

HD3



LORENZO BARROSO

HD3

HD3

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

Especialmente útil para el cerrado de todo tipo de mallas.

Solamente presionando las palancas de puesta en marcha y sin necesidad de soltar el embutido con ninguna de las dos manos, automáticamente recoge la tripa, cierra dos clips y corta en medio.

Características:

- Construcción robusta y materiales inoxidables, con tratamientos especiales y adecuados a las condiciones adversas en las que normalmente trabajan este tipo de máquinas.
- Funcionamiento totalmente neumático.
- Mínimo mantenimiento.
- 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.

Como es nuestra norma, sus mecanismos y elementos están protegidos por patentes propias. En mejora de la máquina, nos reservamos el derecho de modificaciones sin previo aviso.

Datos técnicos generales:

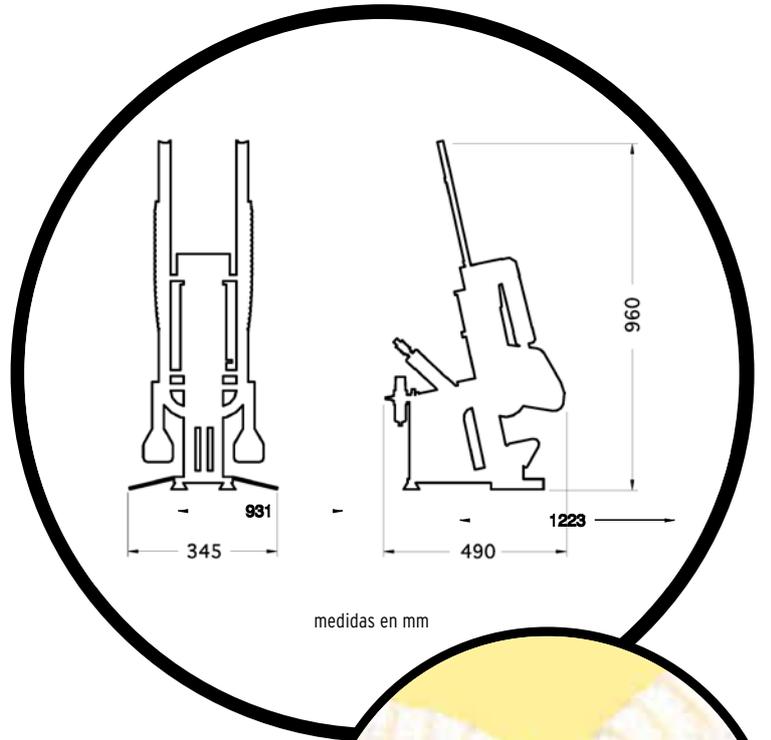
Peso neto: 36 kg
Presión de trabajo: 6 bar
Consum de aire: 10 litros/ciclo

Modelo	Gama de clips
H-18	H-16, H-18, H-21

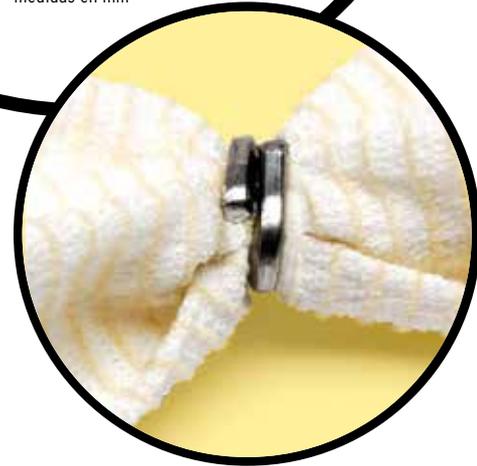
Accesorios:



Lazos



medidas en mm



FABRICADO POR:



LORENZO BARROSO

DESDE 1958, FABRICANTE DE MAQUINARIA Y CONSUMIBLES

Pol. Ind. El Cros | C/ Del Torrent de Madà, s/n | ES-08310 Argentona (Barcelona) Spain
Apdo de Correos 73 | P.O. Box 73 | Tel. (+34) 937 998 300 | Fax. (+34) 937 998 288
info@lorenzobarroso.com | www.lorenzobarroso.com

*Las imágenes y contenido de este folleto son propiedad de LORENZO BARROSO, quedando prohibida cualquier reproducción.