

Асептический наполнитель для более мелких контейнеров

thebrandcompany.it

Система асептического наполнения. Одно-или двухголовочные асептические наполнители для bag-in-box (3л-200л), подходящие для продуктов с повышенной или пониженной кислотностью, включая продукты с повышенной вязкостью и продукты с кусочками.

Предварительно стерилизованные мешки вводятся автоматически в аппарат который их режет и наполняет в асептической среде.

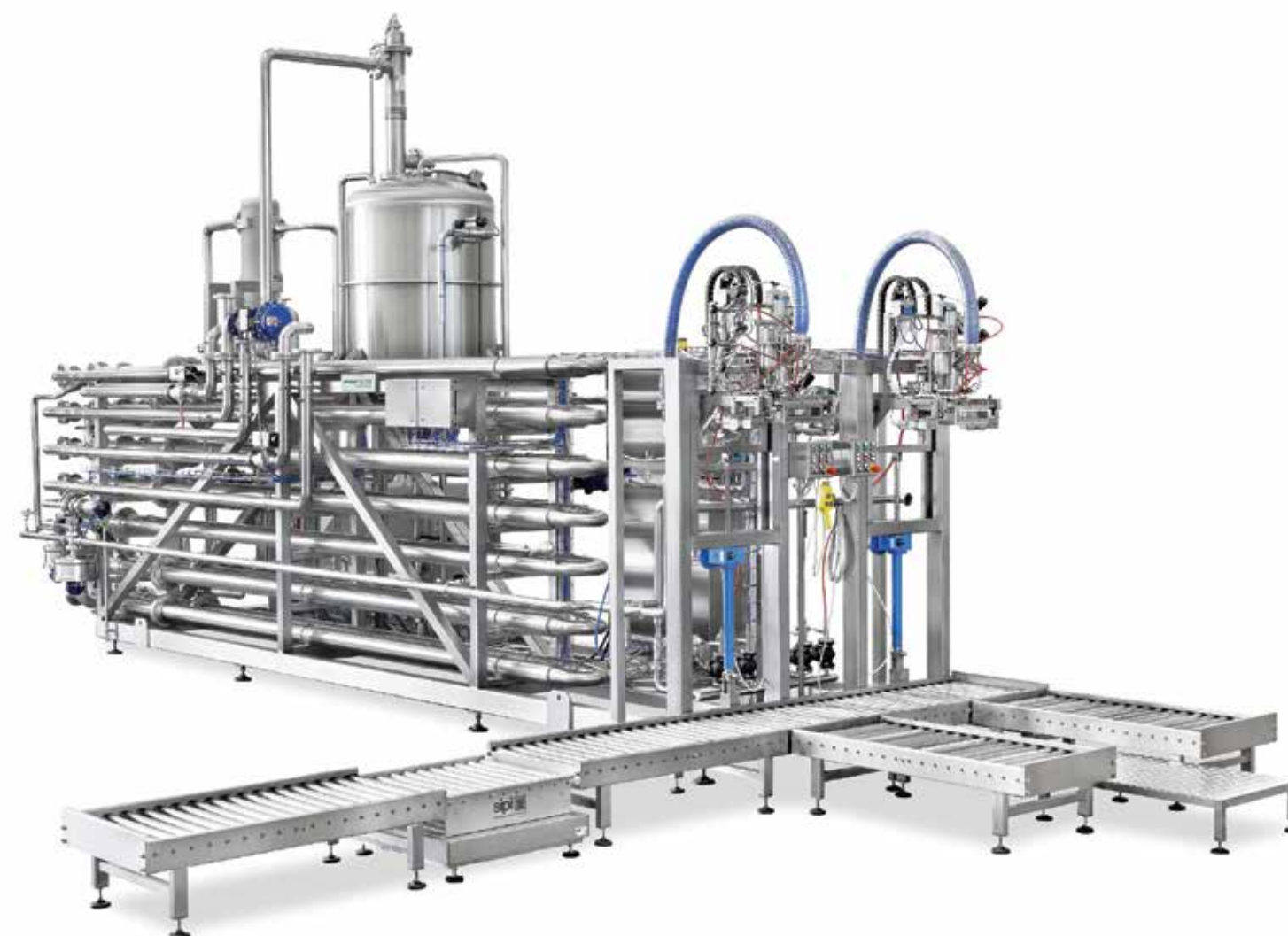
Полностью автоматизированные и контролируются с ПЛК, наши асептические наполнители могут функционировать как самостоятельно, как с присоединённым асептическим стерилизатором и асептическими ёмкостями.

FENCO ASEPTICA - because details matter

v Двухголовочный асептический наполнитель



FENCO
Food Machinery



FENCO
Food Machinery

Fenco Food Machinery Srl

Main Office:
Via Prampolini, 40 | 43044 Lemignano di Collecchio (Parma, ITALY)
Registered Office:
Viale Amendola, 150 | 41125 Modena (ITALY)

Telephone: +39 0521 303429
Mail: contact@fenco.it
Web: www.fenco.it

VAT: IT02688580345
R.E.A.: MO - 405768
PAID UP CAPITAL: € 400.000,00

Асептическое оборудование

Пищевое оборудование

Асептические стерилизаторы и наполнители

Мы поставляем полный спектр асептического оборудования

Асептические стерилизаторы "труба в трубе", пластинчатые стерилизаторы, асептические флеш-охладители, стерилизаторы UHT.

Асептический наполнитель с одной и двумя головками наполнения мешков по 200-1000 литров; НОВЫЙ асептический наполнитель для мешков по 5-20 литров; НОВЫЙ моноблок, предназначенный для небольших / средних заводов.



^ Трубчатый стерилизатор «труба-в-трубе»



^ Двухголовочный наполнитель-моноблок



^ Панель управления



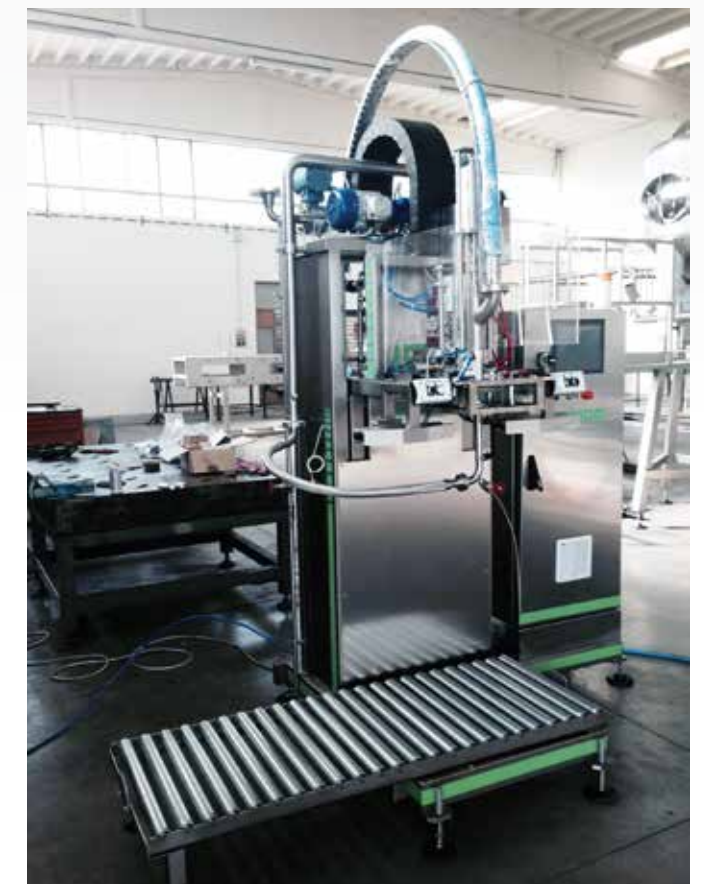
^ Специальный асептический клапан



^ Двухголовочный асептический наполнитель



^ Асептическая головка



^ Одноголовочный асептический наполнитель