

## Manipolatore Pneumatico ATISacer 80 per Formaggi



**ATIS**  
MANIPOLATORI PNEUMATICI

Il manipolatore pneumatico ATISacer 80 è una soluzione innovativa e versatile, progettata specificamente per la movimentazione sicura ed efficiente di forme di formaggio, anche con superfici irregolari o ruvide tipiche dei formaggi stagionati. Grazie alla sua ventosa a depressione, all'attrezzatura e alla colonna in acciaio inox, garantisce la massima igiene e durata nel tempo.

### Applicazioni:

- **Movimentazione di forme di formaggio:** Trentingrana, Grana Padano, Parmigiano Reggiano, ecc.
- **Posizionamento su pallet:** 4 o 5 livelli
- **Inserimento in scatole**
- **Trasferimento da e verso celle frigorifere**



### Vantaggi:

- **Sicurezza:** Riduzione del rischio di infortuni legati alla movimentazione manuale di carichi pesanti.
- **Efficienza:** Aumento della produttività grazie alla rapidità e precisione delle operazioni.
- **Igiene:** Materiali a contatto con gli alimenti di alta qualità, facili da pulire e sanificare.
- **Versatilità:** Adatto a diverse tipologie di formaggio e a differenti configurazioni di pallet.
- **Durata nel tempo:** Costruito con materiali di alta qualità per garantire una lunga durata.
- **Ergonomia:** Riduzione dello sforzo fisico dell'operatore.
- **Personalizzazione:** Possibilità di personalizzare l'attrezzo in base alle specifiche esigenze del cliente.

### Benefici per l'azienda

- **Miglioramento delle condizioni di lavoro:** riduzione dei rischi per la salute dei lavoratori.
- **Aumento della produttività:** Maggiore efficienza nelle operazioni di movimentazione
- **Riduzione dei costi:** Minore incidenza di infortuni e maggiore durata delle attrezzature
- **Miglioramento della qualità del prodotto:** minor rischio di danneggiamenti durante la movimentazione

### Caratteristiche Tecniche:

- **Portata massima:** 50 kg
- **Ventosa:** Speciale per alimenti, adatta a superfici irregolari e ruvide
- **Materiale:** Acciaio inox (colonna e attrezzatura ; possibile fornire completamente in acciaio inox)
- **Alimentazione:** Pneumatica
- **Controllo:** Intuitivo e facile da utilizzare
- **Versatilità:** Adatto a diverse tipologie di formaggio e a differenti operazioni di movimentazione

### Perché scegliere ATISacer 80:

- **Esperienza:** Azienda con anni di esperienza nella progettazione e produzione di manipolatori pneumatici.
- **Qualità:** Prodotti realizzati con materiali di alta qualità e sottoposti a rigorosi controlli di qualità.
- **Assistenza:** Servizio di assistenza tecnica e manutenzione post-vendita.
- **Personalizzazione:** Soluzioni personalizzate per soddisfare le esigenze specifiche di ogni cliente.



[www.atismanipolatori.com](http://www.atismanipolatori.com) - [atis@atismanipolatori.com](mailto:atis@atismanipolatori.com)