

K4-120



LORENZO BARROSO

K4-120

K4-120

Automatische Maschine für hohe Produktionsmengen zum Anschließen an den Wurstfüller und Verschließen von Beuteln aus Kunstdarm mit zwei Aluminiumclips.

Die K4-120 verfügt über ein spezielles System, das das Schließen von verschiedensten Wurstwaren und Därmen von rund 70 mm bis 135 mm Durchmesser oder mehr, abhängig von der Art des Produkts, ermöglicht.

Die Computersteuerung erlaubt die optimale Anpassung von verschiedenen Parametern und Optionen für unterschiedliche Arbeitsprozesse.

Eigenschaften:

- Robuste Bauweise, nicht rostende Materialien mit einer speziellen Behandlung, die auf die anspruchsvollen Betriebsbelastungen ausgelegt ist, denen diese Maschinen gewöhnlich unterliegen.
- Elektropneumatische, SPS-gesteuerte Funktionsweise.
- 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:

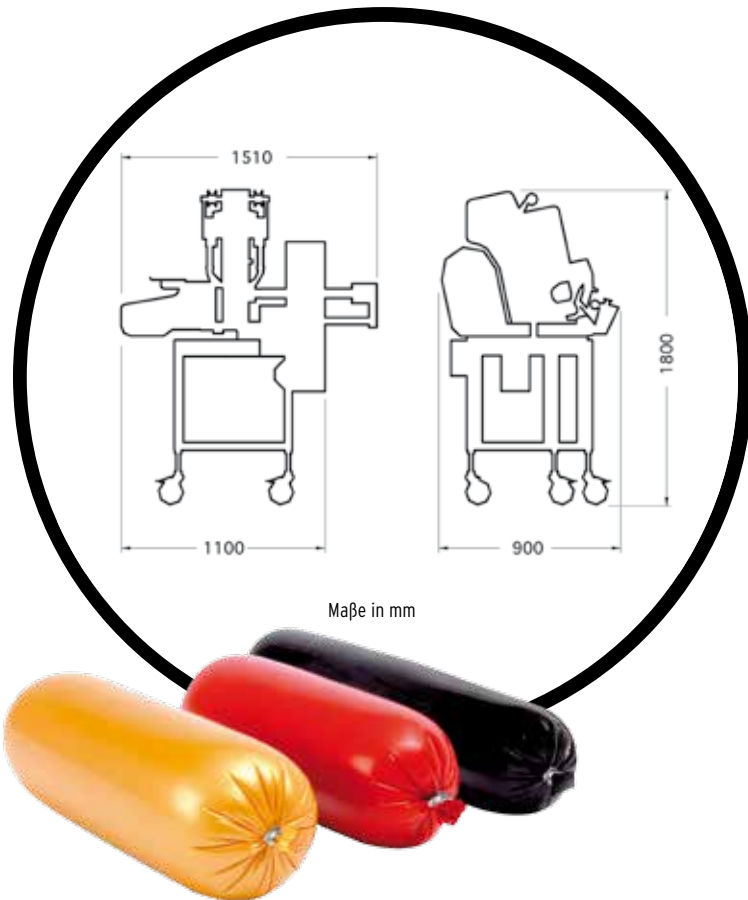
Nettogewicht:	160 kg
Betriebsdruck:	6 bar
Luftverbrauch:	17,5 liter/zyklus
Stromverbrauch:	150 W
Stromanschluss:	50Hz 230V 60Hz 275V

Modell	Clips
H-3200 C25	H-3214, H-3216, H-3218

Zubehör:



Schlaufen



Maße in mm



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

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