

ATADORA DE EMBUTIDOS AM.1

Atadora con sistema de atado es de hilo continuo, generando tres vueltas por atado, imposible de desatar. Terminación en hilo recto entre atados, simulando el atado artesanal.



CARACTERISTICAS:

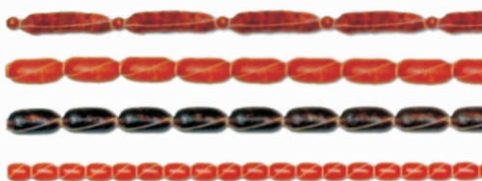
- 2 velocidades:
 - 100 atados x min. (3 vueltas de hilo)
 - 120 atados x min. (2 vueltas de hilo)
- Diámetro máximo de atado de 50 mm
- Arrastre manual
- Accionamiento por pedal
- Sin riesgo para el operario
- Alimentación de 230v (monofásica)



Fácil cambio de bobina
Ajuste de presión de hilo
Libre de mantenimiento



Diferentes tamaños



Máxima capacidad para embutidos de gran tamaño, hasta 50mm de diámetro de entrada.
Posibilidad de atar salchicha fresca de 22mm de calibre en cuatro tripas a la vez.
Máximo rendimiento y presentación de calidad.