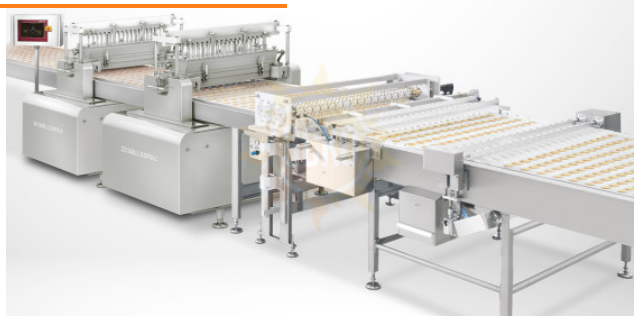
вания Sollcofill®

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83
БЕСПЛАТНЫЙ ЗВОНОК
8 800 350-70-37
ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС В МОСКВЕ
УЛ. ГИЛЯРОВСКОГО, ДОМ 51
РАБОТАЕМ В БУДНИ С 9 ДО 18
ZAKAZ@ESKOMP.RU



Описание Система дозирования Sollcofill®

Точное дозирование массы на основе жиров или сахара для улучшения качества печенья или других кондитерских изделий.
Sollcofill® представляет собой универсальное оборудование для улучшения качества печенья, выпечки и других кондитерских изделий. Современные сервоприводные технологии формовки и дозирования позволяют заполнять практически любую форму продукта текучими начинками, такими как карамель, помадка, нуга, шоколад и другие.

Характеристики Система дозирования Sollcofill®

Особенности

- Точное дозирование по весу
- Индивидуально регулируемые дозировочные поршни
- Возможность отключения отдельных насадок
- Дозирование масс с добавлением ингредиентов
- Доступна многорядная конструкция в зависимости от мощности
- Производство изделий с двойной начинкой
- Производительность: до 150 рядов/мин
- Рабочая ширина: до 1600 мм

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные приборы и оборудование