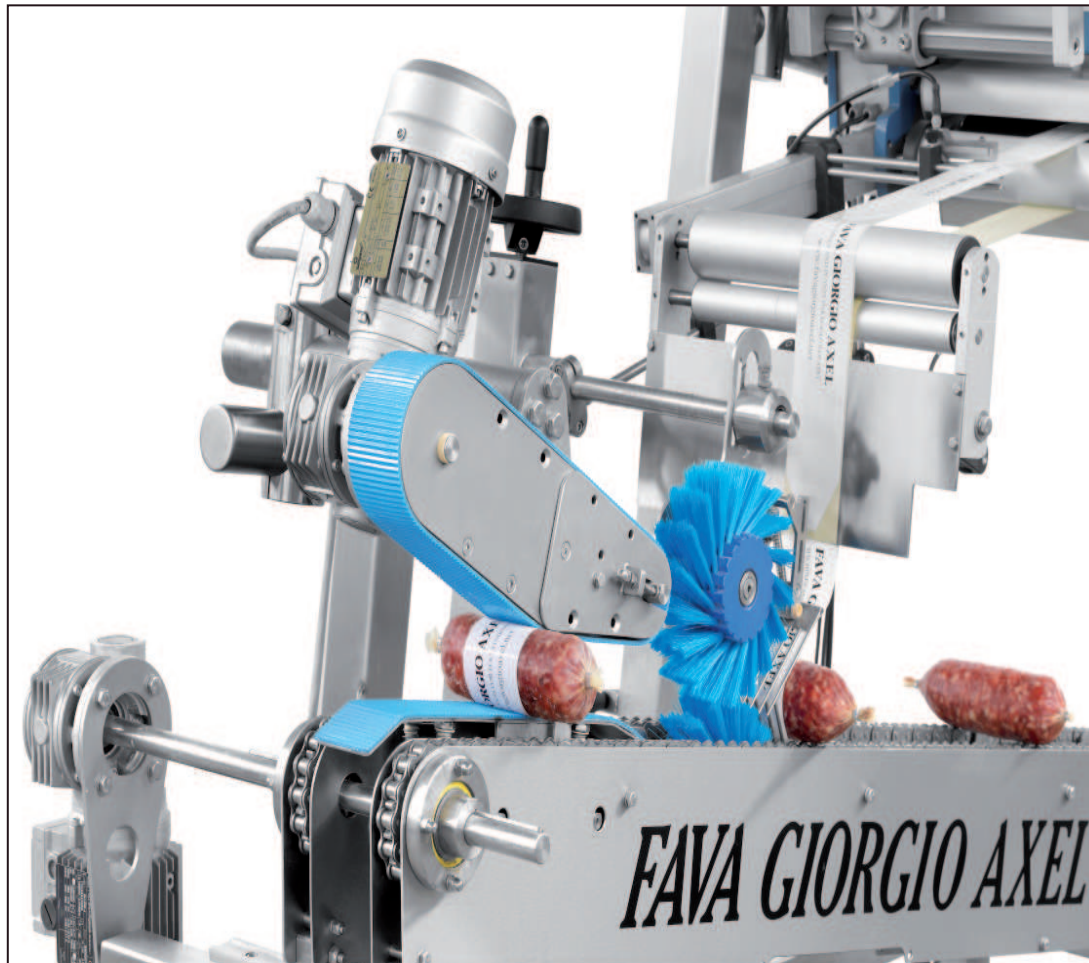


Labeling machine ETIFLEX



Automatic labeling machine for salamis ETIFLEX, pneumatic working and control, made of stainless steel and of plastic material for food contact.

The machine structure permits the operator to properly position the product, while the un-loading can be done directly on a transferring belt to the downstream working areas or it can be done by an operator.

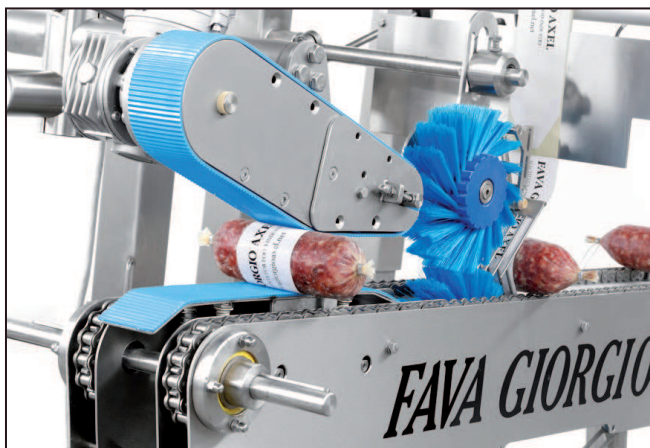
The machine, with simple adjustments, can label different kind of products with diameters included between 30 and 110 mm and lengths between 120 mm and 600 mm.

The productivity can reach 2.400 pieces per hour depending on the products' diameter, consequently on the labels' dimensions and on the operator loading speed. It is also possible to label flat products and U shape products.

The new ETIFLEX-W model has a weighing device, with weight marking directly on the label, without the risk of covering the trade logo or the ingredients.

Machines and plants for food industry





ETIKETTIER- MASCHINE ETIFLEX

Automatische Etikettiermaschine für Wurstwaren ETIFLEX, Betrieb und Steuerung elektropneumatisch, alle mit dem Produkt in Berührung stehenden Bauteile sind aus Edelstahl und Kunststoff gefertigt. Die Struktur der Maschine erlaubt dem Bediener die korrekte Positionierung des Produkts, während das Abladen auf das Übertragungsband zu den nächsten Arbeitsbereichen oder durch einen Bediener erfolgen kann.

Die Maschine ist in der Lage, selbstklebende oder teilweise selbstklebende Etiketten mit einer Breite von 30 mm bis 280 mm zu verwenden und kann durch leicht auszuführende Einstellungen auch Wurstwaren mit einem Durchmesser zwischen 30 und 110 mm und einer Länge von 120 mm bis 600 mm etikettieren. Die Produktionsleistung kann 2400 Stück/Stunde erreichen und ist vom Durchmesser der Wurst und folglich von der Länge des Etiketts und der Beschichtungsgeschwindigkeit des Bedieners abhängig.

Zusätzlich zu Wurstwaren mit rundem Querschnitt können auch flache oder U-förmige Wurstwaren etikettiert werden.

Die neue offene Struktur erleichtert die Desinfektionsvorgänge und erlaubt eine leichte Integration mit automatischen Ladevorrichtungen und Wiege-/Preisfestsetzungsvorrichtungen.



Fava Giorgio Axel S.r.l.

Via A. Cerati 19/A - 43126 Parma - Italy -
tel. +39 0521 293734 - fax +39 0521 293968

info@favagiorgioaxel.com - www.favagiorgioaxel.net