

Nous sommes fiers de vous présenter notre nouvelle ligne de conditionnement pour le fromage fondu. Sapal Albatros intègre la technologie la plus récente pour vous aider à produire plus, avec une meilleure qualité et une plus grande efficacité.



Allez plus loin avec **Sapal Albatros**, la ligne de conditionnement de nouvelle génération pour le **fromage fondu**.

Albatros est **performante** et améliore votre productivité

Sapal Albatros produit jusqu'à 300 portions par minute. Sa nouvelle conception en ligne comporte un minimum de transferts; il en découle ainsi une plus grande vitesse, des temps d'immobilisation réduits et moins de surface au sol.

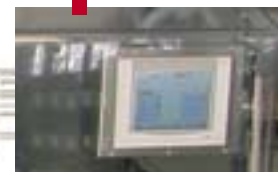


Albatros est **flexible** et s'adapte à vos besoins

Les changements de poids et de formes peuvent être exécutés très facilement et rapidement. Par exemple, passer du triangle au carré prend seulement quelques heures! En outre, l'unité de dosage de l'Albatros peut traiter toutes sortes de textures avec une précision de dosage très élevée.

Albatros est **conviviale** et facilite votre travail

Très silencieuse, Sapal Albatros dispose de commandes placées tout le long de la ligne. Un écran tactile permet de définir facilement les paramètres de production, par exemple le volume de dosage des portions.



Albatros est **hygiénique** et garantit votre produit

Sans huile ni graisse, Sapal Albatros est équipée de protections transparentes. Sa construction en porte-à-faux évite que les entraînements ne soient situés au-dessus du passage des produits. L'utilisation de matériaux inoxydables permet le lavage à l'eau; de plus, l'unité de dosage est CIP.

N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir plus de détails sur Sapal Albatros.

Sapal SA
A Bosch Packaging Technology Company
Av. du Tir Fédéral 44
1024 Ecublens - Suisse
Tél. +41 21 633 52 00
Fax +41 21 633 52 11
www.sapal.com
info@sapal.com



BOSCH

Des technologies pour la vie