



**ТД «ЭСКО»**  
Точные измерения  
— наша профессия!

**Система дозирования Sollcofill®**

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ

**+7 (495) 258-80-83**

БЕСПЛАТНЫЙ ЗВОНОК

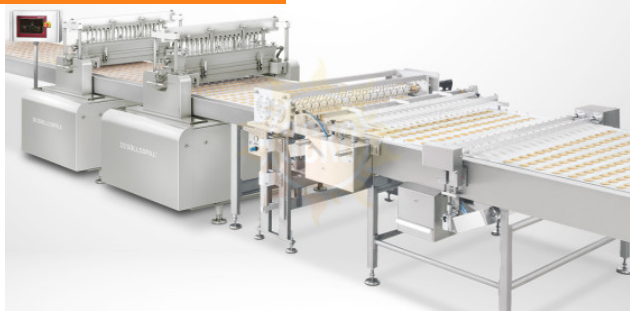
**8 800 350-70-37**

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС В МОСКВЕ

**ул. Гиляровского, дом 51**

РАБОТАЕМ В БУДНИ С 9 ДО 18

**[ZAKAZ@ESKOMP.RU](mailto: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

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ  
**+7 (495) 258-80-83**