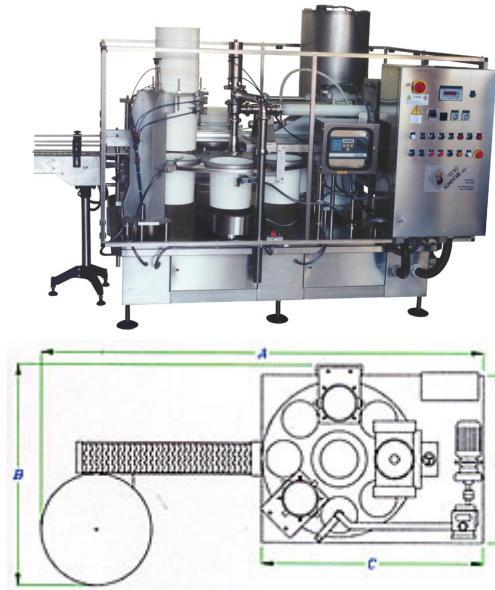



Lunghezza tot. A	4.000 mm
Larghezza Tot B	2.100 mm
Altezza	2.400 mm
Lung. basamento C	2.000 mm
Larg. basamento D	1.500 mm
Potenza richiesta	4 Kw
Consumo aria 6 bar	150 lt/m
Diametro max secchio	320 mm
Produzione oraria (25Kg)	250-500 pz/pcs



 Il monoblocco di riempimento termosaldatura tappatura di nostra costruzione mod. RTT-GF è adatto al riempimento di secchi con prodotti liquidi densi o granulari, termosaldatura di opercolo in materiale accoppiato e chiusura con coperchio in plastica a pressione.

- testata di distribuzione dei secchi vuoti (senza manico o con manico a bretella) in automatico con magazzino verticale;
- controllo ponderale della dose con cella di carico montata su comando pneumatico a sollevare il contenitore in fase di dosaggio, parametri di dosata impostabili da tastiera con autotara e autocorrezione per il prodotto in fase di volo;
- fustellatrice termosaldatrice per l'applicazione di opercolo in alluminio accoppiato sulla bocca dei secchi, fustella a una impronta in acciaio ad alta resistenza, mandrino di svolgimento materiale da bobina con frizione, mandrino di riavvolgimento sfrido motorizzato, piastra di termosaldatura riscaldata con controllo e regolazione temperatura da quadro, regolazione della pressione di termosaldatura;
- testata di distribuzione coperchi con magazzino verticale da 800 mm;
- testata di chiusura a pressione regolabile.

Movimentazione dei contenitori su disco alveolato, con estrazione automatica del contenitore lavorato e accumulo su piatto di raccolta. Basamento realizzato 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 rotante diametro 1000 mm.

Accessori:

- dosatore volumetrico idoneo per liquidi 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 500 a 5000 cc, con vite micrometrica, valvola a tre vie a doppio tampone comandata pneumaticamente. In questo caso non è necessario il controllo ponderale;
- dosatore con pompa a lobi con ugello salvagoccia con valvola pneumatica a 2 vie con chiusura a tampone, controllo della rotazione della pompa con inverter per regolare la velocità e la progressione della dosata. Tramoggia di alimentazione in acciaio inox It 100.



TECNOALIMENTARE S.R.L.

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

Tel. 39 0173441142 - Fax 39 0173362845 - E-mail: tecno@tecnoalimentare.it

