**A l’instar des industries chimiques, pharmaceutiques ou cosmétiques, l’agroalimentaire est un vaste domaine où les contraintes en terme d’hygiène sont intransigeantes autant qu’indispensables. Elles ont évolué en même temps que ces secteurs se sont développés, imposant désormais des normes internationales strictes (FDA : Food and Drugs Administration), notamment pour ce qui concerne la traçabilité des produits et la nettoyabilité des équipements de l’industrie agroalimentaire et leur environnement.**

***Les fournisseurs de ces industries ont ainsi développé une gamme de composants et d‘équipements aptes à répondre à ces nombreuses exigences et où l’hygiène, en particulier, requiert une vigilance de tous les instants.***

***La société APAAX s’implique constamment et de manière active pour optimiser et enrichir son offre produits, et répondre en terme d’innovation aux nombreux défis que posent ces secteurs industriels aux règles et impératifs sanitaires élevés. Elle propose ainsi une gamme complète de composants pour l’équipement de l’industrie agroalimentaire, pharmaceutique, chimique, etc, et ce à tous les niveaux du process de production et de son milieu.***

**Les pieds et supports antivibratoires hygiéniques standards**

*• Pieds Teknohygienic certifiés 3A*

Pour l‘équipement de l’industrie agroalimentaire, APAAX a parachevé son offre de produits inox par une gamme complète de pieds et supports de conception hygiénique certifiée 3A permettant d’empêcher toute contamination microbienne, d’éviter la rétention de produit et de réduire les temps de nettoyage par une efficacité accrue et une meilleure ergonomie, mais aussi de diminuer les consommations d’eau et de détergents.

En garantissant la qualité de la réalisation, les pieds et supports inox certifiés 3A d’APAAX permettent la mise à niveau technique des équipements de production agroalimentaire répondant aux règles d’hygiène les plus strictes et aux exigences liées au nettoyage et à la désinfection des lignes de conditionnement et de remplissage, de thermo scellage, machines pour le nettoyage, le lavage, le tri, les lignes de préparation, etc.

On retrouve également les produits de cette gamme offrant une résistance élevée aux opérations de nettoyages intensifs sur les découpeuses industrielles, les séchoirs, fumoirs et fours, comprimeuses, compteuses de gélules/comprimés, cuves inox et fondoir, ainsi que sur les doseuses et peseuses, granulateurs, broyeurs et tamiseurs, groupes froid et générateurs, matériel de laboratoire, mélangeur crème/poudre, pompes…

*• Les accessoires de la gamme Pieds et supports 3A*

En complément de l’offre Pieds et supports 3A, les écrous et boulons hygiéniques, platines de fixation et protecteurs étanches équipés spécifiquement de joints silicone, garantissent aux équipements des industries agroalimentaires, chimiques et pharmaceutiques l’optimisation des opérations de nettoyage et empêchent la contamination microbienne et la rétention de produit.

*• Pieds Hygiéniques semelle EPDM*

Innovation exclusive, la nouvelle gamme APAAX de pieds et supports hygiéniques standard avec semelle EPDM vient compléter sa « série hygiénique » .

Avec un prix extrêmement attractif, elle apporte une alternative économique aux domaines agroalimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques, en offrant une solution économique dans les secteurs où le nettoyage est intensif mais n’exige pas l’utilisation de produits certifiés de haute technicité.

En bénéficiant d’une excellente résistance en terme de durabilité, cette gamme permet d’identifier immédiatement, de par la couleur bleue de la semelle, de la dégradation éventuelle d’un support.

Dotée d’une excellente résistance dans le temps des semelles des pieds (EPDM), cette gamme complète permet de disposer en standard d’une multitude de dimensions et de répondre à la résistance de toutes les charges dont les applications nécessitent un pied support soumis aux contraintes de nettoyages intensifs.

**Les pieds et supports antivibratoires, gammes acier et inox**

*• Avec embases plastique et caoutchouc*

Une gamme complète de pieds pour machines agroalimentaires, embases plastique avec une multitude de types et de longueurs de tiges inox.

*• Avec embases tôle acier ou tôle inox*

Pieds en tôle emboutie inox et caoutchouc vulcanisé déclinés en plusieurs natures, dont un modèle avec semelle EPDM bleu adapté aux machines

du secteur agroalimentaire soumis à des nettoyages agressifs.

*• Avec embases acier ou inox massifs*

Les piètements en inox massif aux dimensions extrêmement variées permettent la mise à niveau et le supportage de machines lourdes dans le secteur agro-alimentaire.

*• Teknoclean et Pieds de cuves*

Des modèles avec piètements inox dédiés au fabricants de cuves de stockage et de mélange de charges importantes, dans le secteur agroalimentaire et l’industrie chimique.

*• Embases antivibratoires inox*

Un ensemble de solutions antivibratoires inox destinées aux machines de l'agroalimentaire.

*• Supports pour roulettes*

Tiges de réglage adaptées aux roulettes de manutention pour répondre aux exigences de nettoyage et d'hygiène pour tous les équipements mobiles du secteur agroalimentaire.

**Mesure & Contrôle – Les indicateurs de position**

*• Indicateurs de position à arbre creux*

Ce sont des indicateurs mécaniques paramétrables avec parties métalliques en acier inoxydables particulièrement adaptés au secteur agroalimentaire.

*• Renvois d'angle - Vérins mécaniques - Réducteurs hélicoïdaux*

Toute la gamme de renvois d'angles proposées par APAAX peut être réalisée avec des composants inox.

*• Volants avec indicateur gravitationnel et fixe*

Ces indicateurs gravitationnels fabriqués avec des écrans en verre minéral et équipés cerceaux inox sont conçus pour résister aux nombreuses contraintes de l’environnement agroalimentaire.

*• Contrôles de niveau pour solides et liquides*

Conçus pour le contrôle de remplissage de solides et liquides, les contrôleurs de niveau déclenchent une alerte ou une action lorsque le niveau d’une cuve monte ou descend. Le dispositif fait tourner une palette ou une roue à ailettes, selon la technologie adoptée. Quand le produit monte et vient au contact de la partie en rotation, le mouvement est freiné ou arrêté.

Le contrôle de niveau est omniprésent dans les industries agroalimentaire, pharmaceutique et cosmétique. Il permet de respecter la qualité constante des produits et d’assurer la sécurité de l'installation, mais également son efficacité économique.

**Les éléments de manœuvre**

*• Doigts d'indexage*

Présents à de multiples emplacements de l’outil de production, les doigts d'indexage permettent de bloquer le mouvement de translation ou de rotation, ou de positionner un dispositif.

*• Accessoires inox*

Composants disponibles en acier inoxydable uniquement, les volants de serrage, boutons, poignées, charnières, verrous et systèmes de fermeture viennent compléter l’offre APAAX destinée aux industries alimentaires.

Ils sont indispensables dans la conception de machines là où l’acier inoxydable est la seule option.

*APAAX, conseil et services, représentation et logistique pour la France de fabricants de composants industriels propose notamment :*

*- des éléments de manoeuvre : bouton moleté, doigt d'indexage, charnière, poignée industrielle, poignée plastique, poignée indexable, volant de manoeuvre,*

*- des systèmes de serrage comme les sauterelles mécaniques, les sauterelles pneumatiques, les pinces pneumatiques,*

*- des pieds et supports antivibratoires : plot antivibratoire, pied caoutchouc,*

*- des indicateurs de position, mesure et contrôle : renvoi d'angle, transducteur.*