



Sconfezionatrice

Sconfezionatrice

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

La macchina è concepita per lo sconfezionamento di tutti quei prodotti confezionati o imbustati sottovuoto.

Il film o busta, tramite incisione sui tre lati, viene prima tolto e successivamente espulso, lasciando il prodotto perfettamente privo del suo involucro e consentendo un deflusso in linea, continuativo e sicuro.

Garantisce una produzione costante, senza contaminare i prodotti processati. Mette in totale sicurezza l'operatore, evitandogli di maneggiare lame o coltelli.

SPECIFICHE DI PROGETTAZIONE

La macchina è realizzata interamente in AISI 304 e materiale plastico tipo Alimentare, con un grado di protezione e lavabilità IP67, incorpora i più recenti requisiti di progettazione in termini di spazi e accessibilità, sicurezza e pulizia.

Dotata di un pannello comando operatore Touch Sreen da 9". La macchina in totale autonomia gestisce e sconfeziona ogni tipologia di prodotto confezionato in termoretraibile, in modo pulito e preciso.



Area sconfezionamento



Area taglio



Entrata e ribaltamento



Pannello operatore

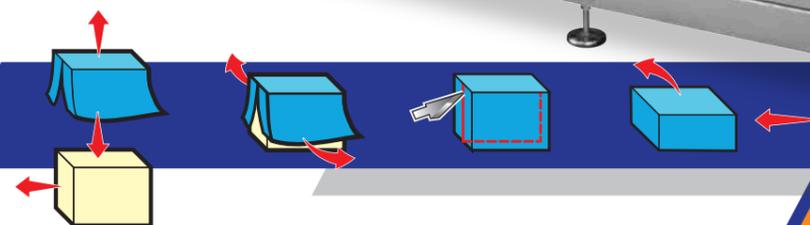


Nastro uscita



Espulsione posteriore film

PROCESSO PRODUTTIVO



I VANTAGGI PER LA TUA AZIENDA



**AUMENTO DI
EFFICIENZA E
PRODUTTIVITÀ**



IGIENE
Nessuna possibilità di
contaminare il prodotto.
Lavabilità IP67.

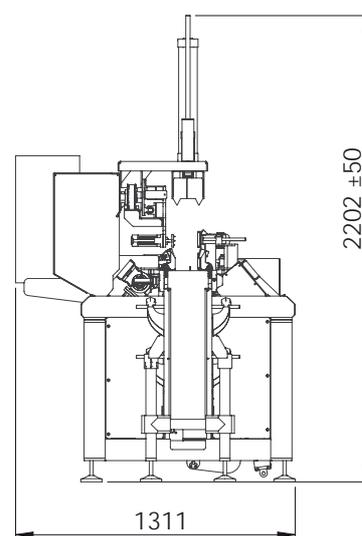
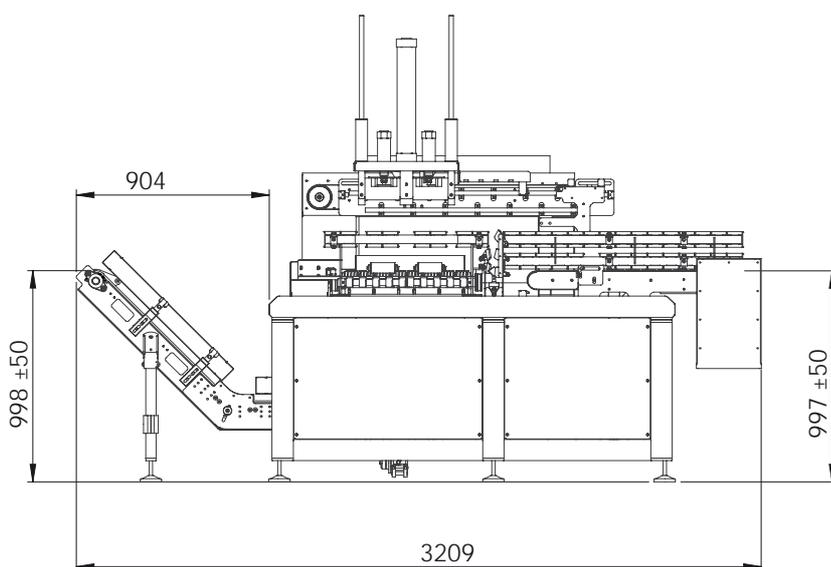


SICUREZZA
Evita l'utilizzo di lame da
parte dell'operatore.



FLESSIBILITÀ
Adattamento automatico
ai prodotti.

LAY OUT



food
MB
machinery

Emmebi System S.r.l.

📍 Via Lega dei Carrettieri, 7 Sala Baganza, 43038 (PR)

☎ +39 0521 336 379

☎ +39 0521 337 617

✉ info@emmebisystem.it

🌐 www.emmebisystem.it

📘 [emmebisystemfoodmachinery](https://www.facebook.com/emmebisystemfoodmachinery)

📺 [emmebisystemfoodmachinery](https://www.youtube.com/channel/UC...)