

Matériel pour la Boulangerie



FABRIQUÉ EN
FRANCE

APOLLO 2.0

Élévateur motorisé à commande manuelle

PARTENAIRE DE VOTRE TRAVAIL
AFIN DE LUTTER CONTRE
LES TMS* ET SOULAGER VOTRE QUOTIDIEN

Fiabilité

Légereté

Maniabilité

Élévateur motorisé à commande manuelle

Caractéristiques techniques

- Enfourneur en inox
- Structure en acier peint
- Dimensions de l'enfourneur :
 - Longueur minimum : 2150 mm
 - Largeur minimum : 580 mm
 - Largeur maximum : 860 mm
- Montée et descente motorisé
- Enfournement et défournement motorisé par le biais d'une transmission par courroie industrielle
- Variateur de vitesse d'enfournement et de montée/descente
- Barre de commande nouvelle génération
- Fabrication 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 précision d'environ 1 mm
- Débrayable en commande manuelle en cas de coupure de courant
- Pieds spéciaux suivant la hauteur du 1er étage
- Longérons support enfourneur en acier inox dotés de roulements ertalon
- Rail au sol de translation télescopique déporté à proximité du four
- Réglages et maintenance possibles avec IOS ou Android par wifi
- Alimentation électrique 380V 3P + N
- Puissance : 2 Kw
- Charge max : 25 kg (autre nous consulter)

Pour l'assistance et la formation des utilisateurs et des techniciens monteurs : nous consulter



téléchargez-moi



ÉLÉVATEUR APOLLO 2.0