

Atadora de Embutidos Manual Brunetti

AM50B



- Utiliza hilo de algodón de 3 hebras unidireccional.
- Operación 100% manual.
- Alta eficiencia.

Características

AM50B



Características:

Material de alta calidad: Fabricada en acero inoxidable de grado alimenticio, lo que la hace duradera, resistente a la corrosión, al desgaste, segura para la salud y fácil de limpiar.

Dimensiones: El diámetro del orificio de colocación del embutido es de 50 mm, cubriendo la mayoría de los requerimientos comunes. Su diseño con panel de longitud extendida permite ajustar la longitud de cada porción del embutido.

Fácil de operar: Equipada con una manivela ergonómica y engranajes de precisión, su uso es simple, funciona con suavidad y requiere mínimo esfuerzo. El diseño de sobremesa ahorra espacio y brinda estabilidad durante el uso.

Sistema de atado eficiente y ajustable: Cuenta con un sistema de bobinado mediante rueda e hilo, accionado por una manivela metálica de giro suave, que permite un manejo fluido durante el proceso de atado. Dispone de una planchuela de posicionamiento ajustable que facilita la generación de nudos constantes y prolisos. La tensión del hilo se regula fácilmente mediante un tornillo, adaptándose al tipo de tripa utilizada.

Adaptabilidad: Compatible con tripas naturales o sintéticas.

Usos y Aplicaciones:

- Ideal para fábricas de chacinados, carnicerías y pequeñas plantas elaboradoras.
- Permite realizar el atado de chorizos, salchichones, morcillas y otros embutidos de forma rápida y uniforme.
- Recomendado para procesos semi artesanales donde se requiera estandarizar el atado sin equipos eléctricos.



Datos Técnicos

AM50B



MODELO	AM50B
Tipo de operación	Manual
Diámetro de embutido permitido	15 a 52 mm
Tipo de hilo	Hilo de algodón de 3 hebras para atar embutidos
Peso neto	7 Kg
Peso bruto	8 Kg
Dimensiones equipo	460 x 290 x 340 mm
Dimensiones del embalaje	500 x 350 x 420 mm
Accesorios incluidos	Manivela, hilo x2, llaves fijas x2, unidad USB con video, kit de fijación

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*