

## NOUVEAUTE INFACO : *l'épampreuse EPAv2*

**Fort du succès de l'épampreuse Powercoup, INFACO lance l'EPAv2.**

Contrairement à l'épampreuse Powercoup qui permet de recevoir une tête de scie ou de taille-haie, la nouvelle épampreuse EPAv2 est totalement dédiée au travail d'épamprage.

Dotée d'un variateur de vitesse, plus légère, avec seulement 2 750 g, l'épampreuse EPAv2 peut être utilisée avec la batterie NiMh du sécateur Electrocoup ou avec la nouvelle batterie Li-Ion 500 Wh L810B.

L'autonomie, suivant la batterie choisie, permet une utilisation en continue de 4 heures à plus de 8 heures. D'une longueur réglable de 1.40 m à 1.80 m, elle permet d'éviter de se courber tout au long de la journée (plus de 4000 fois par jour). Deux types de masselottes (*système breveté*) sont proposées : en acier pour les pampres les plus récalcitrantes ou caoutchoutées pour les jeunes pampres.

Cet outil est une alternative innovante aux solutions actuelles présentes sur le marché de l'épamprage.

En effet, comme toutes solutions d'épamprage mécanique, l'EPAv2 supprime l'utilisation de produits chimiques. Elle apporte souplesse, qualité, précision d'épamprage et facilité d'utilisation. Elle se soustrait aux équipements lourds hydrauliques très souvent couteux, complexes d'utilisation et nécessitant l'emploi de chauffeurs expérimentés. Utilisable par tous sans aucune formation obligatoire, elle augmente la possibilité de rendement tout en diminuant la pénibilité du travail manuel.

Pour rappel, l'Epampreuse Powercoup a remporté 3 médailles sur des salons viticoles :

- **Trophée d'Or** au Vinitech 2012 de Bordeaux en France
- **Prix de l'Innovation Technologique** au Tecnovid 2013 de Saragoza en Espagne
- **Prix de l'Innovation** à Intervitis 2013 de Stuttgart en Allemagne

Conception et production Française dans l'usine de la société INFACO au milieu du vignoble de Gaillac (81).



**CONTACT PRESSE :**

Karine BEUCHER : 05 63 33 91 49

k.beucher@infaco.fr

Informations, films  
et photos sur

[www.infaco.com](http://www.infaco.com)

**Espace PRESSE**

Login : infaco

Mot de passe : presse

Email : votre adresse