

Vider ses sacs en confort et sécurité

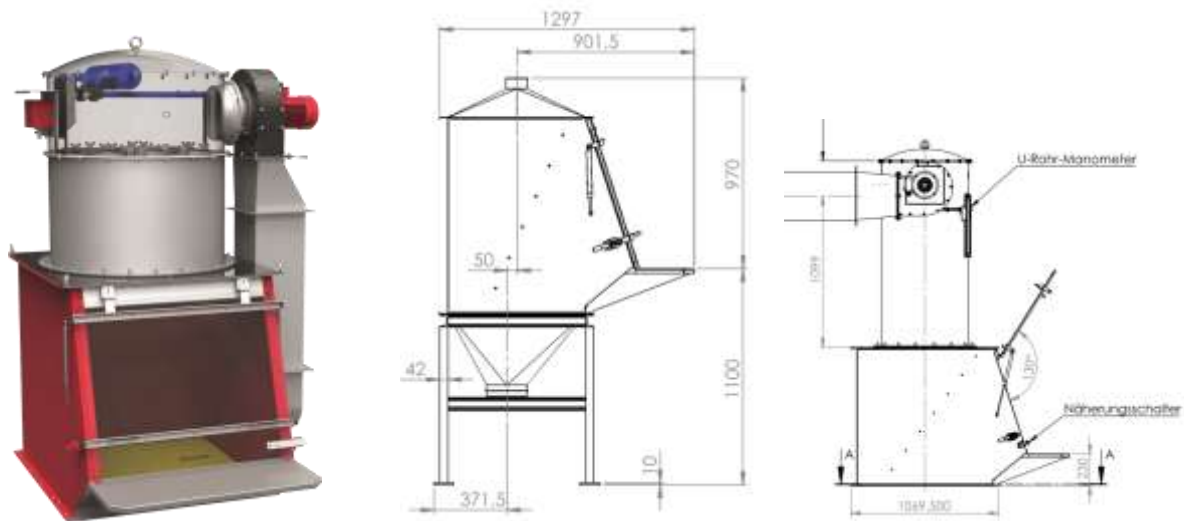
Pour aider les opérateurs au niveau de l'ouverture des sacs lors de mélange, INFASTAUB à une solution de vide sac, afin d'éviter les bronches de l'opérateur et la pollution des zones de travail.

La station vide sacs avec dépoussiéreur intégré (qui permet de garantir que la totalité du sac se trouve dans le process) ou externe, est équipée d'une large porte, permettant une introduction aisée du sac.

Elle possède une tablette (pour ouvrir le sac, grâce au cutter sur chainette) et une grille de sécurité. Dès que la porte est ouverte, un ventilateur se met en marche pour aspirer les fines au travers d'un filtre à décolmatage (ATEX , contact alimentaire en option).

Une fois l'opération terminée, l'utilisateur ferme la porte et le ventilateur ne s'arrêtera qu'après une phase de nettoyage. La partie basse de la station peut être équipée de différents types de trémies afin de s'adapter au client.

Infastaub développe de quoi permettre aux opérateurs de travailler en confort et en sécurité afin de maintenir une nature et un environnement de travail propre.



Disponible chez INFASTAUB en différentes version www.infastaub.fr info@infastaub.fr