

FICHA TECNICA ATADORA DE CHORIZOS MANUAL

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Práctica y de fácil manejo, la mejor manera de elevar sus niveles de producción y optimizar sus espacios. Calidad, seguridad, eficiencia y precio en un sólo equipo.



Marca: machineshg

• Referencia: AM-001

Procedencia: Colombia

Construcción: Estructura Fabricada en acero inoxidable 304
Plato superior 304(Piezas o accesorios de ensamble del
equipo, que no están en contacto directo con el alimento,
pueden ser en materiales diferentes).

 Función: Amarrado de todo tipo de embutidos (salchichas, chorizos, morcilla, longaniza etc)

Peso total: 12Kg

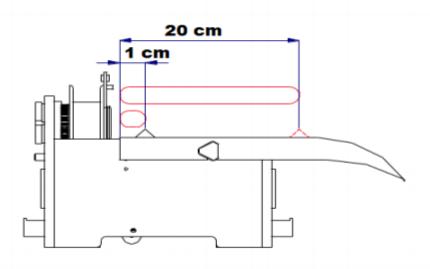
Ancho total: 37Cm

Longitud total: 50Cm

Altura total: 28 Cm

Capacidad: Amarra hasta 60 chorizos por minuto.

 Puede recibir producto con un diámetro máximo de 38 mm y permite darle la medida final al producto desde 1 cm hasta 20 cm, con espacios de 1 cm. es decir 3.5, 4.5, 5.5.

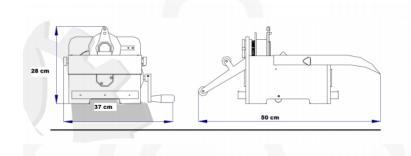


Observaciones: La operación es manual mediante piñones y engranajes. Cubierta en acero Inoxidable AISI 304, de fácil limpieza y mantenimiento





Sistema de corte automático de hilo, que se puede desmontar o deshabilitar en cualquier momento para hacer atados continuos. Incluye kit de repuestos: Cuchilla (1), resortes (2), cono de hilo (1)



www.machineshg.com

Correo Electrónico: machineshg@gmail.com Dirección: Dg 49ª sur # 86d-42 Bogotá Cel. 3219782221 -3177136485-6025581