 26 58 85
www.aria-constructeur.com

ARIA CONSTRUCTEUR

Chambre rigide double

Farines et poudres

Une solution modulable

- Les chambre ARIA s'adaptent totalement à votre espace disponible avec des silos de différentes largeur, longueurs et hauteur
- Système modulaire, évolutif et démontable par éléments

Double compartiment

- Permet la traçabilité des lots
- Évite les ruptures de stocks
- Permet à la farine de prendre du plancher
- Possibilité de stockage de deux farines différentes

Performant et robuste

- Facilité d'entretien : l'ensemble du mécanisme est externe à la chambre à farine
- Trappe d'accès intérieur 50 x 50 cm

Pratique et fiable

- La vis hélicoïdale brevetée permet une descente uniforme de la farine sur toute la longueur

Un système de sécurité

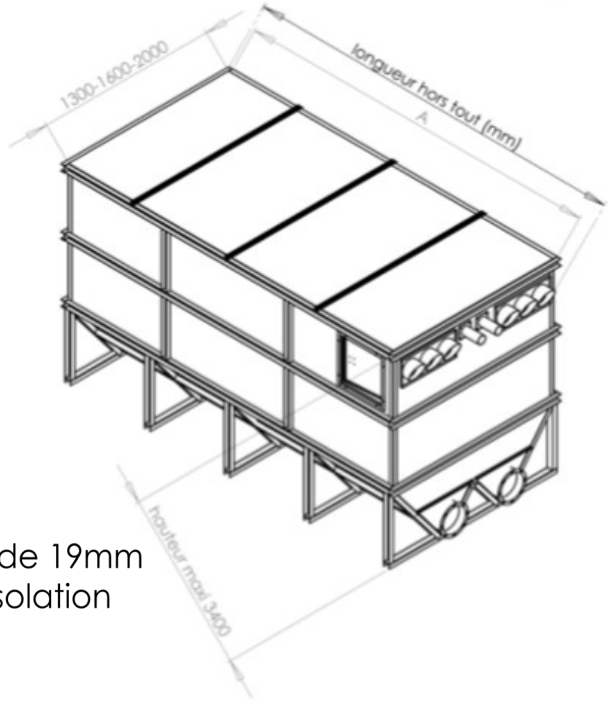
- De bourrage assurant la protection de votre installation en cas de défaillance en aval

Z.A Beausoleil – 8 Rue Gutemberg
44116 Vieillevigne
+33 (0)2 40 26 58 85
adv@aria-constructeur.fr

ARIA CONSTRUCTEUR

Capacités

- De 2 x 10 à 2 x 100 quintaux
- De 2 x 4 m³ à 2 x 17.5 m³



Dimensions

- Largeur 2 m
- 5 longueurs standards (par module de 0.90m)
- Hauteur maximale : 3m40

Caractéristiques

- Panneau stratifié en PVC expansé de 19mm d'épaisseur assurant une parfaite isolation thermique
- Température régulière
- Absence de condensation
- Sécurité coupant l'alimentation électrique de la chambre à farine en cas d'incendie
- Moteur et mécanique extérieur facilement accessibles
- Porte de visite pour accès et entretien avec capteur de sécurité

TYPE	180	270	360	450	540	630
340	10 m³	15 m³	20 m³	25 m³	30 m³	35 m³
330	10 m³	15 m³	19 m³	24 m³	29 m³	34 m³
320	9 m³	14 m³	19 m³	23 m³	28 m³	33 m³
310	9 m³	14 m³	18 m³	22 m³	27 m³	31 m³
300	9 m³	13 m³	17 m³	22 m³	26 m³	30 m³
290	8 m³	13 m³	17 m³	21 m³	25 m³	29 m³
280	8 m³	12 m³	16 m³	20 m³	24 m³	28 m³
270	8 m³	12 m³	15 m³	19 m³	23 m³	27 m³
260	7 m³	11 m³	15 m³	18 m³	22 m³	26 m³
250	7 m³	11 m³	14 m³	17 m³	21 m³	24 m³
240	7 m³	10 m³	13 m³	17 m³	20 m³	23 m³
230	6 m³	10 m³	13 m³	16 m³	19 m³	22 m³
220	6 m³	9 m³	12 m³	15 m³	18 m³	21 m³
210	6 m³	9 m³	11 m³	14 m³	17 m³	20 m³
200	5 m³	8 m³	11 m³	13 m³	16 m³	19 m³
190	5 m³	8 m³	10 m³	13 m³	15 m³	17 m³
180	5 m³	7 m³	9 m³	12 m³	14 m³	16 m³
170	4 m³	7 m³	9 m³	11 m³	13 m³	15 m³
160	4 m³	6 m³	8 m³	10 m³	12 m³	14 m³
150	4 m³	6 m³	7 m³	9 m³	12 m³	13 m³

Type	A(m)	Long.HT(m)
180	1.98	2.50
270	2.8	3.40
360	3.78	4.30
450	4.68	5.20
540	5.58	6.10
630	6.48	7.00

Formule de conversion de quintaux :

Capacité (Qtx)
=
Volume (m3) x Densité x 10

	Densité
Farine	0.55
Sucre	1.59
Son	0.30
Poudre de lait	0.3-0.70

Z.A Beausoleil – 8 Rue Gutemberg
44116 Vieillevigne
+33 (0)2 40 26 58 85
adv@aria-constructeur.fr

ARIA CONSTRUCTEUR

Chambre en toile

Farines et poudres

Une solution modelable

- Les silos en toile ARIA s'adaptent totalement à votre espace disponible
- Système modulaire et évolutif

Performant et robuste

- Les silos en toile disposent d'un fond vibrant en acier inox permettant une vidange complète du sac
- Le châssis en acier soutient un sac de toile à haute ténacité cousu sur des bretelles

Utilisation

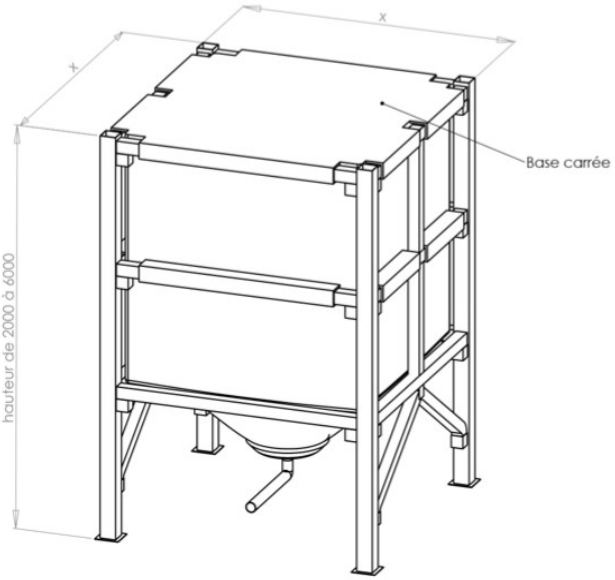
- Les silos toiles sont parfaitement adaptés au stockage de produits tels que farine, semoule, amidons sucre et poudre alimentaire en générale

Capacités

- De 8 à 275 quintaux / de 2 à 50 m3

Dimensions

- Base carrée – 12 tailles
- 9 hauteurs possibles de 2 à 6 m



Caractéristiques

- Châssis

Robuste à montage rapide. La structure est calculée avec des critère 3 fois supérieur au poids nominal à contenir

- Toiles

Le tissu Trévira est un tissu synthétique ayant pour caractéristique une grande résistance mécanique à la rupture et une durée de vie quasiment illimitée. Des bretelles de renfort cousues sur la paroi externe augmentent la résistance mécanique de l'ensemble.

- Partie conique

Inclination à 40° sur la verticale pour permettre la vidange globale par gravité, fabriquée de façon à éviter la stagnation du produit sur les parois.

- Fond vibrant trémie

Réalisé en inox le cône est la partie vibrante du dispositif ce qui facilite la descente du produit. Le vibreur électrique réglable permet du moduler le débit en fonction des besoins du client (de 800 à 1000kg/heure)

Volume utile en m³

	Taille de la base											
Haut. (mm)	1400 X 1400	1600 X 1600	1800 X 1800	2000 X 2000	2200 X 2200	2400 X 2400	2600 X 2600	2800 X 2800	3000 X 3000	3200 X 3200	3400 X 3400	3600 X 3600
1750	1.6	2.1	2.6	3.1	3.5	3.9	4.2	-	-	-	-	-
2250	2.3	3.1	3.9	4.7	5.5	6.3	7.1	7.8	8.4	-	-	-
2750	3	4	5.1	6.3	7.5	8.7	9.9	11.1	12.3	13.4	14.4	15.4
3250	3.7	5	6.4	7.9	9.4	11.1	12.7	14.4	16.1	17.8	19.5	21.1
3750	4.4	5.9	7.6	9.4	11.4	13.4	15.6	17.8	20	22.3	24.5	26.8
4250	5.1	6.9	8.9	11	13.3	15.8	18.4	21.1	23.9	26.7	29.6	32.5
4750	5.8	7.8	10.1	12.6	15.3	18.2	21.2	24.4	27.7	31.1	34.7	38.2
5250	6.5	8.8	11.4	14.2	17.3	20.6	24.1	27.7	31.6	35.6	39.7	43.9
5750	7.2	9.8	12.6	15.8	19.2	22.9	26.9	31.1	35.5	40	44.8	49.6

Formule de conversion de quintaux :

Capacité (Qtx)
=
Volume (m3) x Densité x 10

	Densité
Farine	0.55
Sucre	1.59
Son	0.30
Poudre de lait	0.3-0.70

> Silo extérieur

Pratique

Robuste

Accessible

Stockage de poudre et granulés

Capacités et dimensions

- De 7 à 200 m³
- Diamètre de 1.9m à 4.2m

Caractéristiques

- Matière : Aluminium
- Toit conique à 15° en tôle à damier antidérapante
- Accès facilité par une échelle
- Hauteur du garde-corps : 1.1 m
- Écoulement facile
- Surface intérieur lisse pour éviter la rétention de matière
- Haute résistance à la corrosion
- Moins d'échauffement grâce à sa surface réfléchissante
- Entièrement recyclable

DOFAO

Doser la farine et l'eau du bout des doigts

Fonctionnalités de l'outil DOFAO :

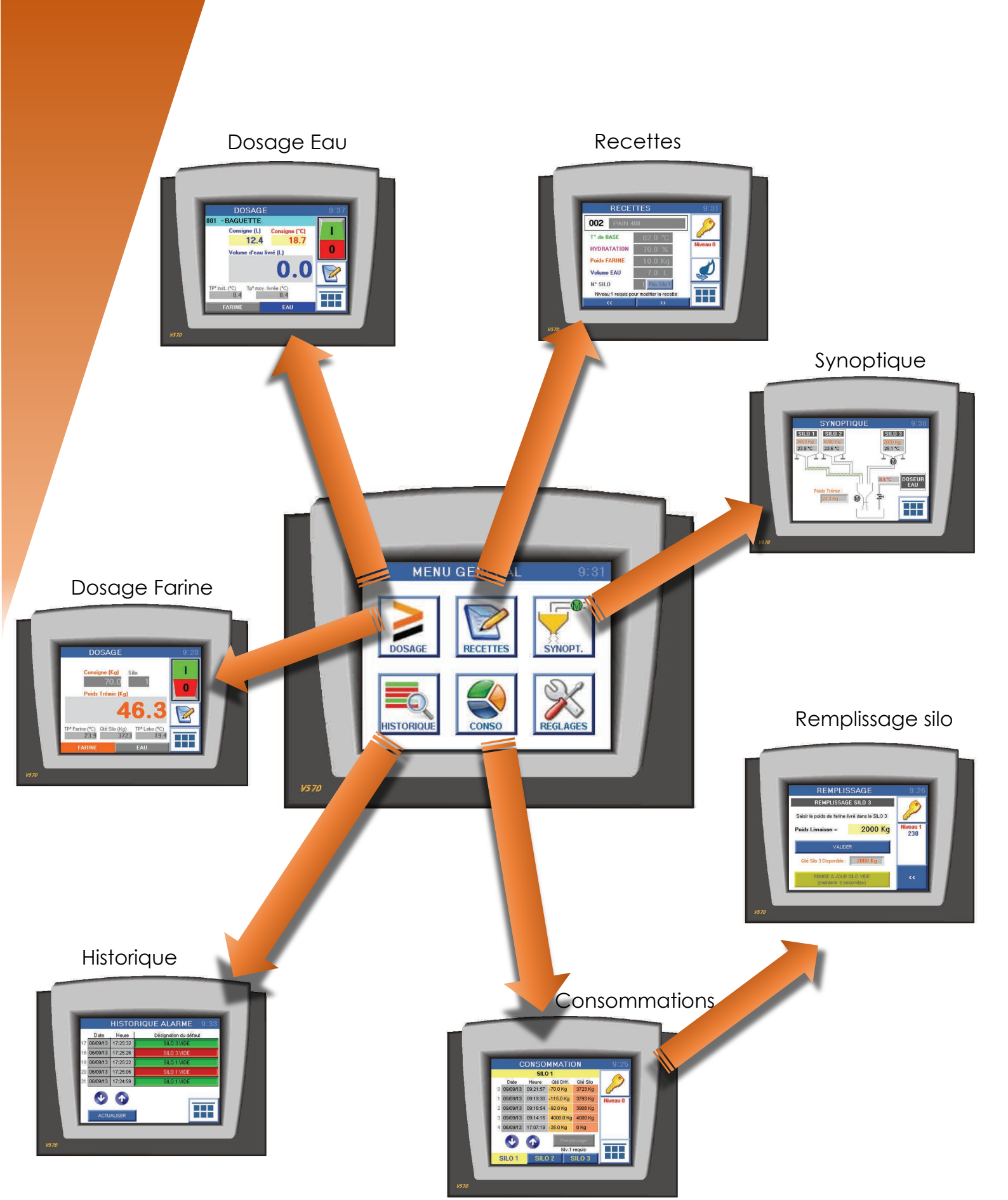
- Peser votre farine
- Doser votre eau à une température adéquate
- Gérer 100 recettes
- Connaitre l'état de vos stocks
- Historique des consommations

Ses avantages :

- Améliorer la précision et la régularité de votre production
- Faciliter l'utilisation par votre personnel grâce à un système intuitif et ergonomique

Deux versions disponibles :

- DOFAO : Dosage eau et farine
- DOFA : Dosage farine


Dosage Eau
DOSAGE
001 - BAGUETTE
Consigne (L)
12.4
Consigne (°C)
18.7
Volume d'eau livré (L)
0.0
FARINE
EAU
Recettes
RECETTES
002
T° de BASE
HYDRATATION
Poids FARINE
Volume EAU
N° SILO
Niveau 1 requis pour modifier la recette
Synoptique
SYNOPTIQUE
SILO 1
SILO 2
SILO 3
DOSEUR EAU
Dosage Farine
DOSAGE
Consigne (Kg)
Poids Trémie (Kg)
46.3
FARINE
EAU
MENU GENERAL
DOSAGE
RECETTES
SYNOPT.
HISTORIQUE
CONSO
REGLAGES
Remplissage silo
REMPLISSAGE
REMPLISSAGE SILO 3
Saisir le poids de farine livré dans le SILO 3
Poids Livraison =
2000 Kg
VALIDER
Niveau 1
230
Historique
HISTORIQUE ALARME
Date
Heure
Désignation du défaut
ACTUALISER
Consommations
CONSOMMATION
SILO 1
SILO 2
SILO 3
Niveau 0

RISEBAG

Manutention des sacs de farine

Conçu pour faciliter le travail des opérateurs et manutentionnaires, RISEBAG est un outil indispensable au quotidien pour le transport et le transfert des sacs.

Prévention des TMS (Troubles Musculo-Squelettiques)

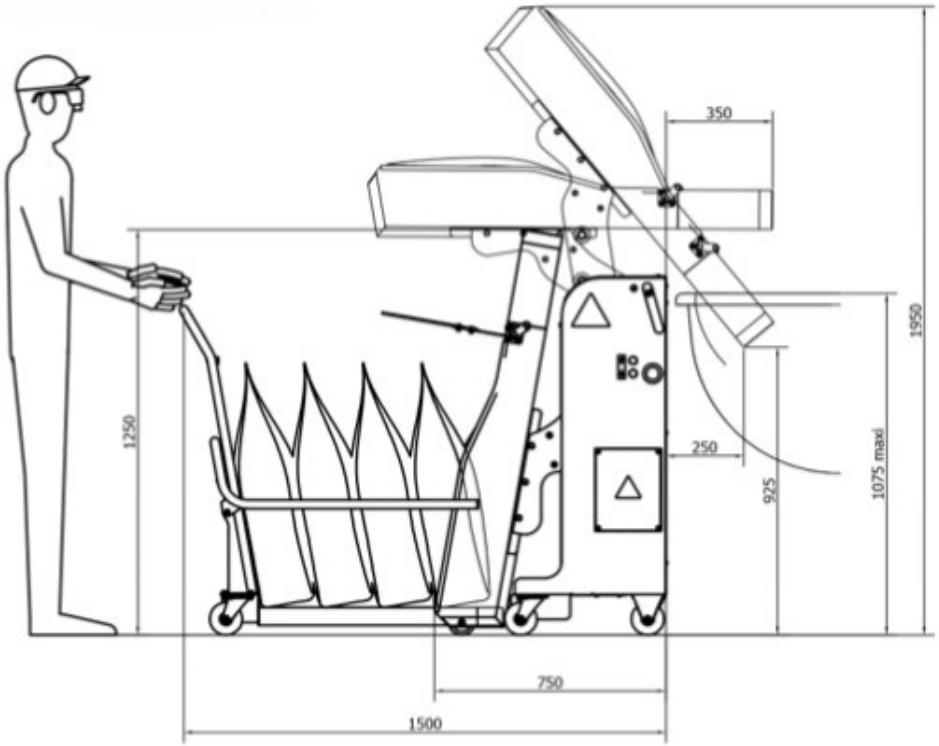
- Evite les mouvements répétitifs
- Evite l'inhalation de poussières
- Pas de transport manuel de charges

Gain de temps et d'efforts

- RISEBAG augmente la productivité : les sacs sont transférés et vidés sans avoir à être portés

Performant et robuste

- Compact
- Mobile
- Simple à utiliser



Caractéristiques

- Sacs jusqu'à 40kg
- Habillage inox
- Encombrement : 560x750 mm
- Poids à vide 120 kg
- Commande à droite ou à gauche selon demande
- Temps de cycle :
  - Montée : 6 sec
  - Descente : 6 sec
- Chariot pour 4 sacs
  - (Plus sur demande)
- Alimentation électrique
  - 380 V tri N+T
- Puissance moteur : 0.37 kW

4 métiers au service du client

BUREAU D'ETUDE

- 1 bureau d'étude composé de 3 personnes travaillant sur SolidWorks

CONSTRUCTEUR

- 1 Atelier de construction mécanique de 14 personnes situé à Vieillevigne Loire Atlantique

ASSEMBLEUR

- Des partenariats avec des constructeurs européens

MONTEUR

- Une équipe de montage dédiée. Capable d'intervenir sur tout le territoire national

Qui contacter ?

			Silo	Enfourneur	Élévateur	Pièces détachées
Antoine LEMERLE Direction générale	02 40 26 58 85	antoinelemerle@aria-constructeur.fr	✔	✔	✔	
Florent MENARD Direction commerciale	06 26 61 04 02	fmenard@aria-constructeur.fr	✔	✔	✔	
Alexandre TENAUD Coordinateur chantiers et SAV silos	02 51 77 77 08	atenaud@aria-constructeur.fr	✔			
Anne LEGER Administration des ventes	02 40 26 58 85	adv@aria-constructeur.fr	✔	✔	✔	✔

ARIA Constructeur

Z.A Beausoleil 8 rue Gutemberg

44116 Vieillevigne

Tél : 02 40 26 58 85

Site internet : www.aria-constructeur.com

Retrouvez nous sur :

Aria constructeur ***ARIA CONSTRUCTEUR URM*** ***ARIA constructeur***

Toute l'équipe ARIA URM
Vous remercie de votre confiance et vous dit à très bientôt !