

DOBLE CLIPADORA AUTOMÁTICA K4- 60

MARCA:

LORENZO BARROSO

PROCEDENCIA:

ESPAÑA

FUNCIÓN:

Es una máquina automática de alta producción, conectada a una embudidora para cerrar embutidos de tripa natural o artificial con dos clips de aluminio.

CARACTERÍSTICAS:

- La K4-60 puede cerrar una gran variedad de embutidos y tripas, aproximadamente hasta un calibre de 60 mm, a consultar para calibres superiores.
- Controlada por ordenador, permite el cambio de diferentes parámetros y opciones para su perfecta adaptación a diferentes trabajos.
- Construcción robusta y materiales inoxidables, con tratamientos especiales y adecuados a las condiciones adversas en las que normalmente trabajan este tipo de máquinas.
- Funcionamiento electroneumático, mediante PLC.
- Mínimo mantenimiento.

CAPACIDAD Y/O PRODUCCIÓN:

Un promedio de 35 a 40 clipeadas por minuto dependiendo del producto y la funda utilizada.

DIMENSIONES:

Alto: 931 mm
Largo: 1223 mm
Hondo: 1667 mm



ALIMENTACIÓN:

220V / 60Hz monofásica

PESO:

98 Kg

WATTS:

150 W

ASPECTOS TÉCNICOS:

Consumo de aire:
7,2 litros/ciclo.

Gama de clips:

Clip H-2710 / Clip H-2712 para diámetros menores.

Clip H-2714 / Clip H-2716 para diámetros mayores.

Presión de trabajo:
6 bar