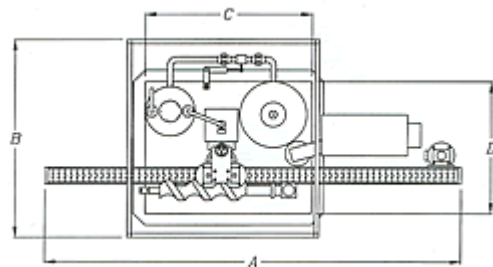
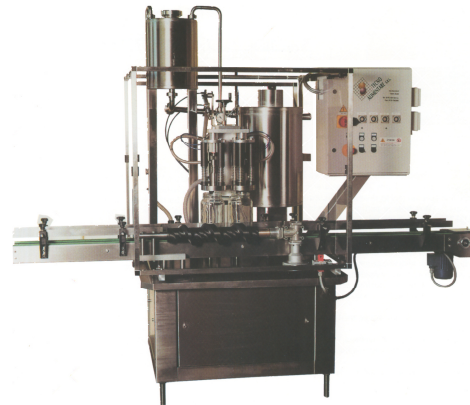


Lunghezza tot. A	2.500 mm
Larghezza Tot B	1.200 mm
Altezza	2.600 mm
Lung. basamento C	1.000 mm
Larg. basamento D	800 mm
Larghezza nastro	100 mm
Altezza nastro	120 mm
Potenza richiesta	2,5 Kw
Consumo aria 6 bar	150 lt/m
Consumo acqua	8 lt/m
Diametro max vaso	110 mm
Produzione oraria (da 500 gr.)	1.800 pz/pcs



La colmatrice sottovuoto automatica lineare mod. C2 a due teste è idonea alla colmatura di vasetti con liquidi di governo (aceto, salamoia, olio, sciroppi ecc);

- realizzata con tutte le parti a contatto in acciaio inox AISI 316 e materiali plastici atossici, tenute antiacido,
- serbatoio di alimentazione del prodotto da dosare,
- serbatoio di accumulo dei raddocchi di livello con scarico automatico nel serbatoio di alimentazione,
- dispositivo di temporizzazione della durata del ciclo di colmatura per lavorare su prodotti particolarmente difficili,
- dispositivo di temporizzazione della fase di aspirazione e intensità del vuoto (per prodotti molto spugnosi e con piccole cavità),
- dispositivo di temporizzazione apertura e chiusura liquido di governo,
- fermo vasetti su coclea sagomata,
- basamento realizzato interamente in acciaio inox elettrosaldato,
- canalina circondante il piano di lavoro per raccolta di eventuale prodotto fuoriuscito,
- conforme a normativa CE,
- movimentazione vasetti con traino catena a passo,
- macchina idonea per funzionamento indipendente, completa di traino e rinvio.

La colmatrice C2 può montare i seguenti accessori:

- sistema di termoregolazione del serbatoio di alimentazione liquido di governo con termoresistenze in acciaio inox corazzate oppure serpentina per circolazione vapore,
- dosatore gravitazionale temporizzato per aggiunte di piccole quantità di liquido di governo.



**TECNOALIMENTARE SRL**

Viale Industria 8 - 12051 - ALBA (CN) - Italy

Tel. 39 0173441142 - Fax 39 0173362845 - E-mail: [tecno@tecnoalimentare.it](mailto:tecno@tecnoalimentare.it)