Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

LLENADORA DE 4 PISTONES EMERITO 4C500 INOX



ID	**0000000195572**
CONSTRUIDO EN	ACERO INOXIDABLE
CUADRO ELECTRICO	INCLUIDO
FORMATO MAX (KG)	0.55
FORMATO MIN (KG)	0.25
MARCA	EMERITO
MARCADO CE	INCLUIDO
MOTOR REDUCTOR	0.37 KW, 0.50 CV
NUMERO DE PISTONES	4
PRODUCCIÓN	40 ENVASES/MIN

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

LLENADORA DE 4 PISTONES EMERITO 4C500 INOX

Dimensiones totales			
LARGO : 2.60 M	ANCHO : 1.70 M	ALTO : 1.90 M	PESO :

Dimensiones útiles		
LARGO : 0.00 M	ANCHO : 0.00 M	ALTO : 0.00 M

Descripción ampliada

Máquina diseñada para la dosificación de salsas o líquidos por control volumétrico, independientemente de la densidad que puedan contener, ya sea baja o alta.

Este equipo se utiliza frecuentemente para la dosificación de mermeladas, yogures, miel, cremas, zumos, patés, salsas y purés, incluso cuando éstos puedan contener algunas partículas sólidas, siempre y cuando las mismas estén mezcladas de forma homogénea.
Pistones neumáticos.

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

LLENADORA DE 4 PISTONES EMERITO 4C500 INOX









LLENADORA DE 4 PISTONES EMERITO 4C500 INOX







