

CLIPADORA NEUMÁTICA LORENZO BARROSO H-1



MODELO:
H-2300

FUNCIÓN:

Es una máquina de rápida acción para cerrar embutidos de tripa natural o artificial, mallas y bolsas, llenas o vacías, con un clip de aluminio.

Solamente presionando la palanca de puesta en marcha y sin necesidad de soltar el producto con ninguna de las dos manos, cierra el clip automáticamente.

CARACTERÍSTICAS:

Construcción robusta y materiales inoxidables, con tratamientos especiales y adecuados a las condiciones adversas en las que se trabajan normalmente este tipo de máquinas.

Funcionamiento totalmente neumático.

Mínimo mantenimiento.

“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

Disponemos del lubricante ALB-591 en spray y en bidón, acorde a los requisitos exigidos por las Normas Europeas y por EE.UU. para su uso en la Industria Alimentaria.

Soporte de la cuchilla en acero inoxidable.

GAMA DE CLIPS:

Clip H-2309T para bolsas y embutidos de bajo diámetro.

Clip H-2311T, para clipados mayores, hasta diámetro 50 mm.

PRESIÓN DE TRABAJO:
6 bar.

CONSUMO DE AIRE:
1 litro/ciclo.

DIMENSIONES:
290 x 290 x 830 mm (A x L x H).

PESO NETO:
10 kg.

Accesorios



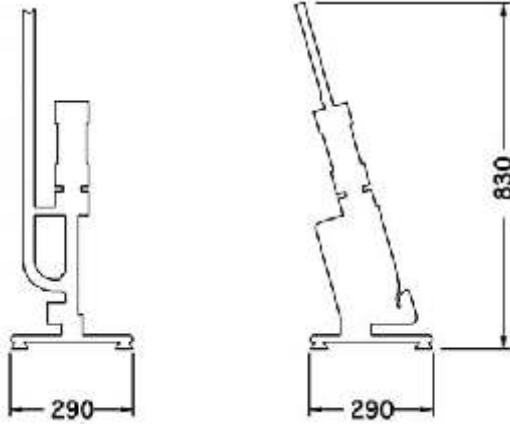
Cuchilla sop. Inox



Cuchilla sop. Plástico

CLIPADORA NEUMÁTICA LORENZO BARROSO H-1

Dimensiones



“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