

K4-60



LORENZO BARROSO

K4-60

K4-60

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

La K4-60 puede cerrar una gran variedad de embutidos y tripas, aproximadamente hasta 60 mm. de diámetro, dependiendo del tipo de producto.

Controlada por ordenador, permite el cambio de diferentes parámetros y opciones para su perfecta adaptación a diferentes trabajos.

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 electroneumático, mediante PLC.
- 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: 98 Kg.
Presión de trabajo: 6 bar
Consumo de aire: 7,2 litros/ciclo
Consumo eléctrico: 150 W
Conexión eléctrica: 50Hz 230V
60Hz 275V

Modelo

H-2700
C25

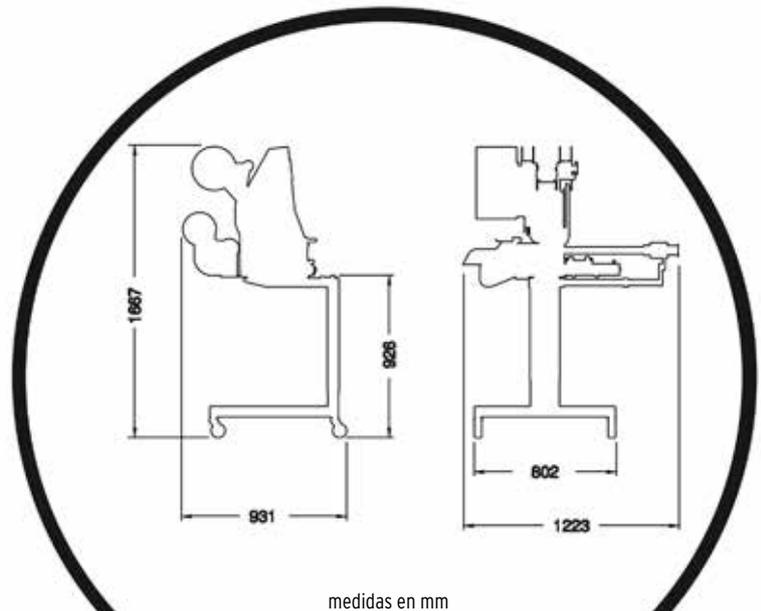
Gama de clips

H-2710, H-2712, H-2714, H-2716

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.