



Lignes de conditionnement de bacs inox

NOVABAND

Semi-automatique / automatique



Pourquoi le banderolage ?

Avantages de la technologie de banderolage :

- Le bac et le couvercle sont rendus solidaires grâce à une bande de cellulose avec fine couche de polypropylène : résiste aux ambiances humides.
- Impression sur bande : pas d'étiquette à décoller ou décrocher lors du lavage.
- Bande garantie : impossible à ouvrir sans déchirer la bande.
- Economie d'énergie : pas d'air comprimé, pas de temps de chauffage pour la soudure.
- Moins de consommables : pas d'étiquettes.

Taille des bacs et modèles

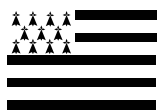
- Gastro norme GN 1/1, GN1/2, GN 1/3, GN 1/4, GN 1/8.
- Marques :
 - RESTOBAC
 - BOURGAT
 - RIEBER
 - VOGUE

Caractéristiques banderoleuses

- Technologie de soudure ultrason.
- Largeur de bande 50 mm.
- Hauteur de l'arche 260 mm !
- Impression par transfert thermique.
- Construction en acier inoxydable.
- Jusqu'à 17 cycles minute.



Voir la vidéo sur votre Smartphone



Créé, développé et fabriqué en Bretagne



DCE
Oser d'abord, doser ensuite !

Bureau 09 62 56 84 53 | Contacts 06 70 21 49 74
Messagerie contact@osm22.fr | www.osm22.fr

Lignes de conditionnement de bacs inox

NOVABAND Semi-automatique / automatique

**Convoyeur à bande
et table d'accumulation**



**Convoyeur à bande
et sortie gravitaire**



**Ligne automatique
avec robot de dépilage**



**Ligne automatique
3 pas**



**Table de pesée
et table d'accumulation**

Nos produits sont distribués par notre partenaire :

OSM



Oser d'abord, doser ensuite !