

PRESSE COUVERCLE INOX HAPPYCONDIPRESSE

Electrique

La presse couvercle HAPPYCONDIPRESSE ferme vos bacs en toute simplicité ! Conçu pour la restauration collective de demain, l'HAPPYCONDIPRESSE est la solution idéale pour sceller efficacement vos contenants réemployables (inox, verre...), tout en préservant la santé de vos équipes. Grâce à son rouleau supérieur réglable, elle s'adapte à différentes hauteurs de bacs. Ergonomique et modulaire, elle s'intègre parfaitement à une chaîne de conditionnement pensée pour limiter les ports de charges et réduire les TMS, en réponse aux exigences des lois EGALIM et AGEF.



Construction acier
inox AISI304



Pour tout type de
contenant avec
couvercle



Personnalisation
possible



Haut niveau de
protection à l'eau
et poussière



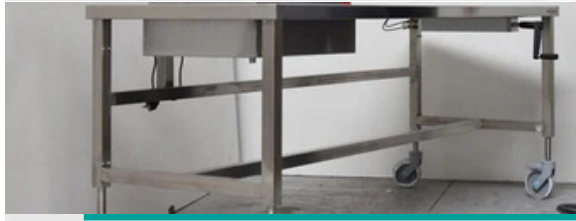
**Options sur-mesure
contactez-nous !**

Caractéristiques *techniques*

Référence	Désignation du produit	Matière	Capacité	Poids	Dimensions	Moteur
CONDI02	Presse couvercle inox	Inox	~1500 pcs/h	120 kg	1000 x 340 x 800 mm	380 V / 1 kW / 16 A

On gagne tous
au **meilleu**r-être au travail.

HappyManut
ergonomic solutions



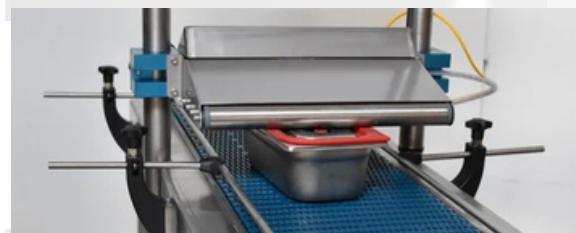
Réglable.

L'HAPPYCONDIPRESSE est un appareil spécialement conçu pour fermer aisément divers types de bacs. Grâce à son réglage variable de la position du rouleau supérieur, il permet de fermer des récipients de différentes hauteurs et formats sans effort.



Productivité optimisée.

L'HAPPYCONDIPRESSE vous fera économiser un temps précieux tout en éliminant la manutention manuelle. C'est un véritable atout pour gagner du temps et de l'argent au quotidien. Plus rapide, vous serez ainsi plus efficace.



Ergonomie.

L'HAPPYCONDIPRESSE permet la fermeture des bacs sans effort. Conçu pour minimiser les gestes répétitifs et le port de charges lourdes, cet outil permet de fermer aisément des bacs en inox de diverses hauteurs. C'est un véritable atout en matière d'ergonomie, contribuant au bien-être au travail. Moins de contraintes, plus de confort.



8, rue de Malacussy
42100 Saint-Etienne
Tél : +33 (0)477 798 891
www.happymanut.net