HD2





LORENZO BARROSO

HD2

850

HD2

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.

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: 32 Kg Presión de trabajo: 6 bar

5,7 litros/ciclo Consumo de airé:

Modelo Gama de clips

H-2700 H-2710, H-2712, H-2714, H-2716 C25

Accesorios:











medidas en mm



FABRICADO POR:



LORENZO BARROSO