



Les *Technicord de préparation*

Le convoyeur réfrigéré de préparation des repas est disponible en 2 versions : à cordes ou à bandes. Il permet le dressage des plateaux ou barquettes sur un convoyeur de 1 à 8 ML à une température de +5/+10°C dans une ambiance de +20/+25°C.

Notre convoyeur réfrigéré de préparation est une nouvelle approche totalement conforme aux normes HACCP dans le dressage des plateaux et barquettes. Compact et mobile, notre convoyeur peut être utilisé dans toutes les configurations de lieux et par tous. Il ne nécessite plus d'être implanté dans une chambre froide coûteuse et contraignante pour le personnel d'exploitation.

Pour les grandes longueurs, le convoyeur peut être prévu en plusieurs morceaux. Pour une utilisation optimale, la vitesse de défilement est réglable de 3 à 12 mètre minutes en réfrigérée ou en température ambiante.

Un certain nombre d'équipements peuvent être raccordés sur le tapis.

Le froid de type ventilé fonctionne au R134 avec réévaporation des condensats. L'entretien a été rendu facile grâce à une conception modulaire avec une accessibilité aisée et totale sans outil à tous les organes techniques.

Le pupitre de dépose tout inox dans le prolongement du tapis regroupe toutes les commandes de fonctionnement "lisibilité parfaite", ainsi que les composants électromécaniques et électroniques de gestion du convoyeur. La mise en route peut être programmée en différée et une alarme contrôle de température vous permet de travailler en toute tranquillité.

La version à cordes a été conçue sur le même principe exclusif que le Technicord avec tous les avantages et garanties en matière de :

Hygiène, Simplicité, Sécurité, Silence, Fiabilité.

Nos réalisations parlent pour nous.

