

NOUVELLES

MKS



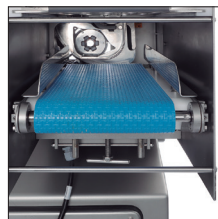
- Clippeuse automatique pour calibres entre 25 et 110 mm.
- Permet travailler le boyau fibrose, collagène et plastique.
- Les queues peuvent être nettoyées et la pression des saucisses est réglable grâce aux séparateurs.
- Dessin modulaire, coût de service minimum et sans arrêtes de production.
- Facile réparation, nettoyage et utilisation
- Accessoires: plateau motorisée, détecteur s'il manque le boyau, accessoire pose-boucles, clip en rouleau et frein pneumatiques.
- Possibilité de sauvegarder/mémoriser des recettes.
- Possibilité à faire téléassistance.



Machine à séparateurs qui permet de produire avec les queues propres.



Accessoire des clips en rouleaux pour les grands productions.



Accessoire du tapis motorisé pour faciliter la sortie des produits.



Queues des saucissons sans produit.



LORENZO BARROSO

www.lorenzobarroso.com