

BOL CENTRIFUGE

Le bol centrifuge sert à la mise en ligne avec ou sans orientation de différents produits emballés ou nus à partir d'un vrac. A la différence du bol vibrant, ce système est silencieux et plus rapide.

Les atouts propres au bol centrifuge :

- garantie de l'intégrité des pièces,
- pas de risques de rayures ou de détériorations,
- cadence d'alimentation variable de quelques pièces par minute à 60 000 unités par heure,
- possibilité de distribuer une multitude de pièces de la même famille avec des changements rapides de format (SMED).

Informations pratiques :

- indépendance des 2 disques rotatifs. Le premier disque intérieur incliné dépose les pièces par la force centrifuge sur le deuxième qui est une couronne horizontale externe,
- disponibilité de 5 formats (voir tableau),
- pour tous types d'industrie et particulièrement dans les secteurs agroalimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques.

