

K4-60

Clipsadora ligada a enchedora.



LORENZO BARROSO

- Fecha uma grande variedade de salsichas e tripas, com diâmetro de até aproximadamente 60 mm, dependendo do tipo de produto.
- Controlada por computador; adapta-se a uma ampla gama de produtos apenas alterando diferentes sequências selecionadas.

Características:

- Construção robusta e componentes em aço inoxidável especialmente tratados para resistir às condições adversas em que essas máquinas geralmente operam.
- Operação eletropneumática com PLC.
- Manutenção mínima.
- A nossa empresa fornece o lubrificante ALB-591 em spray e em lata, que cumpre todos os requisitos exigidos pela UE e EUA para uso na Indústria Alimentar.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

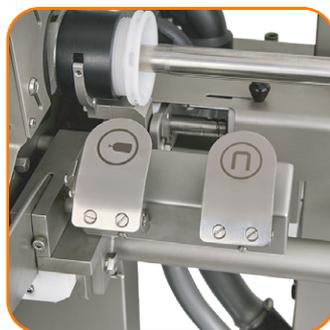
Versão	K4-60
Peso	156 Kg
Pressão de operação	6 bar
Consumo de ar	16,5 litros/ciclo
Consumo elétrico	150 W
Conexão elétrica	50 Hz - 230 V



Cobertura móvel para uma melhor limpeza das partes internas da máquina



Ecrã com várias opções de ajuste para uma produção otimizada



Botões disponíveis para trabalhar com tripas naturais



Acessório de clip em bobina para uma produção mais rápida