

KOMBI C-S



Подача продукта сверху через ёмкость (14 литров) с коническим дном (конус 120 градусов). Ёмкость с конической крышкой.

Предназначен для фасовки сыра, творога, кремов, жиров.

Продукт заливается в ёмкость, крышка прижимается рукой вниз, чтобы не было воздуха между продуктом и крышкой. По краям крышки закреплена мембрана, которая плотно прилегает к стенкам ёмкости. При работе насосной головки, создаётся вакуум, крышка прижимая продукт, движется вниз, обеспечивая полную расфасовку продукта, без остатка.

При фасовке пасты, нужно банку держать рукой и вести вместе с струёй продукта, так как паста не расплывается в банке. Для пасты есть в ассортименте розливочные трубки диаметром от 10 до 40 мм.

Дозировка с точностью +/-2 грамма (при дозировке 500 грамм). Дозировку можно устанавливать дозами от 5 до 35.000 грамм.

Наши машины построены по модульному методу, поэтому на этот блок управления можно ставить другие насосные головки, что позволяет фасовать и другие жидкости с другой плотностью.