

CLIPADORA DOBLE AUTOMÁTICA K4 120

MARCA:

LORENZO BARROSO

PROCEDENCIA:

ESPAÑA

FUNCIÓN:

Máquina automática de alta producción, conectada a embutidora para cerrar embutidos de tripa artificial con dos clips de aluminio.

CARACTERÍSTICAS:

- Construcción robusta y materiales inoxidables, con tratamientos especiales y adecuados a las condiciones adversas.
- Incorporada con sistema especial que permite cerrar embutidos y tripas de:
 - 40 mm a 120 mm en tripa fibrosa y colágena.
 - 40 mm a 135 mm en tripa plástica.
- Controlada por ordenador, permite el cambio de diferentes parámetros y opciones para su perfecta adaptación a diferentes trabajos.
- Funcionamiento electroneumático, mediante PLC.



DIMENSIONES:

Ancho: 900 mm

Largo: 1100/1510 mm

Alto: 1800 mm

PESO:

160 Kg

ALIMENTACIÓN:

220V/60Hz. Trifásica

ASPECTOS TÉCNICOS:

Consumo:

- Aire: 17,5 litros/ciclo.
- Eléctrico: 150 W

Presión de trabajo:

6 bar