



Tripette & Renaud
Depuis 1836

TRIPETTE ET RENAUD

Vide sac manuel avec tamiseur de sécurité

[Voir la page produit](#)



Description

Ce vide-sac combine les fonctions **hotte aspirante et tamisage**. Par l'intégration d'un tamis industriel vibrant, ce poste de travail ergonomique **réduit le danger de pollution de l'air** lors du processus d'ouverture manuelle et de déversement de sacs.

Fonctionnement : l'opération de découpe du sachet est effectué sur la table, puis le contenu est vidé au travers de la grille et tamisé. Les plus grosses particules sont retenues par le tamis et les plus fines sortent directement sous le tamiseur.

Applications : ce matériel convient particulièrement pour la vidange manuelle des sacs de **produits secs** et de tamisage de sécurité par élimination des corps étrangers, notamment **avant mélange**. Il s'utilise pour des produits variés tels que : farine, arômes, condiments, **ingrédients, épices, herbes, condiments, café**, sésame, poivre, etc.

Caractéristiques

- Capot élévateur électrique - pas de charges lourdes ni de manchons difficiles
- Membrane en silicone auto-obturant qui fournit une interface étanche à la poussière
- Grande plaque chauffante protège la maille
- Table de repos en sac incliné pour s'assurer que toutes les poudres sont capturées pour le dépistage
- Construit à partir de **matériaux conformes à la FDA**
- Peu d'entretien / coûts de fonctionnement
- Facile à nettoyer, pas de crevasses
- Niveau sonore inférieur à 70 dBA utilisé
- Couvercle anti-poussière pour conteneur / bac au choix
- Connexion à des systèmes de transfert à vide ou à tout autre équipement de transport
- Terre rare sous aimants d'écran pour modèle SM550 (aimant de sortie à tiroir pour modèle SM950)
- Système de déblayage par ultrasons
- Aspiration et filtration intégrées
- Base sur roues en option