



ТД «ЭСКО»
Точные измерения
— наша профессия!

сэндвичирования — Sollcosap®

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 сэндвичирования — Sollcosap®

Система Sollcosap® совместима с системой дозирования Sollcofill®.

Sollcosap® — это система, состоящая из устройства выравнивания и переворачивания, дозирующей системы и устройства для сэндвичирования.

В зависимости от требуемой производительности каждая вторая или двойная строка печений может быть перевернута перед процессом дозирования. Объемное дозирование системы Sollcosap® позволяет точно дозировать все жирные и сахарные массы с ингредиентами и без них. Специально разработанные всасывающие сопла с низким потреблением воздуха точно размещают сэндвич-крышку на основе печенья. Автоматическое отклонение дефектных продуктов осуществляется с помощью оптического контроля качества.

Характеристики Система сэндвичирования — Sollcosap®

Особенности:

- Бережное выравнивание и переворачивание продуктов
- Точное объемное дозирование
- Индивидуально настраиваемые дозирующие поршни
- Возможность отключения отдельных сопел
- Доступно в многорядном исполнении в зависимости от производительности
- Возможность производства двойных заполненных продуктов
- Камерная система для контроля качества (опционально)
- Производительность: до 300 рядов печений/мин. или до 150 сэндвич-рядов/мин.
- Рабочая ширина: до 1600 мм

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные
приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83