



13



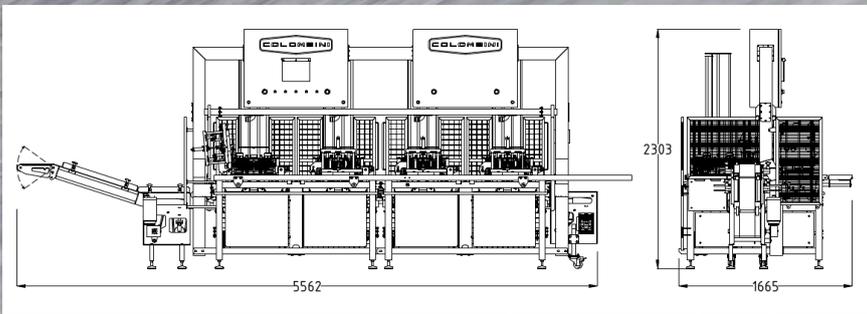
ARROTOLATURA E MESSA IN VASCHETTA SALSICCIA

La linea ARRS di Colombini S.r.l. rappresenta una soluzione innovativa e altamente efficiente per la lavorazione delle salsicce fresche. Questo sistema automatizzato permette di arrotolare e mettere in vaschetta le salsicce, migliorando significativamente la produttività e la qualità del processo.

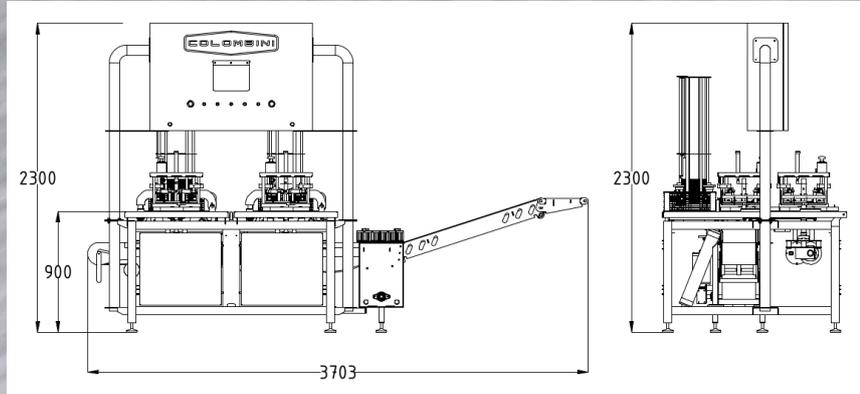
Caratteristiche principali della linea ARRS:

- *Capacità modulare: può essere configurata con da 1 a 4 postazioni, adattandosi alle esigenze produttive.*
- *Produzione elevata: ogni postazione può gestire da 6 a 8 vaschette al minuto.*
- *Gestione operatore: un singolo operatore può supervisionare fino a due postazioni, ottimizzando le risorse umane.*
- *Processo automatizzato: l'operatore inserisce semplicemente il capo di salsiccia già tagliato, e il sistema si occupa di assorbirlo, posizionarlo nel vassoio e trasportarlo all'esterno.*
- *Compatibilità: il sistema può lavorare con salsicce in budello naturale, sintetico o in alginato.*
- *Efficienza e sicurezza: la progettazione mira a ridurre gli spostamenti di materiale e i tempi morti, migliorando la velocità di produzione e facilitando il lavoro degli operatori, mantenendo elevati standard di qualità e sicurezza.*

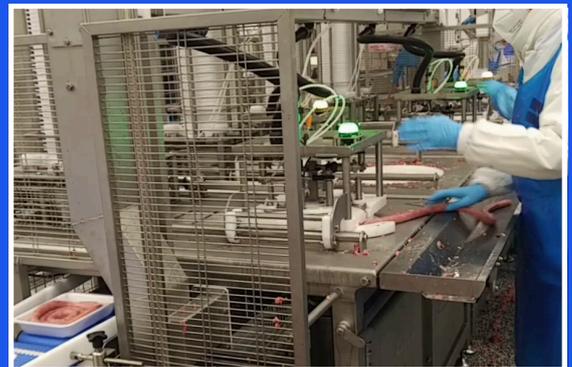
In conclusione, la linea ARRS di Colombini S.r.l. è una soluzione all'avanguardia per i laboratori di lavorazione delle carni, combinando tecnologia, sicurezza e performance per ottimizzare il processo produttivo e garantire prodotti di alta qualità.



LINEE 4 POSTAZIONI



LINEE 2 POSTAZIONI



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



1993 - 2023



TOTALMENTE ... COLOMBINI SRL