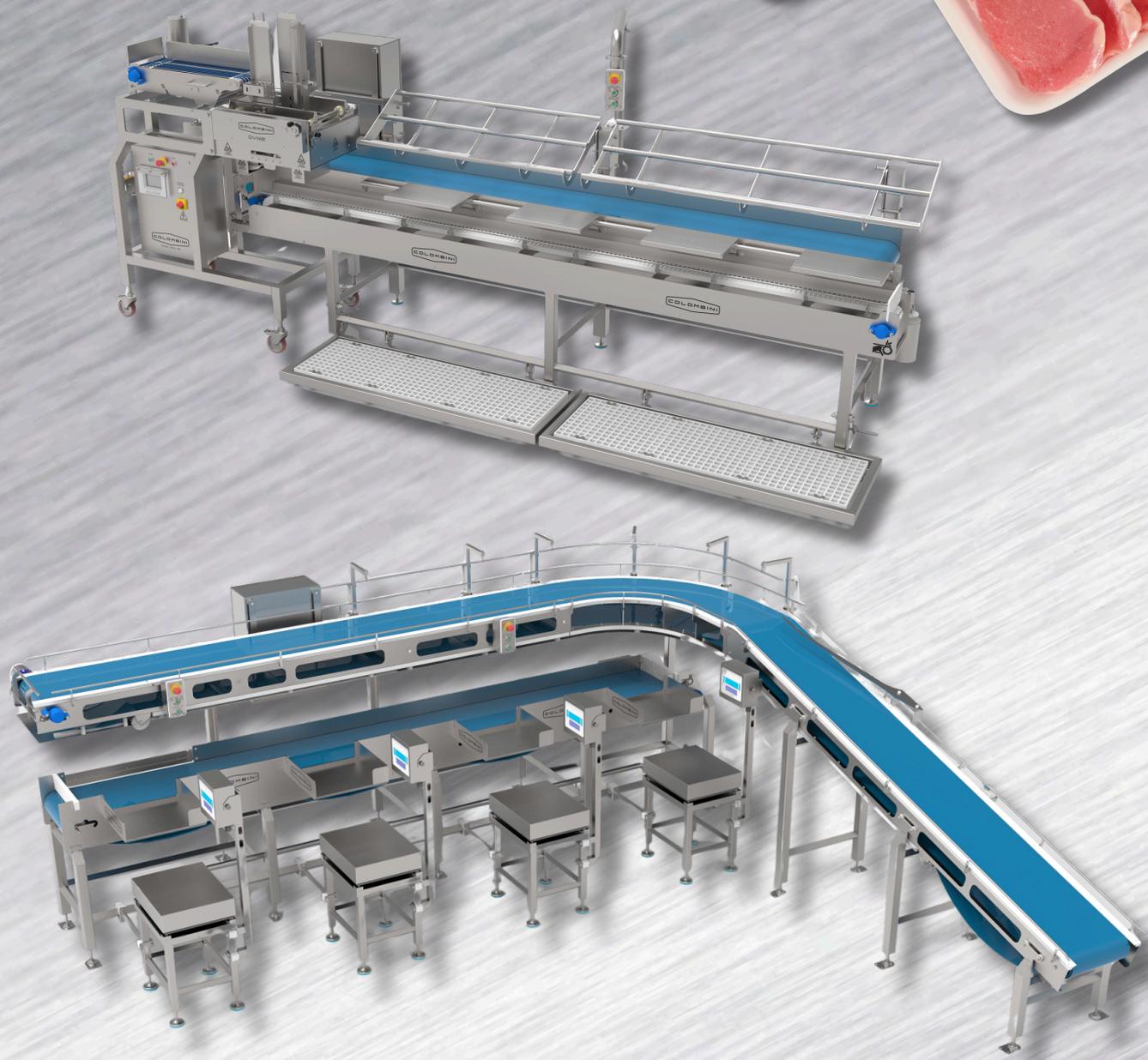


COLOMBINI

SOLUZIONI TECNOLOGICHE PER L'INDUSTRIA DELLA CARNE



15



LINEE PORZIONATO

LINEE INVASSOIAMENTO E PORZIONATURA

La Colombini Srl è specializzata nella progettazione e realizzazione di linee di porzionatura e messa in vaschetta per prodotti alimentari a base di carne e vegetali. Grazie alla loro esperienza e tecnologia avanzata, offrono soluzioni innovative per ottimizzare il processo produttivo, garantendo elevati standard di qualità e sicurezza alimentare. Le loro linee sono progettate su misura per soddisfare le esigenze specifiche dei clienti, migliorando l'efficienza e la presentazione dei prodotti sul mercato.

Le linee di porzionatura e messa in vaschetta di prodotti alimentari a base di carne e vegetali sono fondamentali per garantire la qualità, l'igiene e la sicurezza alimentare, oltre a ottimizzare i processi produttivi.

Garantire la tracciabilità e la corretta etichettatura dei prodotti.

La personalizzazione delle linee in base al tipo di prodotto (carne fresca, carne lavorata, vegetali) è fondamentale.

Investire in tecnologie moderne può migliorare la produttività e la qualità del prodotto finito.

La formazione del personale e il rispetto delle procedure igienico-sanitarie sono essenziali per il successo del processo.



LINEA MESSA IN VASCETTA



MESSA IN VASSOIO PRODOTTI IN CASSETTA PRE PORZIONATI



Specifiche tecniche



LINEA MESSA IN VASSOIO CON DISTRIBUTORI MONO FORMATO



LINEA IN MODALITA' SANIFICAZIONE



LINEA RECUPERO VASSOI



MESSA IN VASSOIO FETTINE