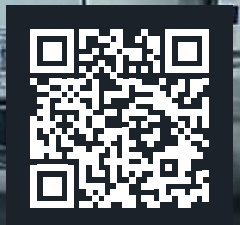




Catalogue Général EQUILIBREURS FOOD INDUSTRY

CAPACITE 0,2 ÷ 180 kg





TECNA S.P.A. - VIA MEUCCI, 27 - CASTEL SAN PIETRO TERME

GEDO produit et distribue une gamme complète d'EQUILIBREURS avec une capacité de 0,2 à 180 kg et course standard du câble jusqu'à 3 mètres. L'EQUILIBREUR TECNA est un dispositif essentiel pour diminuer la fatigue de l'opérateur, pour augmenter la productivité en réduisant les temps de déplacement des outils et pour améliorer la qualité du travail. L'usage de l'EQUILIBREUR TECNA limite l'usure des tuyaux et des câbles et il évite des dommages éventuels aux personnes et aux outils. L'application de l'EQUILIBREUR TECNA est absolument versatile, il peut être utilisé pour les travaux d'établi ou bien sur les lignes de montage, avec les petits outils, les soudeuses par point suspendues et les visseuses multiples. La structure ergonomique des EQUILIBREURS TECNA a été étudiée pour faciliter chaque opération d'usage, de la facilité de mouvement à la robustesse du bâti, de la simplicité d'usage à la puissance de levage.

En qualité de producteur, TECNA exécute des versions spéciales et personnalisées sur demande.



TECNA S.P.A. - VIA GR



Made in Italy





TECO, 25/27 - CASTEL SAN PIETRO TERME



ATEX  **COMPLIANT**
ATmosphères EXplosibles
SPRING BALANCERS



DIN 15112:1979

SECTEURS D'UTILISATION

NOURRITURE ET BOISSONS



ABATTAGE ET TRANSFORMATION DE LA VIANDE



SECTEUR LAITIER



SECTEUR DE LA CONFISERIE ET DE LA BOULANGERIE



LAVAGE ET ASSAINISSEMENT INDUSTRIEL



RETRACTEURS

Calotte en aluminium avec traitement d'Anodisation dure Résistant à l'oxydation et aux agressions chimiques



Matériaux externes antirouille et acier inoxydable

Groupe câble en acier inoxydable

Graisse alimentaire certifiée NSF-H1

H1





**FOOD
INDUSTRY
BALANCERS**





9310IL÷9313IL

9320IL÷9323IL



	1600 mm
	0,2÷3 kg



	2000 mm
	1÷8 kg



9336LIL÷9340IL

9346LIL÷9350IL



2500 mm



0,5÷14 kg

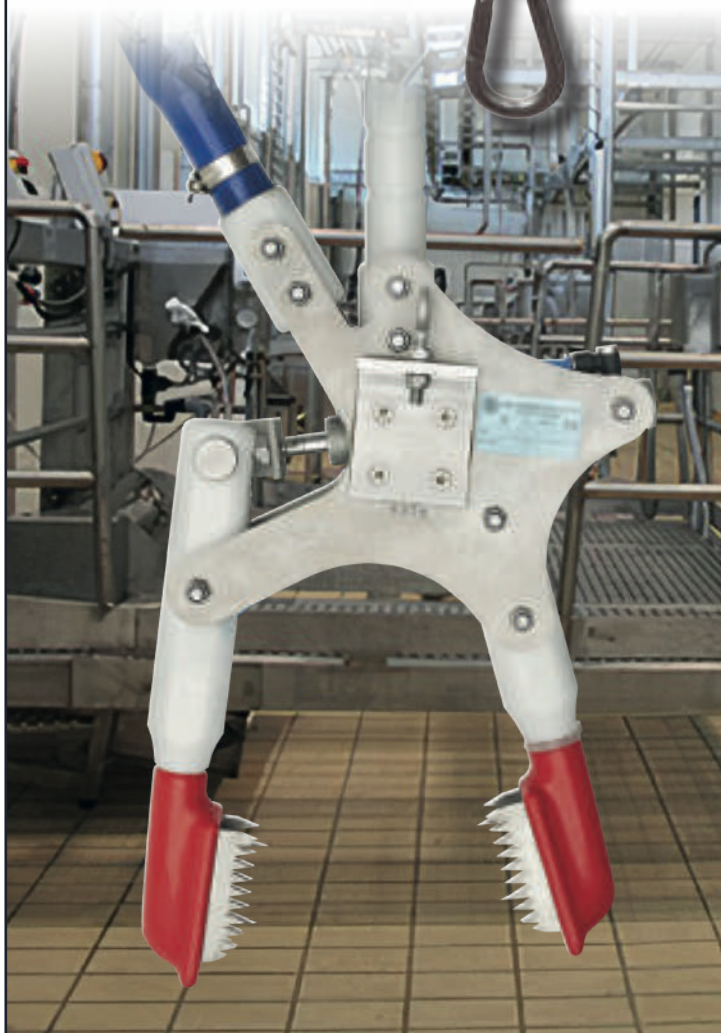
STOP



2500 mm

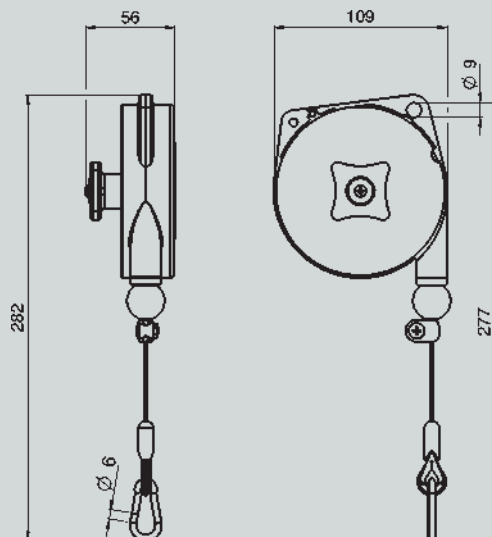


0,5÷14 kg

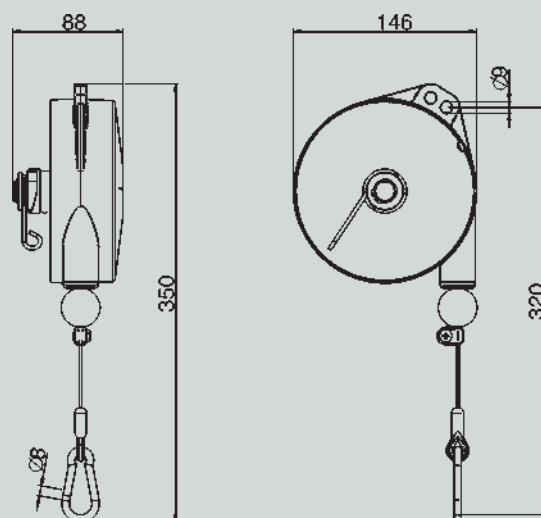


CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ÉQUILIBREURS

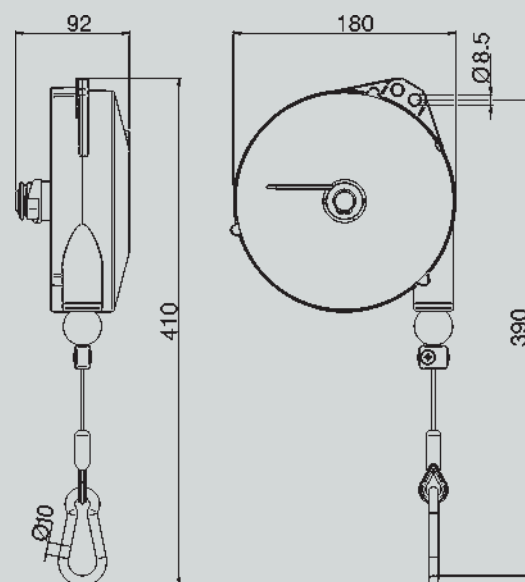
Art.	1600 mm	2000 mm	2500 mm
9310IL	0,2÷0,5 kg		
9311IL	0,4÷1,0kg		
9312IL	1,0÷2,0 kg		
9313IL	2,0÷3,0 kg		
9320IL		1,0÷2,5 kg	
9321IL		2,0÷4,0 kg	
9322IL		4,0÷6,0 kg	
9323IL		6,0÷8,0 kg	
9336LIL			0,5÷2,0 kg
9336IL			2,0÷4,0 kg
9337IL			4,0÷6,0 kg
9338IL			6,0÷8,0 kg
9339IL			8,0÷10 kg
9340IL			10÷14 kg
*9346LIL			0,5÷2,0 kg
*9346IL			2,0÷4,0 kg
*9347IL			4,0÷6,0 kg
*9348IL			6,0÷8,0 kg
*9349IL			8,0÷10 kg
*9350IL			10÷14 kg



9310IL÷9313IL



9320IL÷9323IL



9336LIL÷9350IL

* STOP dispositif

EQUILIBREURS ZERO GRAVITY



**FOOD
INDUSTRY
BALANCERS**



Matériaux externes
antirouille et acier
inoxydable

Graisse alimentaire
certifiée NSF-H1

H1

Calotte en
aluminium avec
traitement haute
résistance Rilsan
contre l'oxydation et
l'agression chimique
des savons et
détergents.
Facilite le nettoyage
et la désinfection de
la surface

Matériaux intérieurs
antirouille et acier
inoxydable

GGuide-câble,
amortisseur et
cache-fil adaptés au
contact alimentaire



Groupe câble en
acier inoxydable



9354RL÷9359RL

9502RL÷9525RL



2000 mm



4÷25 kg



2100 mm

2700 mm





12÷100 kg






9361RL÷9369RL

9411RL÷9456RL



	2000 mm
	10÷75 kg

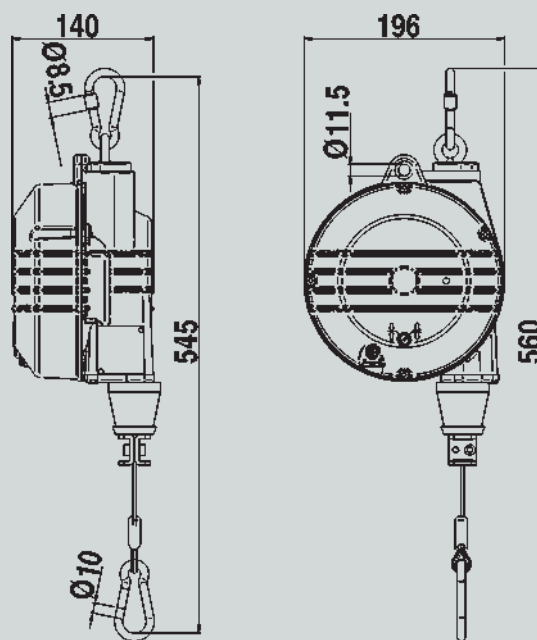


	2500 mm
	3000 mm
	35÷180 kg

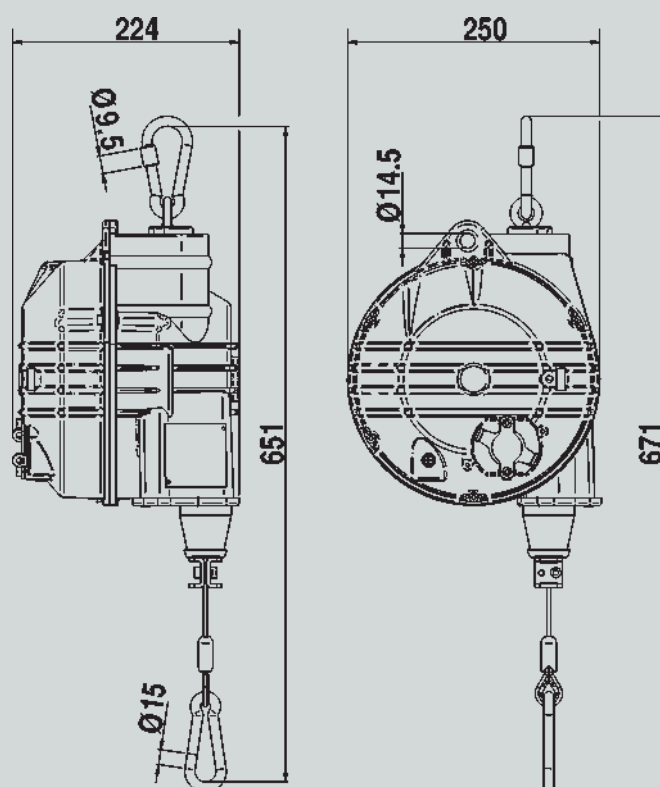


CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ÉQUILIBREURS

Art.	2000 mm	2100 mm	2700 mm
9354RL	4,0÷7,0 kg		
9355RL	7,0÷10 kg		
9356RL	10÷14 kg		
9357RL	14÷18 kg		
9358RL	18÷22 kg		
9359RL	22÷25 kg		
9502RL		20÷30 kg	
9503RL		30÷40 kg	
9504RL		40÷50 kg	
9505RL		50÷60 kg	
9506RL		60÷70 kg	
9507RL		70÷80 kg	
9508RL		80÷90 kg	
9509RL		90÷100 kg	
9520RL			12÷20 kg
9521RL			20÷30 kg
9522RL			30÷40 kg
9523RL			40÷50 kg
9524RL			50÷60 kg
9525RL			60÷70 kg



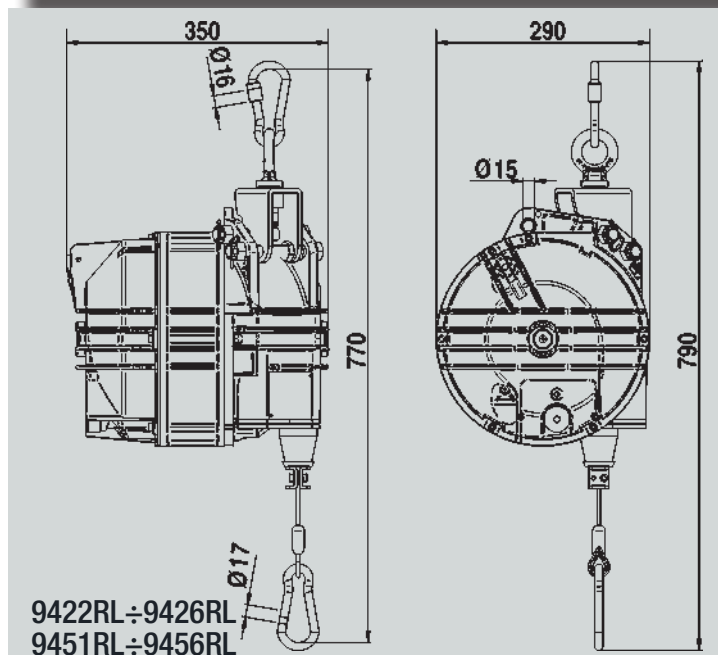
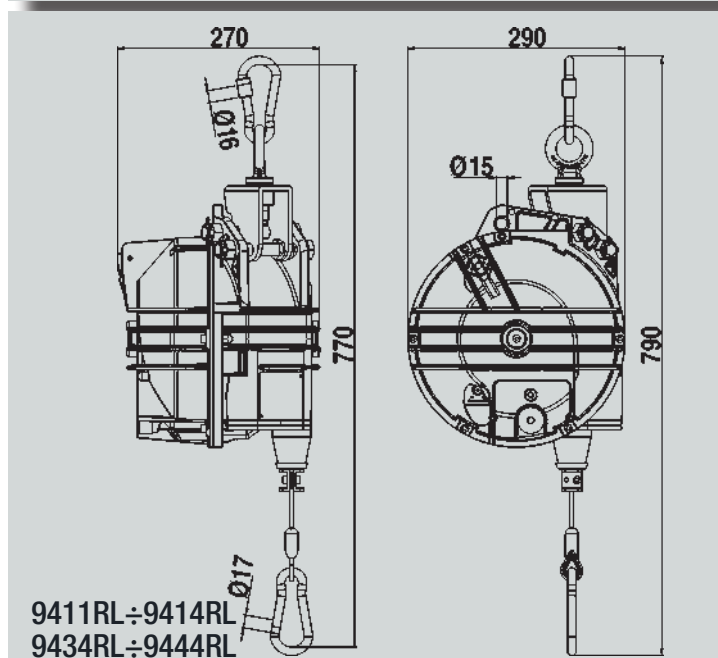
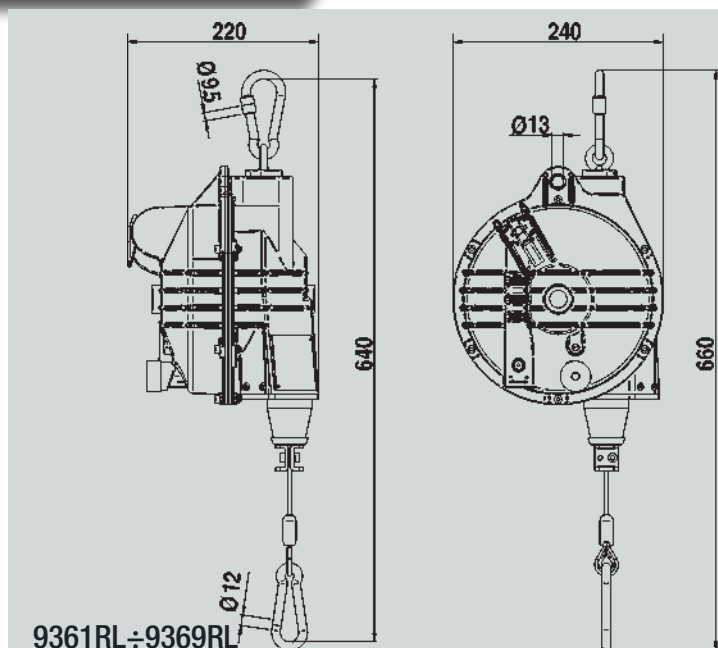
9354RL÷9359RL



9502RL÷9525RL

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ÉQUILIBREURS

Art.	2000 mm	2500 mm	3000 mm
9361RL*	10÷15 kg		
9362RL*	15÷20 kg		
9363RL*	20÷25 kg		
9364RL*	25÷30 kg		
9365RL*	30÷35 kg		
9366RL*	35÷45 kg		
9367RL*	45÷55 kg		
9368RL*	55÷65 kg		
9369RL*	65÷75 kg		
9411RL*		60÷70 kg	
9412RL*		70÷80 kg	
9413RL*		80÷90 kg	
9414RL*		90÷100 kg	
9422RL*		100÷120 kg	
9423RL*		120÷140 kg	
9424RL*		130÷150 kg	
9425RL*		140÷160 kg	
9426RL*		160÷180 kg	
9434RL*			35÷45 kg
9435RL*			40÷50 kg
9436RL*			50÷60 kg
9441RL*			60÷70 kg
9442RL*			70÷80 kg
9443RL*			80÷90 kg
9444RL*			80÷100 kg
9451RL*			100÷115 kg
9452RL*			115÷130 kg
9453RL*			130÷140 kg
9454RL*			140÷150 kg
9455RL*			150÷160 kg
9456RL*			160÷180 kg



* Sûreté centrifuge

VOUS ETES ENTRE DE BONNES MAINS



Les **ÉQUILIBREURS TECNA** sont fabriqués en Italie, selon les plus hauts standards de qualité, construits pour durer et pour vous aider à travailler avec les meilleures performances et ergonomie.

Nous rendons votre vie meilleure. Les **ÉQUILIBREURS TECNA** sont essentiels pour éliminer la fatigue et les blessures des opérateurs, augmenter la productivité en réduisant les temps de cycle et en améliorant la qualité de la production.

Les **ÉQUILIBREURS TECNA** protègent vos outils, tuyaux et câbles, augmentant ainsi leur durée de vie et votre productivité.

TECNA est un fabricant de premier plan dans le monde entier. Les produits, les pièces de rechange et les services peuvent se trouver facilement partout.

Contactez-nous si vous ne connaissez pas de revendeur local, nous vous aiderons et nous vous adresserons vers le distributeur Tecna le plus proche.

Quelques chiffres :

Presque 6.000.000 de **ÉQUILIBREURS TECNA** produits. TECNA vend en moyenne plus de 160.000 équilibreurs par an, avec plus de 300 modèles et possibilités de différentes personnalisations.

L'une des gammes de produits les plus complètes du marché, avec une capacité de charge allant jusqu'à 180 kg et une course de câble allant jusqu'à 4,5 mètres.

Plus de 2 000 heures de R&D par an sont consacrées au développement de produits pour les équilibreurs. 4 brevets déposés. 3 nouveaux brevets en instance.

Vous êtes entre de bonnes mains.

Et TECNA, c'est bien plus qu'une grande structure et un grand nombre de personnes. Il y a la compétence, il y a le professionnalisme, il y a la réflexion, il y a la flexibilité.

Il y a des PERSONNES. Nous sommes là pour écouter et fournir des solutions dans la mesure du possible. Nous sommes rapides et flexibles. Nous pouvons gérer l'urgence et les demandes spéciales.

Les **ÉQUILIBREURS TECNA** sont SÛRS.

Tous les équilibreurs sont fabriqués conformément à la norme DIN 15112.

Tous les produits TECNA sont testés de manière approfondie afin de garantir une sécurité et des performances maximales dans le temps. La charge de rupture est garantie au moins 5 fois la charge maximale déclarée pour toutes les parties sensibles.

Les câbles sont visibles pour permettre un contrôle visuel rapide. TECNA propose un choix de câbles : acier inoxydable, Dyneema® ou polypropylène.

Les différents matériaux des câbles permettent d'utiliser les **ÉQUILIBREURS TECNA** dans de nombreuses situations différentes, par exemple lorsqu'un câble en acier risque de rayer des objets délicats.

L'innovation et l'amélioration sont constantes et continues.

Les **ÉQUILIBREURS TECNA** offrent d'excellentes performances et démontrent leur robustesse même dans des conditions de travail extrêmes, telles que les applications lourdes, le secteur de la construction, l'industrie automobile, l'industrie de la transformation des aliments et les abattoirs, à l'extérieur, ainsi qu'une utilisation extrêmement répétitive à des vitesses élevées sur les chaînes de montage, où une longue durée de vie est synonyme de plus grande productivité.

TECNA a été le premier constructeur à développer une ligne dédiée certifiée ATEX, adaptée à l'utilisation dans les zones à atmosphère potentiellement explosive composée de gaz inflammables ou des matériaux combustibles.

Les **ÉQUILIBREURS TECNA** sont bons et solides et vous permettent de faire plus que simplement suspendre des charges ou des outils. Il suffit de les utiliser et vous verrez que la seule limite est votre créativité.

Et si vous ne trouvez pas de réponse, contactez-nous et nous vous écouterons. Les **ÉQUILIBREURS TECNA** sont si bons que vous pouvez les oublier... mais n'oubliez pas de les utiliser !

POURQUOI LA GAMME FOOD INDUSTRY

Les équilibreurs GEDO sont de plus en plus utilisés dans de nouvelles applications et conditions environnementales, ils sont connus dans le monde entier pour leur robustesse, leur durabilité, leurs performances et leur facilité d'utilisation. Chaque fois que vous achetez des équilibreurs GEDO, vous achetez le produit leader, Made in Italy, avec une valeur ajoutée : vous achetez de la qualité, vous achetez de la recherche et de l'innovation, du service et de l'assistance. Vous ne serez jamais plus seuls.

C'est pourquoi nous nous sommes dit : qu'est-ce que pouvons-nous faire de plus ? qu'est-ce que pouvons-nous donner de plus ? Notre GAMME FOOD INDUSTRY est la réponse.



Anneau et crochet en acier inoxydable avec majeure résistance à l'usure

Qu'est-ce que vous demandez à un équilibreur ?

Ergonomie, efficacité de production, facilité de manipulation et levage des appareils et des outils.

Moins de contraintes sur le dos et les articulations pour une meilleure qualité de vie et de sécurité, au travail aussi bien qu'à la maison.

Robustesse dans toutes les conditions, dans tous les environnements. La gamme de produits ATEX a été le premier pas de GEDO vers la sécurité dans les Atmosphères Explosives.

Les conditions de travail extrêmes sont toujours à la recherche éffrénée de produits plus performants. Tecna a pour mission d'exceller et s'engage à s'améliorer constamment pour suivre et anticiper les besoins.

La nouvelle GAMME FOOD INDUSTRY porte l'excellence des équilibreurs aux environnements de travail extrêmes : un produit capable de fonctionner en présence de vapeurs et d'humidité, résistant à l'agression chimique des produits de nettoyage et d'assainissement.



Pièces internes en acier inoxydable et antirouille. Robuste et conçu pour les charges lourdes

En détail

Équilibreurs ZERO GRAVITY avec des pièces entièrement inoxydables, à l'extérieur comme à l'intérieur ; Graisse alimentaire certifiée NSF-H1 ; calotte en aluminium avec traitement Rilsan haute résistance contre l'oxydation et l'agression chimique des savons et détergents, avec une faible rugosité de surface pour améliorer l'efficacité de nettoyage et d'assainissement contre la saleté et les bactéries.

Les équilibreurs RETRACTOR sont caractérisés par l'acier inoxydable sur toutes les parties externes ; Graisse alimentaire certifiée NSF-H1 ; Calotte en aluminium avec traitement d'anodisation dure Résistant à l'oxydation et aux agressions chimiques.

Toutes les solutions de sécurité auxquelles vous avez fait confiance au cours des années restent inchangées.

Les applications vont de l'industrie alimentaire et des boissons à l'industrie laitière, de la transformation de la viande et de l'abattage à l'industrie de la charcuterie, des gâteaux au pain, des graines et des noix aux fruits et légumes, du lavage et de l'assainissement aux environnements chimiques ou salins.

A partir de votre besoin, notre solution.



Détails en acier inoxydable et plastique alimentaire. Câble et mousqueton en acier inoxydable



1er réseaux de matériels d'Eco-lavage

nos secteurs

Aspirateurs

Canons à mousse, pulvérisateurs et centrales de lavage

Cuves

Enrouleurs et équilibreurs

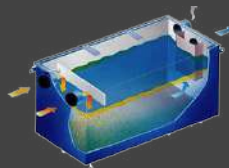
Filtration et purification d'eau

Pompes

Séparateurs graisses et hydrocarbures

Sondes et instruments de mesures

Têtes et buse de lavage



Nos chefs de produits vous conseilleront le matériel le mieux adapté à votre besoin

Les nouveautés et l'actualité de GEDO sur <https://gedofrance.wordpress.com>

GEDO enrouleurs
+33 (0)486 684 831
info@gedo.fr - www.gedo.fr