

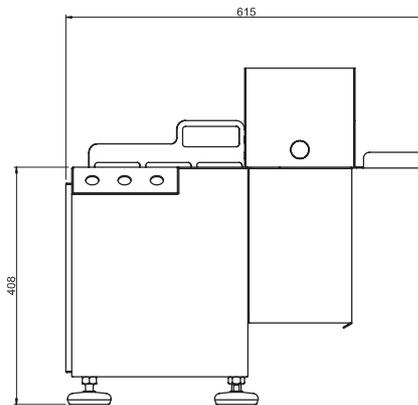
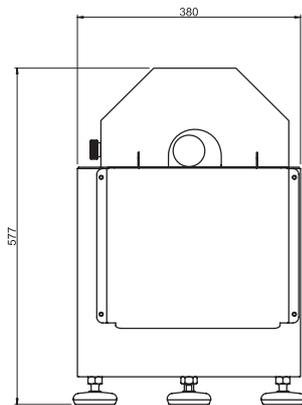


legasalsicce
string linker
atadora



LX 13

Dati tecnici	Technical data	Datos tecnicos	mod.	LX 13
Motore legatore	Linker motor	Motor atador	KW	0,75
Produzione massima (pcs./min.)	Max production (pcs./min.)	Producción max (pcs./min.)	Nr.	80
Peso	Weight	Peso	kg	40



LEGASALSICCE LX 13

- Macchine concepite per la legatura in fila continua di salsicce e mignon. Possono lavorare con budello naturale, collagene e cellulosico fino ad un diametro massimo di 50 mm.
- Eccezionalmente versatili, permettono una pratica e sostanziale riduzione dei tempi di lavorazione per la legatura. Massima funzionalità e silenziosità.
- La robusta costruzione in acciaio inox e una meccanica affidabile le rende adatte ad un uso durevole ed esente da manutenzioni. Totale protezione da spruzzi e infiltrazioni di acqua.
- Superfici lisce e assenza di angoli vivi per una veloce ed efficace pulizia.
- Protezioni antinfortunistiche assicurate da sensori controllati da una centralina elettronica di massima sicurezza.
- Macchina conforme alle direttive comunitarie.
- Il modello LX-13 prevede il trascinamento manuale del budello da parte dell'operatore mentre la legatura avviene in modo automatico.

STRING LINKER LX 13

- Machine for tying with string in a continuous row several types of sausages. They can work with natural, collagen and cellulosic up to a maximum diameter of 50 mm.
- These exceptionally versatile machines allow a practical and substantial reduction of tying times. Extremely efficient and noiseless.
- The strong construction in stainless steel and a high reliable mechanics makes them adapt to a durable use free from maintenance. Total protection from water infiltration.
- Smooth surfaces and absence of corners for a fast and effective cleaning.
- Accident prevention protections assured by sensors controlled by a high safety electronic central unit.
- Machine conforming to the EC directives.
- The model LX-13 allows the operator to feed manually the filled casing while the tying is made automatically.

ATADORA LX 13

- Máquinas concebidas para atar en continuo embutidos. Pueden trabajar con tripa natural, colágena y celulósica hasta un diámetro máximo de 50 mm.
- Excepcionalmente versátiles, permiten una práctica y su stancial reducción de los tiempos de elaboración del atado. Máxima eficiencia y silenciosa.
- La robusta construcción en acero inoxidable y una fiable mecánica asegura un empleo duradero y exime de mantenimiento. Total protección de salpicaduras e infiltraciones de agua.
- Superficies lisas y ausencia de esquinas para una rápida y eficaz limpieza.
- Sistema de protección (contra accidentes) asegurado por sensores controlados por una centralita electrónica de máxima seguridad.
- Máquina conforme a las normas comunitarias.
- El modelo LX-13, trabaja con arrastre manual de la tripa por parte del operario mientras el atado se realiza de modo automático.

Dati e misure non sono impegnativi. La Ditta si riserva di apportare modifiche tecnico costruttive senza darne preavviso.
ATTENZIONE: protezioni e sicurezze possono essere state rimosse per scopi illustrativi. Tutte le protezioni devono essere al loro posto durante la lavorazione.