

CHIUSURA SKO

La SKO è una chiusura monouso in banda stagnata adatta ai metodi di riempimento a caldo e a freddo di qualsiasi prodotto alimentare. Il processo di chiusura può avvenire attraverso una linea automatica o anche tramite un dispositivo manuale.

Una guarnizione in gomma ne assicura la tenuta ermetica.

La capsula SKO è adatta ai processi di sterilizzazione e pastorizzazione. Comunemente utilizzata per il confezionamento di frutta, verdura, carne, salse, piccole porzioni di specialità da banco e gastronomia in genere.

I clienti possono personalizzare e arricchire l'estetica di questa capsula grazie ad una ampia gamma di colori ed effetti litografici.

DIAMETRI (mm)	SKO
82	•



GUARNIZIONE



DISEGNO TECNICO

