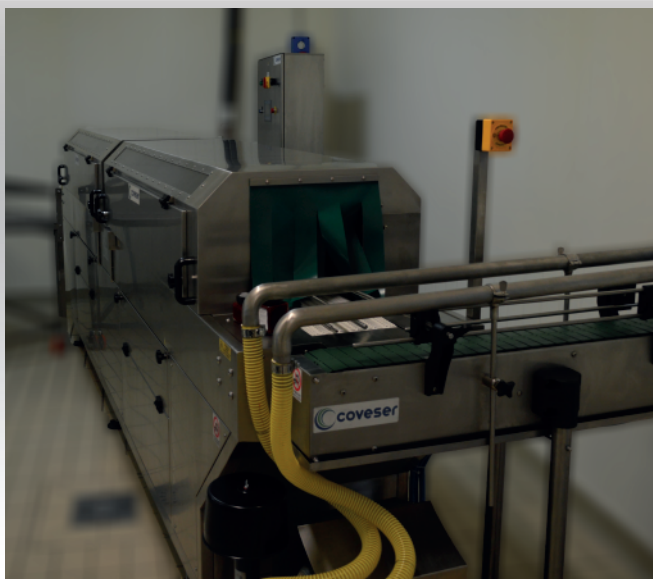


I VANTAGGI DI **LAVAVASETTI**

La Lavavasetti è un impianto industriale progettato per il lavaggio e la sterilizzazione di vasetti e bottiglie nel settore alimentare. Offre soluzioni versatili e modulari per soddisfare le esigenze specifiche dei clienti, migliorando l'efficienza operativa e garantendo risultati eccezionali.





LAVAVASETTI AUTOMATICA

La Lavavasetti Automatica Coveseer è una macchina pensata per garantire un lavaggio e una sterilizzazione impeccabili di contenitori in vetro o plastica destinati al confezionamento alimentare.

Realizzata interamente in acciaio inox e dotata di struttura modulare, consente di configurare facilmente ogni dettaglio in base al tipo di contenitore, al livello di automazione richiesto e alla capacità produttiva.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Costruita interamente in acciaio inox
- Struttura modulare configurabile
- Interfaccia utente intuitiva
- Fino a 3000 pezzi/ora
- Sistema di automazione avanzata
- Carico automatico detergenti

ALTRE CARATTERISTICHE

- Componenti personalizzabili
- Scarico automatico acqua
- Integrazione "Industria 4.0"
- 8 diverse modalità di lavoro
- Vasta gamma di optional
- Vasetti o bottiglie fino a 3 kg

VANTAGGI DEL SISTEMA

- ✓ Massima versatilità
- ✓ Massima flessibilità
- ✓ Riduzione dei consumi
- ✓ Controllo automatizzato
- ✓ Massima personalizzazione

La Lavavasetti è un impianto industriale progettato per il lavaggio e la sterilizzazione di vasetti e bottiglie nel settore alimentare.

PRODOTTI REALIZZABILI

Ideale per aziende alimentari che necessitano di soluzioni efficaci per il lavaggio e la sterilizzazione di contenitori, garantendo standard elevati di igiene e efficienza.

Contattaci per una consulenza personalizzata o per maggiori informazioni sulle configurazioni disponibili.

