

# SK4-90



**LORENZO BARROSO**

# SK4-90

## SK4-90

Halbautomatische Maschine für hohe Produktionsmengen zum Anschließen an den Wurstfüller und Verschließen von Beuteln aus Natur- oder Kunstdarm mit zwei Aluminiumclips.

Die SK4-90 dient zum Schließen von verschiedensten Wurstwaren und Därmen von rund 40 mm bis 110 mm Durchmesser oder mehr, abhängig von der Art des Produkts.

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

### 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:	85 kg
Betriebsdruck:	6 bar
Luftverbrauch:	7,8 liter/zyklus
Stromverbrauch:	140 W
Stromanschluss:	50Hz 230V 60Hz 275V

### Modell

H-3200  
C25

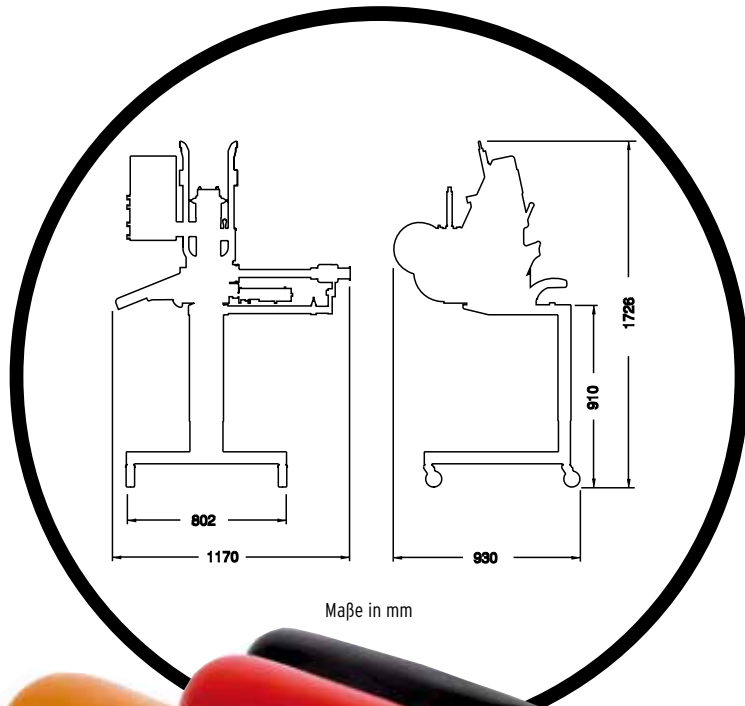
### Clips

H-3214, H-3216, H-3218

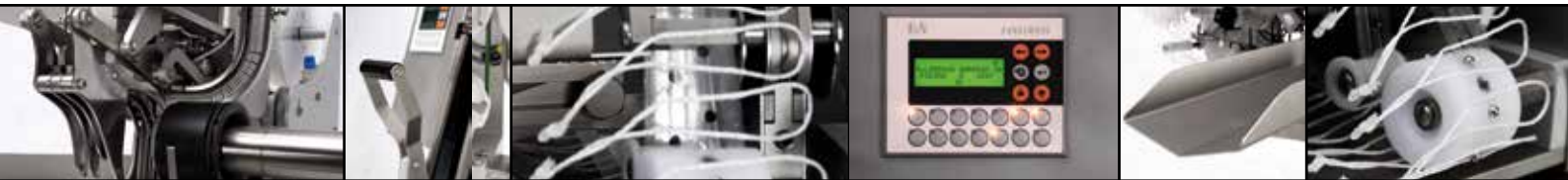
### Zubehör:



Schlaufen



Maße in mm



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

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