

ATADORA AUTOMÁTICA PARA EMBUTIDOS RS 21



MARCA:
RISCO

PROCEDENCIA:
ITALIA

FUNCIÓN:

La atadora compacta de alta velocidad de nueva generación la RS 21 está adaptada para altas producciones de salchicha y embutidos, y especialmente diseñada para embutidos más cortos tipo butifarra o chorizo coctelero y garantiza un óptimo y preciso atado y una velocidad hasta unas 180 piezas por minuto.

El sistema de pinzas móviles permiten un perfecto posicionamiento del hilo sobre el producto para un elaborado de excelente calidad.

El microprocesador electrónico gestiona en el monitor todas las funciones de producción como: longitud de la porción, velocidad, de atado variable, espacio entre la serie, número de piezas, paro automático al final de la serie.



CAPACIDAD:
180 piezas por minuto.

DIMENSIONES:
1150 x 1060 x 505 mm

PRODUCCIÓN:
180 piezas por minuto.

PESO BRUTO:
175 KGS

DÍMETRO MÁXIMO DE LA TRIPA O FUNDA:
45 mm.

LONGITUD MÁXIMA PORCIÓN:
240 mm

ALIMENTACIÓN:
220V Trifásicas

VOLTIOS:
3,10 Kw

ESPECIFICACIONES DE INSTALACIÓN:
Energía Trifásica 220V.

CONSUMIBLES:
Hilo de Amarre.

NOTA: Los parámetros están sujetos a cambios sin previo aviso.



“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”

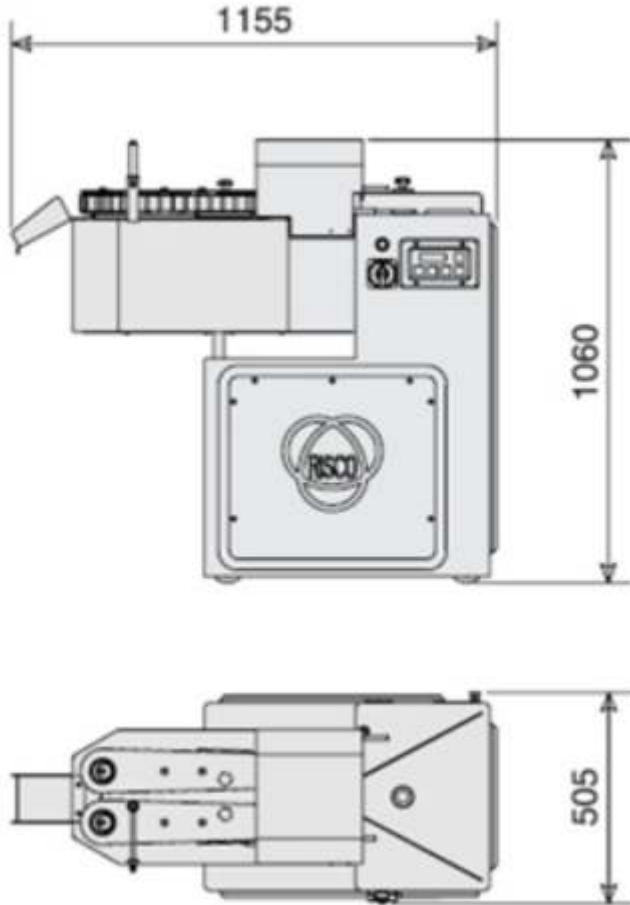


"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."

mantenimientopreventivo@citalsa.com

ATADORA AUTOMÁTICA PARA EMBUTIDOS RS 21

DIAGRAMA



“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”

“Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico.”



✉ mantenimientopreventivo@citalsa.com