



LORENZO BARROSO

CLIPADORA / EMBUTIDORA **K4-60**

MARCA ESPAÑOLA



DESCRIPCIÓN

Es una máquina automática de alta producción, conectada a embutidora 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. Funcionamiento silencioso y seguro que ahorra tiempo y dinero en la producción. Panel táctil intuitivo de fácil manejo y configuración.

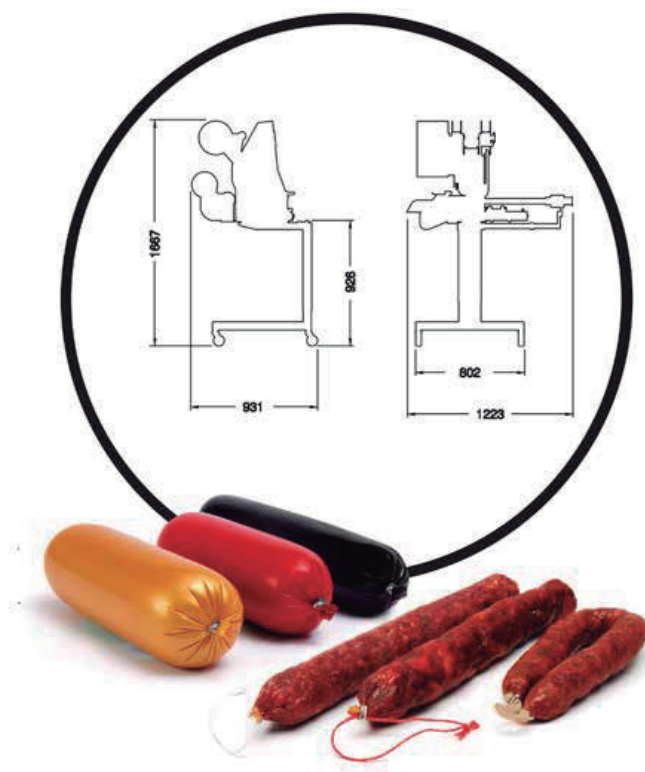
CARACTERÍSTICAS

- 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.

DATOS TÉCNICOS

DATOS TÉCNICOS CLIPEADORA / EMBUTIDORA K4-60	
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	C25
GAMA DE CLIPS	H-2700, H-2710, H-2712, H-2714, H-2716
ACCESORIOS	Lazos

MEDIDAS



ARTIPAC CHILE

Av. Club Hípico 4676 Of. 812
 Pedro Aguirre Cerda / Santiago
 8460445
 Chile
 Fono: +56 2 2623 2728
 artipac@artipac.cl

OFICINA DÉCIMA REGIÓN

Klenner 431 Of. 8
 Puerto Varas / Chile
 Fono: +56 65 2340756
 artipac@artipac.cl

ARTIPAC PERÚ

Manuel Almenara 106
 Apartado 903
 Surquillo
 Lima / Perú