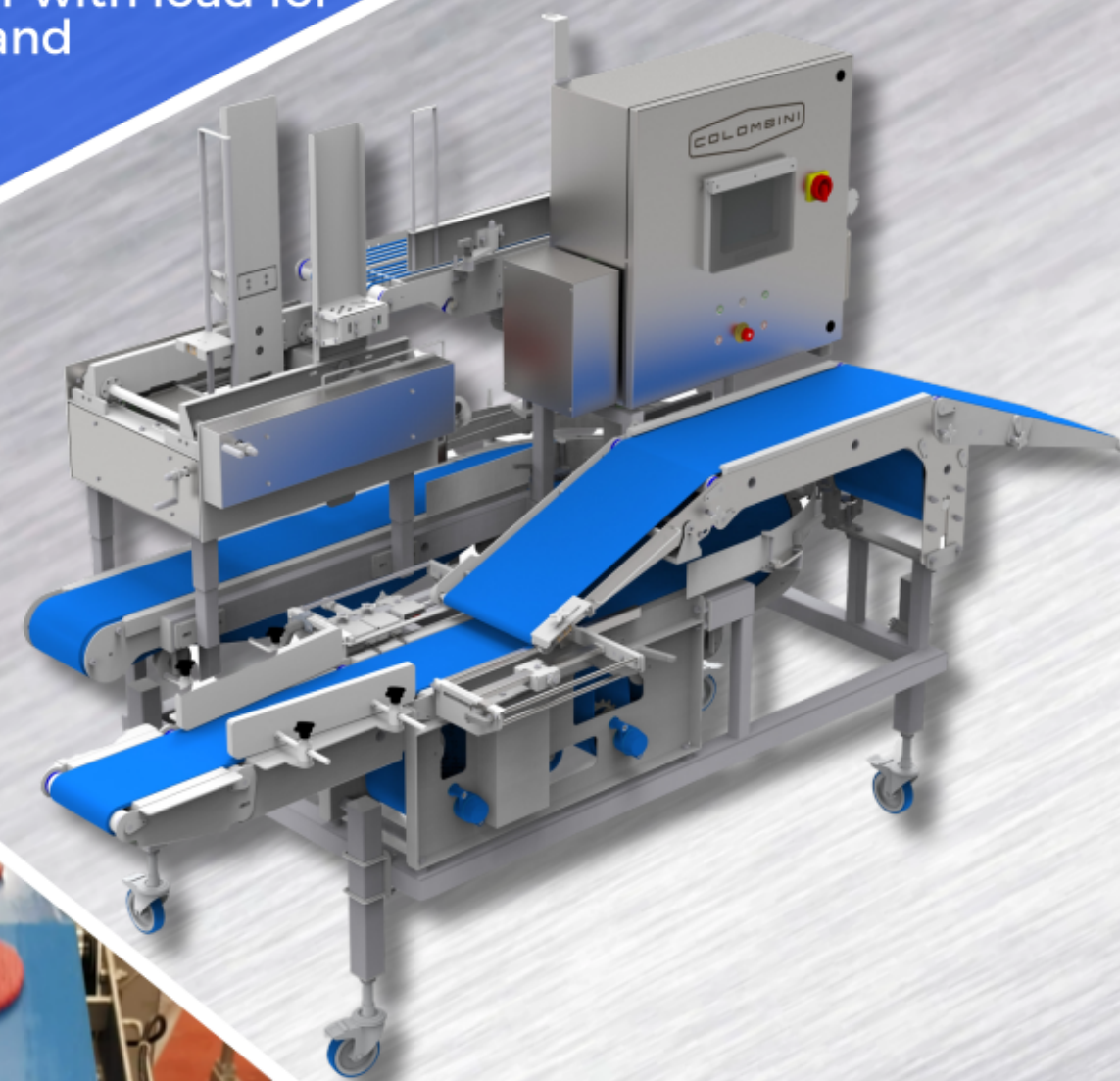


COLOMBINI

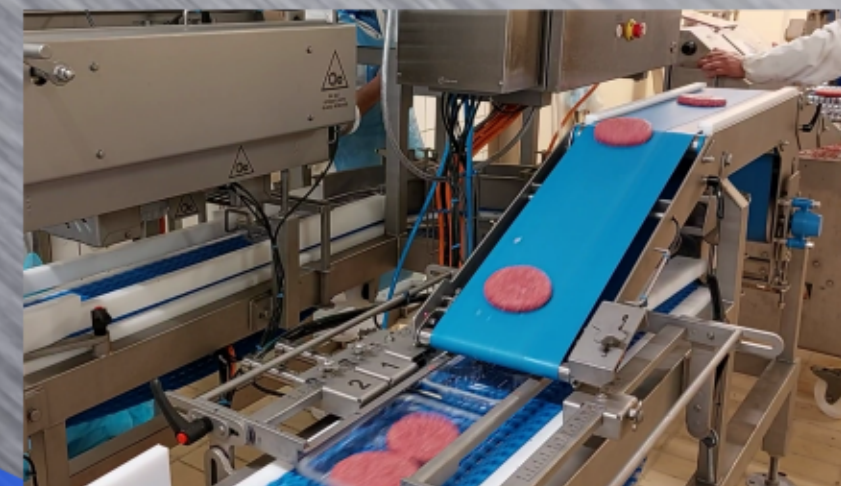
Distributore vassoi con carico hamburger e carne macinata
Tray dispenser with load for hamburgers and ground meat



RVN

COLOMBINI

Distributore vassoi con carico hamburger e carne macinata
Tray dispenser with load for hamburgers and ground meat



L'RVN è un distributore automatizzato di vassoi con carico hamburger e carne macinata, progettato per l'industria di trasformazione alimentare. È ideale per garantire una distribuzione igienica, efficiente e precisa di vassoi in polistirolo e PET contenenti prodotti a base di carne e vegetali.

- Distributore a quattro spirali controllate elettronicamente, con sistema di regolazione per cambiare formato e una velocità massima di 50 vassoi al minuto.
 - Magazzino di vassoi con caricamento automatico, ottimizzato per l'efficienza operativa.
 - Linea di trasporto tramite nastro per il corretto accumulo e posizionamento dei vassoi durante il carico.
 - Nastro di riempimento in monocomponente, ideale per il contatto alimentare e facilitato nella pulizia.
 - Sistema di sincronizzazione tra vassoio e prodotto, che può gestire hamburger singoli, doppi, multipli, così come carne macinata in porzioni.
 - Motori e riduttori realizzati in lega e acciaio inox IP69K, per garantire durabilità e resistenza alle condizioni di lavoro.
 - Ricambi sempre disponibili per garantire un funzionamento continuo e senza interruzioni.
- L'intera apparecchiatura RVN è totalmente progettata, costruita e distribuita da Colombini srl, assicurando affidabilità e qualità nel settore alimentare.**



The RVN is an automated tray dispenser equipped with a loading system for hamburgers and ground meat, designed for the food processing industry. It is ideal for ensuring hygienic, efficient, and precise distribution of polystyrene and PET trays containing meat and vegetable-based products.

- An electronically controlled four-spiral dispenser with an adjustment system for changing formats and a maximum speed of 50 trays per minute.
 - Tray magazine with automatic loading, optimized for operational efficiency.
 - Conveyance line via conveyor belt for proper accumulation and positioning of trays during loading.
 - Single-component filling belt, suitable for food contact and easy to clean.
 - Synchronization system between tray and product, capable of handling single, double, multiple hamburgers, as well as ground meat portions.
 - Motors and reducers made of alloy and stainless steel IP69K to ensure durability and resistance to working conditions.
 - Spare parts always available to guarantee continuous, uninterrupted operation.
- The entire RVN equipment is fully designed, manufactured, and distributed by Colombini srl, ensuring reliability and quality in the food sector.**

RVN

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