

NUDO



LORENZO BARROSO

NUDO

NUDO

La máquina NUDO efectúa la lazada para colgar el embutido al mismo tiempo que el nudo (atado).

Ata tripas naturales y artificiales, llenas o vacías, de varios diámetros.

Sin clips de aluminio, sólo cordel. Se obtiene una producción industrial manteniendo la presentación artesanal.

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 totalmente neumático.
- 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.

Como es nuestra norma, sus mecanismos y elementos están protegidos por patentes propias. En mejora de la máquina, nos reservamos el derecho de modificaciones sin previo aviso.

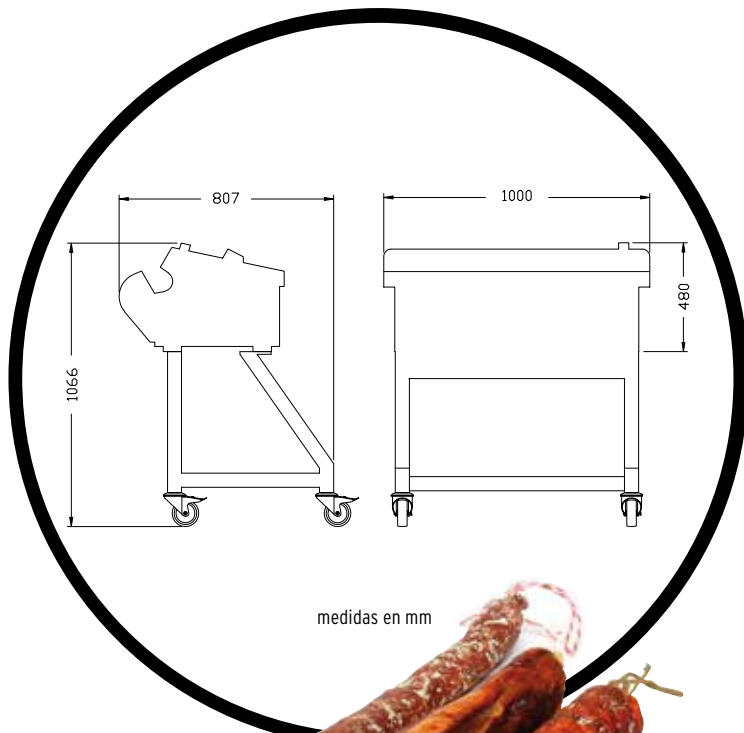
Datos técnicos generales:

Peso neto: 145 kg
Presión de trabajo: 6 bar
Consumo de aire: 17,5 litros/ciclo

Accesorios:



Cuchilla sop. Inox



*Las imágenes y contenido de este folleto son propiedad de LORENZO BARROSO, quedando prohibida cualquier reproducción.

FABRICADO POR:



LORENZO BARROSO

DESDE 1958, FABRICANTE DE MAQUINARIA Y CONSUMIBLES

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