

E3



LORENZO BARROSO

E3

E3

Étireuse-Clippeuse pneumatique, conçue pour comprimer le produit (échine embossée de porc, jambon, mortadelle, poulet...) dans un boyau ou sac et le fermer avec un clip aluminium.

À l'introduire le boyau ou sac, la E3 automatiquement tire sur le boyau jusqu'à atteindre la pression souhaitée (pression réglable). Alors la E3 recueille le boyau, ferme un clip aluminium et découpe le boyau restant.

Caractéristiques:

- Construction robuste et matériaux inoxydables, avec traitements spéciaux et adéquats aux conditions adverses dans lesquelles ce type de machines travaille habituellement.
- Fonctionnement totalement pneumatique.
- Entretien minimal.
- On dispose du lubrifiant ALB-591 en spray et bidon, conforme à toutes les exigences et normes en vigueur dans la UE et USA pour son utilisation en industrie alimentaire.

Ses mécanismes et éléments sont protégés par nos propres brevets. Afin d'améliorer ses machines, LORENZO BARROSO se réserve le droit de les modifier sans préavis.

Données techniques générales:

Poids net: 34 kg
Pression de travail: 6 bar
Consommation d'air: 8,6 litres/cycle

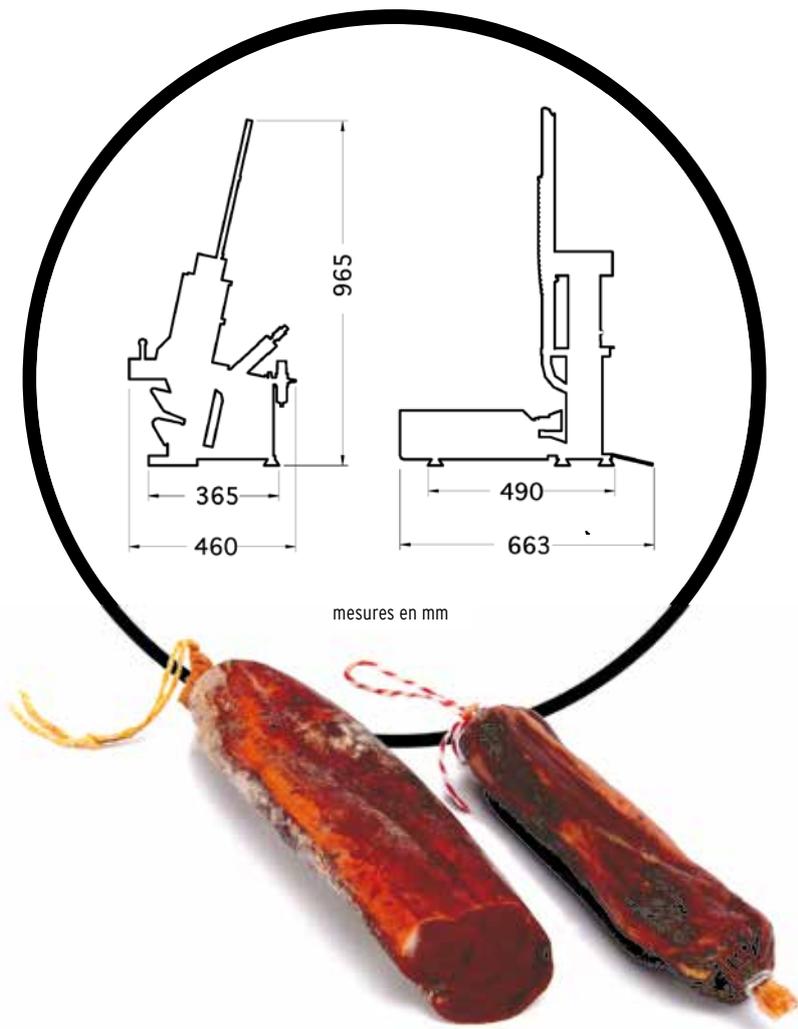
Modèle Gamme de clips

H-18 H-16, H-18, H-21

Accessoires:



Couteau automatique



*Les images et contenu de cette brochure sont propriété de LORENZO BARROSO, toute reproduction est interdite.

FABRIQUÉ PAR:



LORENZO BARROSO

DEPUIS 1958, FABRICANT DE MACHINES ET CONSOMMABLES

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