

E3



LORENZO BARROSO

E3

E3

Es handelt sich um eine Maschine, die das Produkt in einem Darm bzw. Beutel komprimiert und mit einem Aluminiumclip verschließt (Schweinelende, Schinken, Mortadella, Hühnchen usw.).

Nach dem Einführen des Kunstdarms oder Beutels in die Maschine wird das Produkt automatisch so weit gedehnt, bis die Wurst den zuvor eingestellten Druck erreicht. Anschließend wird die Wurst mit einem Aluminiumclip verschlossen und der überschüssige Teil abgeschnitten.

Eigenschaften:

- Robuste Bauweise, nicht rostende Materialien mit einer speziellen Behandlung, die auf die anspruchsvollen Betriebsbelastungen ausgelegt ist, denen diese Maschinen gewöhnlich unterliegen.
- Vollkommen pneumatischer Betrieb.
- Minimaler Wartungsaufwand.
- Das Schmiermittel ALB-591 ist als Spray oder in Kanistern lieferbar und erfüllt die europäischen Normen sowie die Anforderungen der USA für die Verwendung in der Lebensmittelindustrie.

Die Vorrichtungen und Elemente sind wie bei allen unseren Produkten durch eigene Patente geschützt. Für die Verbesserung der Maschine behalten wir uns das Recht vor, ohne Voranzeige Änderungen vorzunehmen.

Allgemeine technische Daten:

Nettogewicht: 34 kg
Betriebsdruck: 6 bar
Luftverbrauch: 8,6 liter/zyklus

Modell

H-18
HE-401

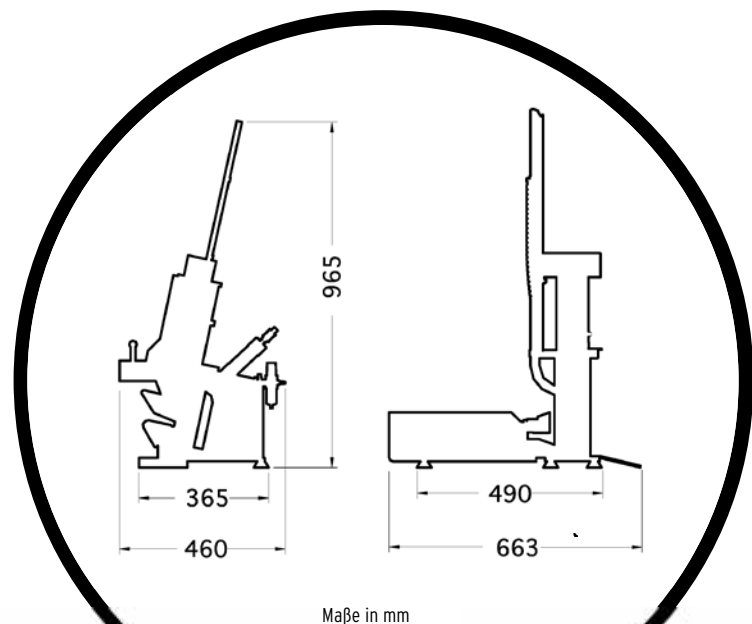
Clips

H-16, H-18, H-21
HE-410, HE-401, HE-425

Zubehör:



Automatisches Messer



*Die Bilder und Inhalte dieser Broschüre sind Eigentum von LORENZO BARROSO. Jegliche Vervielfältigung ist untersagt.

HERGESTELLT VON:



LORENZO BARROSO

SEIT 1958 HERSTELLER VON MASCHINEN UND VERBRAUCHSMATERIAL

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