

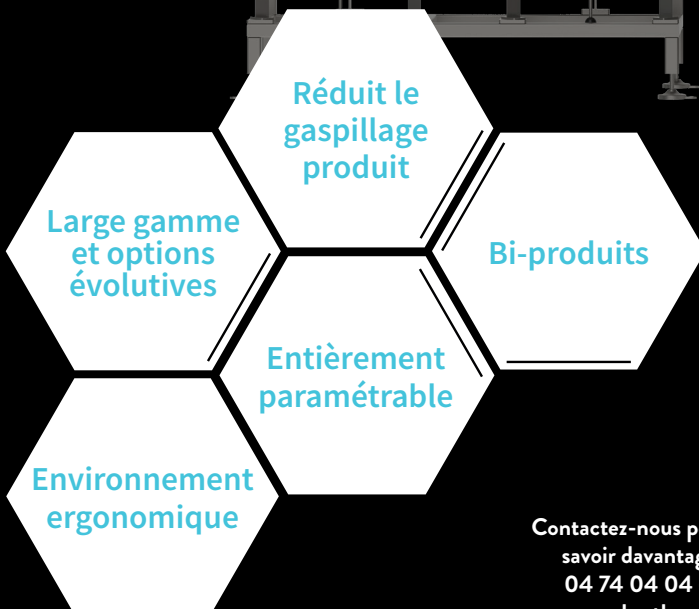


SOLUTIONS INOX

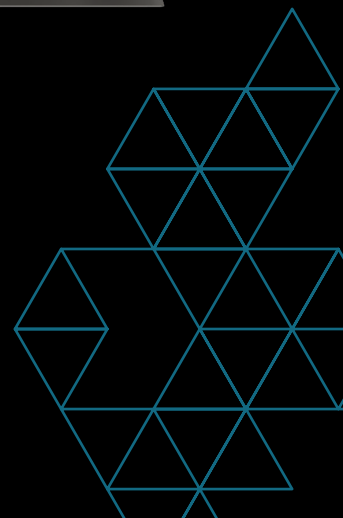
ARMOIRE DE PULVERISATION

Et son Skid de préparation de solution

Raisonnement globalement,
agir précisément.



Contactez-nous pour en savoir davantage :
04 74 04 04 64
www.robertbas.com



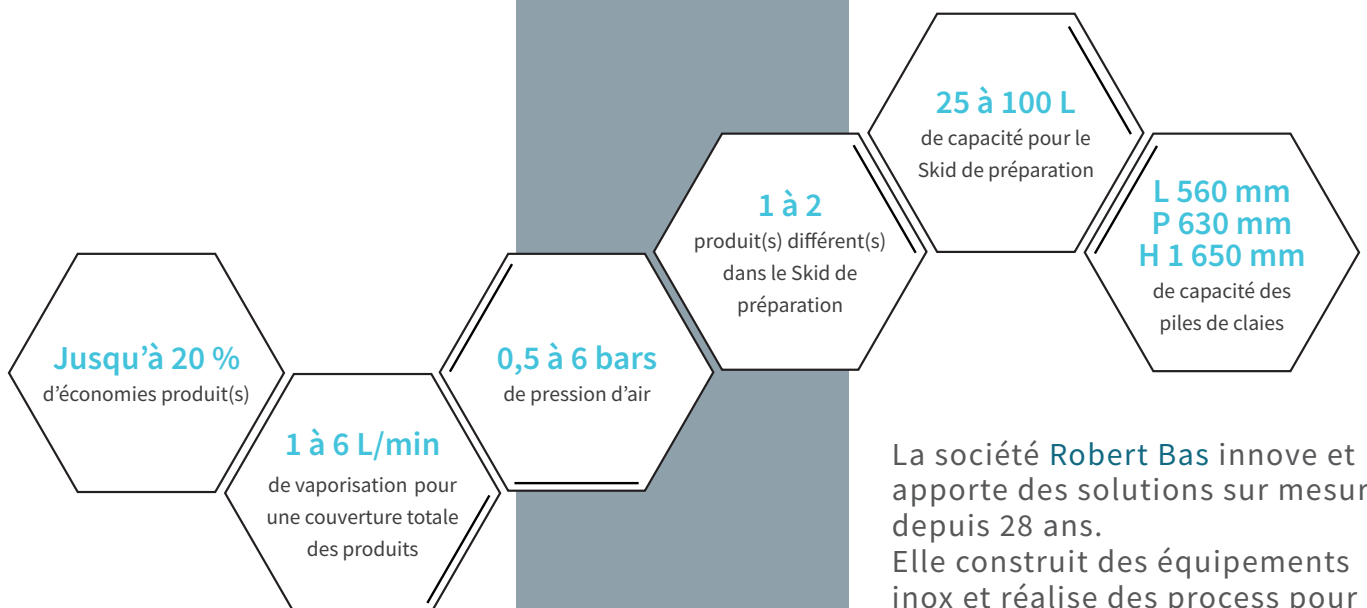
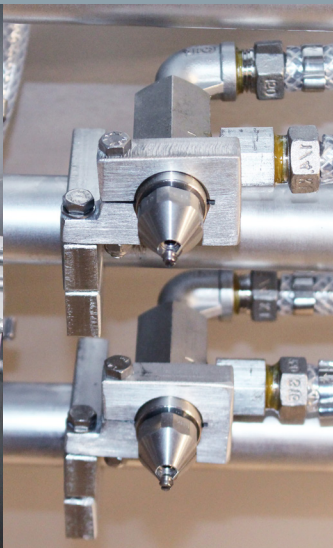
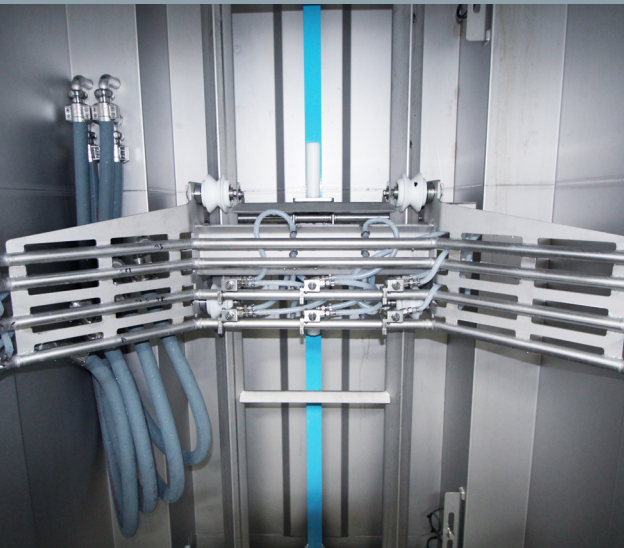


SOLUTIONS INOX

ARMOIRE DE PULVERISATION

Et son Skid de préparation de solution

Robert Bas développe des armoires de pulvérisation destinées au dépôt de nappage sur les fromages, les charcuteries, et les pâtisseries. Le Skid sert à la préparation d'un ou deux produit(s) différent(s), réalisée par bullage ou brassage mécanique, puis acheminée via une double rampe. Les buses permettent un dépôt homogène sur le produit. L'air utilisé pour vaporiser est un air comprimé alimentaire filtré à l'aide d'un pré-filtre, un submicrofiltre et un filtre à charbon actif. L'interface de commande gère automatiquement tout le process : remplissage, mélange, pulvérisation et nettoyage. De plus, cet équipement répond aux normes en vigueur dans l'agroalimentaire.



Contactez-nous pour en savoir davantage :
04 74 04 04 64
www.robertbas.com

La société **Robert Bas** innove et apporte des solutions sur mesure depuis 28 ans. Elle construit des équipements inox et réalise des process pour les industries **agroalimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques et biotechnologiques.**