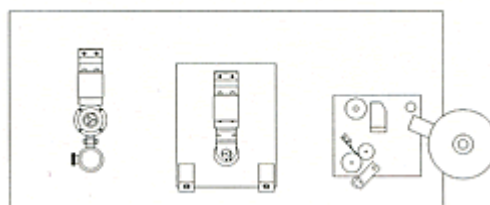
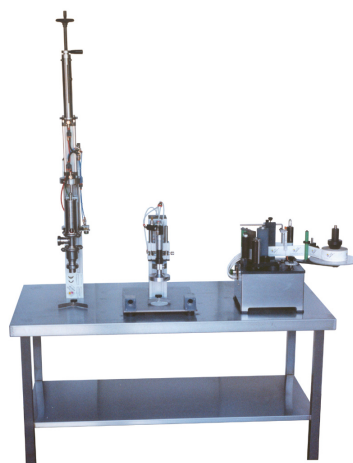


## Tavolo attrezzato per confezionamento

Lunghezza tot	2.000 mm
Larghezza Tot	800 mm
Altezza tot.	2.000 mm
Altezza piano di lavoro	900 mm
potenza richiesta	220 V 0,5 Kw
Consumo aria 6 bar	200 lt/m'
Diametro max vaso	100 mm
Produzione oraria	150-300 pz



- Il tavolo attrezzato per confezionamento di nostra costruzione è adatto al riempimento di vasi in vetro con prodotti liquidi o densi, alla tappatura con capsula T.off e alla etichettatura. E' composto da:
- tavolo in acciaio inox, dimensioni mm 2.000 x 800 altezza mm 900.
  - dosatrice volumetrica semiautomatica di nostra costruzione a un pistone, idonea per prodotti densi (miele, marmellate, maionese, salse, formaggi fusi, creme ecc.), pistone realizzato in acciaio inox AISI 304, tenute in materiale plastico idoneo al contatto con prodotti alimentari, sanitizzabile a caldo, regolabile da 20 a 750 cc con vite micrometrica, valvola a tre vie a doppio tampone comandata pneumaticamente, idonea per lavorare su prodotti caldi;
  - avvitatore semiautomatico per capsule T.Off da banco, costruito in acciaio inox e alluminio composto da: testata avvitatrice azionata ad aria compressa a bassa rotazione con sforzo regolabile; pistone ad aria compressa per movimento discendente della testa; pulsante doppio di partenza ciclo, non richiede cambio formato per capsule con diametro da 40 a 82 mm e per vasi di capacità fino a 1000 cc.
  - etichettatrice semiautomatica S1/M, adatta per applicare una etichetta di corpo (anche con sigillo di garanzia a peduncolo) e una retroetichetta autoadesiva su contenitori cilindrici, funzionamento tramite motore elettronico passo-passo.

In alternativa il tavolo può essere attrezzato con:

- colmatrice semiautomatica monotesta completa di serbatoio di alimentazione da lt 100 in acciaio inox con riscaldamento a mezzo serpentina in acciaio inox per circolazione acqua calda o vapore, o resistenze elettriche corazzate da Kw 6, serbatoio sottovuoto di accumulo con elettrolivello di comando, scarico automatico con valvola pneumatica nel serbatoio di alimentazione, testata colmatrice realizzata in materiali idonei al contatto con liquidi alimentari (salamoia, olio, sciroppo, aceto), pompa del vuoto da 20 mc/h;
- capsulatore per capsule pilfer proof semiautomatico da banco, costruito in acciaio inox e alluminio composto da: testata formatrice a 4 testine azionata ad aria compressa; pistone ad aria compressa per movimento discendente della testa; pulsante doppio di partenza ciclo.

Accessori:

- tramoggia tronco conica in acciaio inox capacità lt 40 circa per alimentazione prodotto al dosatore volumetrico;
- elettrocompressore hp 2 per alimentazione aria compressa alle macchine.



**TECNOALIMENTARE SRL**

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

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