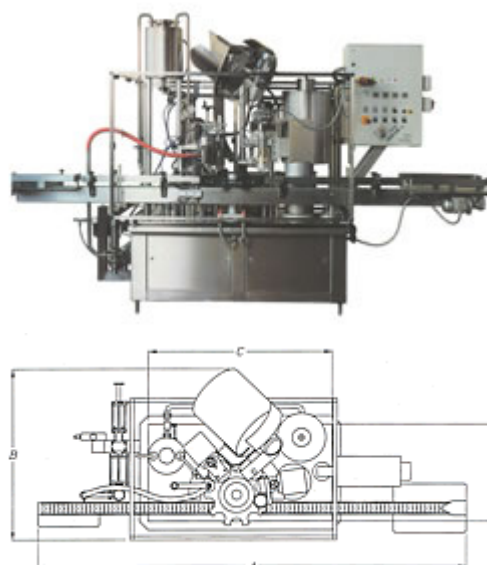



Lunghezza tot. A	3.500 mm
Larghezza Tot B	1.400 mm
Altezza	2.400 mm
Lung. basamento C	1.500 mm
Larg. basamento D	800 mm
Larghezza nastro	100 mm
Altezza nastro	120 mm
Potenza richiesta	3,5 Kw
Consumo aria 6 bar	300 lt/m
Diametro max vaso	110 mm
Produzione oraria (da 500 gr.)	1.200 pz/pcs



 Il monoblocco di riempimento, colmatatura e tappatura mod. RCT è adatto al riempimento di vasetti con prodotti densi o colmatatura con liquido di governo di prodotti a pezzi già invasettati e alla tappatura con capsula T.Off.

**Dosatore volumetrico:**

- idoneo per prodotti liquidi e densi (miele, marmellate, maionese, salse, formaggi fusi, creme ecc),
- pistone realizzato completamente in acciaio inox AISI 304 con tenute in teflon, idoneo per alimenti, sanitizzabile a caldo, regolabile da 20 a 600 cc (opzionale da 50 a 1000 cc) con vite micrometrica,
- valvola a tre vie a doppio tampone comandata pneumaticamente.

**Colmatrice sottovuoto:**

- a una testa per 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,
- con serbatoio di alimentazione del prodotto da dosare e serbatoio di accumulo dei raddocchi di livello con scarico automatico nel serbatoio di alimentazione.

**Distributore di capsule:**

- orientatore magnetico silenzioso per capsule metalliche,
- canalina di discesa regolabile per diversi formati, testina di sgancio,
- dispositivo di controllo presenza capsule nella canalina.

**Tappatore:**

- a rotazione con testina su frizione a sforzo controllato,
- controllo di velocità rotazione testina tappante a mezzo inverter,
- riscaldatore sterilizzatore capsula ad aria calda in posizione di pre-chiusura a temperatura controllabile.

**Caratteristiche generali:**

- tutte le operazioni avvengono su stella,
- basamento realizzato interamente in acciaio inox elettrosaldato,
- canalina circondante il piano di lavoro per raccolta di eventuale prodotto fuoriuscito,
- conforme a normativa CE,
- macchina completa, idonea per funzionamento indipendente, dotata di catena, rinvio e tavolo di accumulo rettangolare con traino.

Il monoblocco RCT può essere adattato alle esigenze di impiego del cliente in funzione del prodotto da confezionare e del tipo di contenitore con i seguenti accessori:

- distributore a vibrazione per capsule in materiale plastico,
- ugello tuffante per prodotti particolarmente densi, per evitare la formazione di bolle d'aria,
- ugello con valvola a tampone antigoccia per prodotti molto fluidi,
- seconda testata colmatrice per aumentare la produzione sui grandi formati,
- 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)