

K4-120



LORENZO BARROSO

K4-120

K4-120

Автоматический высокопроизводительный клипсатор, подключаемый к шприцу, предназначен для запечатывания двумя алюминиевыми клипсами колбасных изделий в искусственных оболочках.

K4-120 оснащена специальной системой, которая позволяет клипсовать широкий ассортимент колбасных изделий и оболочек с диаметрами от 70 до 135 мм, в зависимости от вида продукта.

Программное управление позволяет изменять параметры и опции для оптимизации производства и адаптации к особенностям различных видов продуктов.

Характеристики:

- Надёжная конструкция и нержавеющие материалы, прошедшие специальную обработку, пригодные для сложных условий, в которых обычно работают эти виды машин.
- Электропневматический принцип действия, управление посредством ПЛК (PLC).
- Минимальное техническое обслуживание.
- На нашей фирме имеется смазка ALB-591 в двух видах упаковки: спрей и бидон, которая отвечает требованиям Европейских и Американских норматив и пригодна для применения в пищевой промышленности.

Согласно нашей политике, механизмы и элементы машины защищены авторскими правами. В процессе модернизации установки фирма оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.

Общие технические данные:

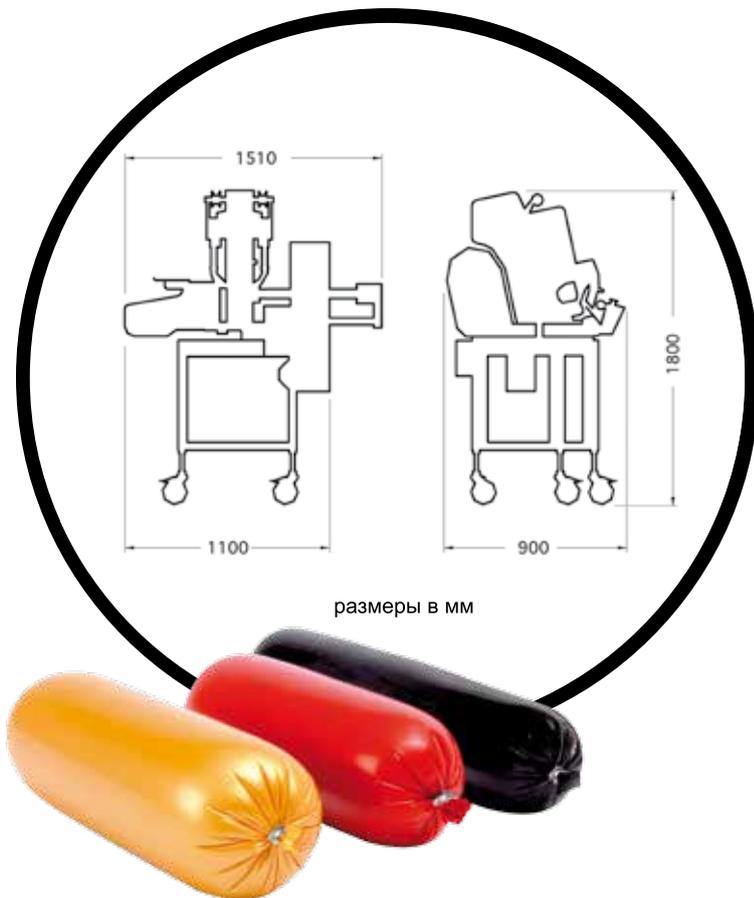
Вес нетто:	160 кг.
Рабочее давление:	6 бар
Потребление воздуха:	17,5 литров/цикл
Потребляемая мощность:	150 W
Электропитание:	50Hz 230V 60Hz 275V

Аксессуары:

Модель	Гамма клипс
H-3200 C25	H-3214, H-3216, H-3218



Петли



размеры в мм



ИЗГОТОВИТЕЛЬ:



LORENZO BARROSO

С 1958 ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ И РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ
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

* Изображения и содержание этого проспекта являются собственностью LORENZO BARROSO, запрещено любое их воспроизведение.