



Ficha Técnica

ATADORA AUTOMATICA CAME

1. Atadora automática de embutido mediante hilo continuo CAME, modelo AHC160 B ideal para atar salchichas, chorizos y una gran variedad de embutidos en una fila continua.
2. Se trabaja principalmente con tripa natural de cordero y de cerdo, con cualquier tipo de revestimiento sintético.
3. Funcionamiento silencioso y seguro y fácil de limpiar.
4. La velocidad del atado y la longitud de las piezas se pueden programar y ajustar fácilmente.
5. Adecuada para el atado artesanal, ya que hace un atado similar al hecho a mano.



ATADORA AUTOMATICA CAME

DATOS TECNICOS PRINCIPALES ATADORA

MODELO	AHC160B
CAPACIDAD DE PRODUCCION MAXIMA	160 atados/ minuto.
DIAMETRO MAXIMO TRIPA	44 mm
POTENCIA TOTAL INSATALADA	0.80 KW
VOLTAJE	220 V AC Mono
MOTORES	Estancos electrónicos de velocidad variable de 180 V
PESO	123 KG
MEDIDAS	900 MM LARGO X 750 MM ANCHO X 1265 MM ALTO
MATERIAL FABRICACION	En su totalidad en Acero inoxidable AISI-304
CARACTERISTICAS	<ul style="list-style-type: none"> • Pulsador ciclo de atado sin arrastre de la porción. • Pulsador de ciclo de atado. • Pulsador de arrastre manual de la porción sin atado. • Sistema inversor de arrastre de la porción (cambio de ovillo). • Ideal para el ahorro de costos y tiempo de producción. • Regulación electrónica de la longitud de las porciones • Pulsador de atados corto y largo • Cuadro de mandos ubicado en la misma máquina

* Estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante.

ATADORA AUTOMATICA CAME



ATADORA AUTOMATICA CAME

