SOLUCIONES DE PESAJE Y EQUIPOS PARA ALIMENTOS

Linea: Embutidoras - Amarradoras

Referencia: AMS-150

Beneficios:

- Puede usarse con embutidos de tripa natural o sintetica
- Mayor productividad al amarrar los embutidos
- Al ser un equipo pequeño, hace que sea portatil
- Facil limpieza
- Facilidad de uso
- Un diseño robusto

Usos principales:

- Salsamentarias
- Fabricas pequeñas de embutidos
- Carnicerías
- Cocinas industriales

ESPECIFICACIONES TECNICAS	
Referencia	AMS-150
Estructura (Material)	Acero Inoxidable 304
Producción	15 amarres por minuto, 900 por hora (puede variar depediendo la agilidad del operario)
Piñones	Completamente metalicos
Bandeja	Acero inox de 30x29cm
Diametro maximo del embutido	5cm
Largo minimo de atado	3 cm
Largo Maximo de atado	27 cm
Sistema de amarre continuo	(No corta el hilo)
Dimensiones	46x34x40cm
Dimensiones con empaque	48x37x39cm
Peso neto	12,6kg
Peso con empaque	13,9kg