

MANIPULER LES PRODUITS VITE ET BIEN EN CONSOMMANT MOINS

Composants et systèmes de manipulation de produits par le vide

Pour tout le secteur agroalimentaire : transformation, emballage, packaging, etc.

La mini-pompe à vide Lemax et les ventouses MVS : des produits conçus en partenariat avec les industriels utilisateurs

CONTACT

Stéphane GARCIA

Vacuum Components, Bât.1
ZA Les Petits Champs
26120 Montélier France
Tél. : 04 75 59 91 91
Fax : 04 75 59 91 05
Mail : stephane.garcia@coval.com
Web : www.coval.com

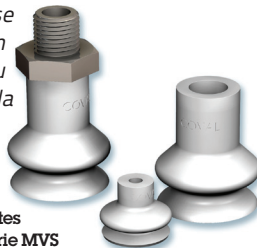
Parce que l'agroalimentaire a toujours besoin d'optimiser sa production, Coval conçoit et commercialise des solutions qui répondent à cette exigence. Avec les mini-pompes à vide Lemax tout d'abord. Doté de la technologie *Air Saving Control* (ASC), le Lemax permet une économie d'énergie de 60 à 97 %. L'ASC analyse l'application et s'adapte de façon à optimiser son fonctionnement et sa consommation d'énergie selon les changements qui s'opèrent sur la ligne de production. Le Lemax est aussi équipé d'un silencieux débouchant (anti colmatage) : "ce composant évite le nettoyage manuel de la pompe, évite également les pertes de performances et supprime de fait les arrêts de machine pour maintenance", indique Stéphane Garcia

responsable marketing de Coval. Le Lemax associe ainsi les performances à un vrai confort d'utilisation.

HAUTES CADENCES ACCEPTÉES !

Coval propose également une grande variété de ventouses avec sa gamme MVS en silicone (FDA) pour robot *pick&place* destinées à la manipulation de chocolats, de biscuits, d'œufs, etc. "Notre gamme MVS à 1,5 ou 2,5 soufflets se décline selon la nature du produit et la matière à manipuler",

Ventouses souples, hautes cadences série MVS



Mini-pompe à vide, série Lemax.

poursuit Stéphane Garcia. "Ces ventouses sont conformes aux exigences sanitaires et présentent une grande souplesse de lèvres pour une parfaite saisie à très hautes cadences (120 prises et dépose à la minute)". *FlowPack*, *DoyPack*, étuis, barquettes thermoformées, produits bruts (saucisse, poisson frais, biscuits, chocolats), les ventouses MVS manipulent tout, vite et bien. ■

