



Sost srl
Food industry solutions



Disimpilatore a ventose
DMF



La macchina disimpilatrice a ventose (DMF) è stata progettata per poter disporre prodotti o contenitori con precisione sopra ad un nastro trasportatore. Può funzionare con vaschette, pirottini, fette di pane o pan di spagna.

Caricata con una o più pile di pezzi nei rispettivi magazzini, li preleva ad uno ad uno con ventose e li deposita sul nastro con precisione e delicatezza, secondo parametri da software.

Può essere dotato di fotocellula di gestione accumulo. Telaio in acciaio inox con ruote frenanti.

Caratteristiche tecniche:

Altezza, larghezza e n° magazzini vengono personalizzati a richiesta.

Applicazioni:

Vaschette, pirottini, vassoi, fette di pane.

Le immagini usate hanno unicamente finalità illustrative. L'aspetto della macchina come quello del prodotto finito possono variare a seconda delle personalizzazioni richieste dal cliente.



SPECIALIST IN FOOD AUTOMATION