

COLOMBINI

Sistemi automatici di gestione e riempimento vassoi

Tray filling line



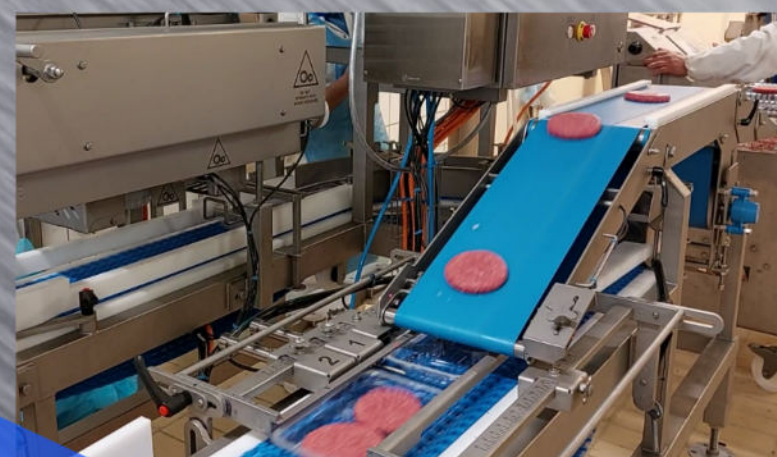
PRODOTTO IN ITALIA

RVN

COLOMBINI

Sistemi automatici di gestione e riempimento vassoi

Tray filling line



#### RVN - Linea riempimento vassoi con distributore di vassoi

Equipaggiamento utilizzato nell'industria di produzione e trasformazione alimentare, per la corretta e igienica distribuzione di vassoi in polistirolo o PET e la messa in vaschetta automatica di prodotti a base di carne e vegetali.

- Distributore a quattro spirali a controllo elettronico multiformato: 120x120 mm minimo, 290x350 mm massimo, altezza di 80 mm massima. Sistema di regolazione semplice e veloce. Velocità massima 60 vassoi minuto
- Polmone per l'accumulo dei vassoi in colonne con scarico automatico su nastro distributore.
- Linea di trasporto vassoi a nastro per il corretto accumulo e posizionamento dei vassoi in fase di carico.
- Nastro di riempimento in monocomponente ideale per il contatto alimentare facilmente sanificabile.
- Sistema pneumatico per la sincronizzazione vassoio/prodotto configurabile per l'utilizzo di vassoi per hamburger singoli, doppi e a strati multipli, per carne macinata in porzione...

**Motori e riduttori in lega e acciaio inox IP69K** controllati da variatore di frequenza regolabili. Ricambi sempre disponibili.

**RVN è totalmente progettata, costruita e distribuita dalla Colombini S.r.l.**



#### RVN - Tray filling line with tray distributor

Equipment used in the food production and processing industry, for the correct and hygienic distribution of polystyrene or PET trays and the automatic positioning of meat and vegetable products in trays.

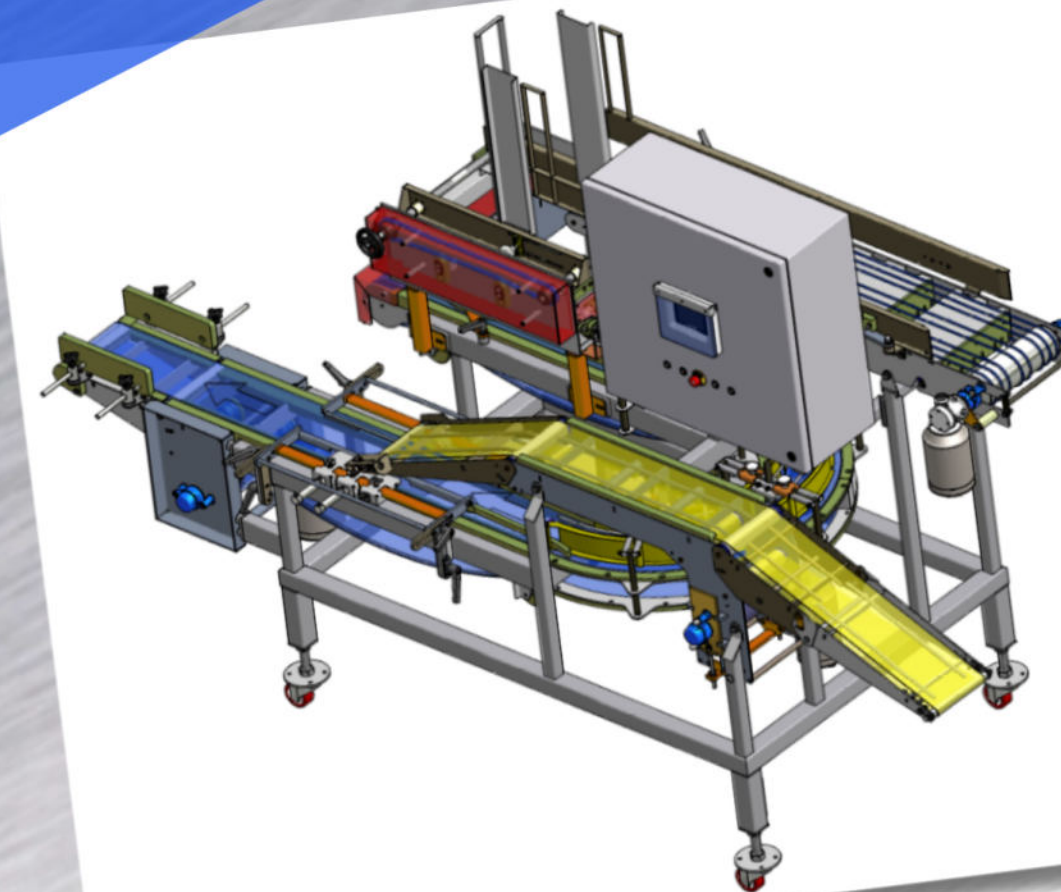
- Electronically controlled four-spiral multi-format dispenser: minimum 120x120 mm, maximum 290x350 mm, maximum height 80 mm. Quick and easy adjustment system. Maximum speed 60 trays per minute
- Warehouse for the accumulation of tray columns with automatic unloading on the distribution belt.
- Belt tray transport line for the correct accumulation and positioning of the trays during loading.
- Filling tape made of single-component tape ideal for food contact, easily sanitized.
- Configurable pneumatic tray/product synchronization system for single hamburger trays, double hamburger trays, multi-layer hamburger trays, minced meat portion trays...

**IP69K alloy and stainless-steel** motors and gearboxes controlled by frequency drive. Spare parts always available.

**RVN is totally designed, built and distributed by Colombini S.r.l.**



COLOMBINI



COLOMBINI SRL SU

Via G. Falcone P. Borsellino, 29/A

25030 POMPIANO (BS)

Tel. 0039 030 9460903 - Fax 0039 030 9461696

info@colombinisrl.it www.colombinisrl.it

RVN