

# DAS



**LORENZO BARROSO**

# DAS

## DAS

Efectúa simultáneamente dos atados, uno en cada extremo del embutido, dejándolos unidos por el mismo cordel y extrae la parte sobrante del producto (la clásica sarta), o bien, a dos embutidos separados, quedando también unidos por el mismo cordel.

Sin clips de aluminio, sólo cordel. Se obtiene una producción industrial manteniendo la presentación artesanal.

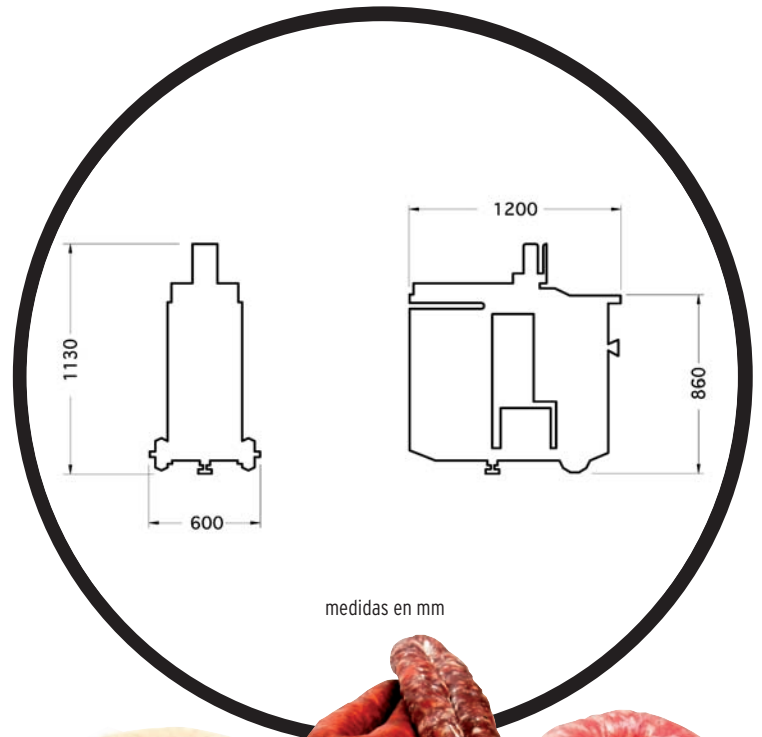
### Características:

- Construcción robusta y materiales inoxidables, con tratamientos especiales y adecuados a las condiciones adversas en las que normalmente trabajan este tipo de máquinas.
- Funcionamiento eléctrico, un solo motor de muy bajo consumo. Sin aire comprimido, evitando ruidos y posibles costes adicionales como instalaciones, compresor, etc.
- Mecanismos de fácil acceso y limpieza.
- Mínimo mantenimiento.

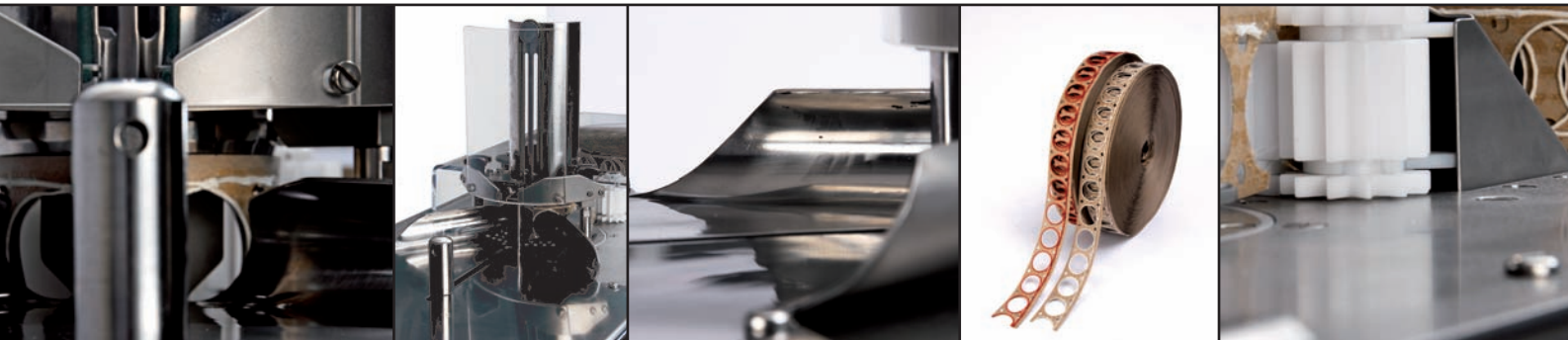
Como es nuestra norma, sus mecanismos y elementos están protegidos por patentes propias. En mejora de la máquina, nos reservamos el derecho de modificaciones sin previo aviso.

### Datos técnicos generales:

Peso neto: 107 Kg  
Potencia eléctrica: 0,09 Kw



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.