

ROBO-T

EMPILEUR DE PLATEAUX



rev. 009.2411.57

■ Empileur de plateaux Robo-T

- Empileur pour plateaux de 1200 x 600 mm
- Indiqué pour plateaux de hauteurs différentes: 50–70 mm
- Vitesse appropriée aux lignes de 600 kg/h de production (pâtes courtes et sèches)
- Indispensable pour automatiser la fin de la ligne avec la plus grande simplicité
- Sécurité garantie par un microinterrupteur sur l'ouverture de la porte arrière

ROBO-T

L'automatisation de la superposition des plateaux sur les chariots des séchoirs dans les lignes de production de pâtes courtes et/ou spéciales peut s'effectuer en utilisant un empileur de plateaux à placer en fin de ligne.

Son utilisation, qui permet de réduire au nombre de deux les préposés destinés à la conduction de la ligne de pâtes courtes et/ou spéciales (conditionnement exclus), doit toujours être accouplée à un alimentateur de plateaux duquel il reçoit les plateaux sur lesquels les pâtes à sécher dans les chambres statiques ont été déposées.

Il est doté d'une alarme pour signaler lorsque le remplissage du chariot a été effectué, et de panneaux externes sur le périmètre comme protection de sécurité.

Ou bien, le système robotisé *Robo XI* est disponible en alternative.



Empileur de plateaux Robo-T



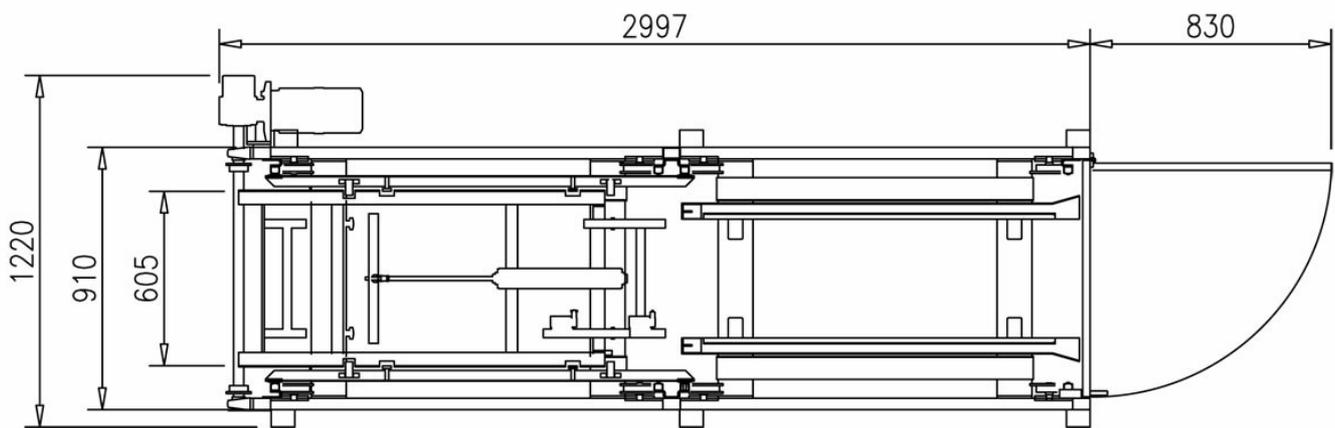
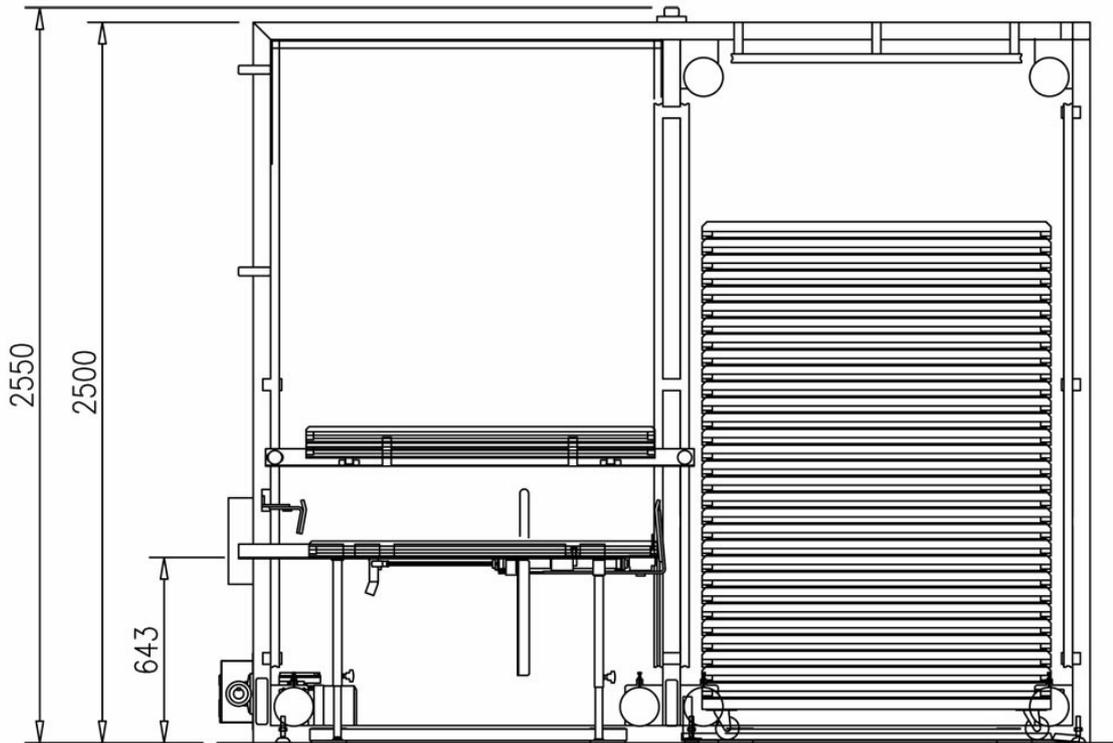
Robo XI: système robotisé de fin de ligne (une alternative valable au Robo-T)



■ Empileur de plateaux Robo-T



■ Robo XI: système robotisé de fin de ligne



ROBO-T	
Dimension plateaux (mm)	1200x600x55
Vitesse (plat./min.)	2-4-6-8
Puissance installée (kW)	1.1
Surface (m²)	3.6
Dimensions LxPxH (mm)	2997x1220x2550

Note: les données mentionnées sont indicatives et non contraignantes car elles dépendent des produits et de l'installation où sont montés les groupes.



facebook.com/storci.spa



youtube.com/@FAVAspAPastaEquipment



linkedin.com/company/fava-s.p.a.

Fava S.p.A.
Via IV Novembre, 29 - 44042 Cento (FE)
phone: +39 051 6843411
www.favastorci.com - info@fava.it

FAVA
pasta equipment **Storci**