



ATADORA DE HILO SEMI AUTOMATICA PARA SALSICHAS

AHS-120

CARACTERISTICAS GENERALES:

- Atadora semi automática de embutido mediante hilo continuo.
- Trabaja con embutido en tripa natural y artificial.
- Sencillez de uso, funcionamiento seguro y silencioso gracias a los motores electrónicos que incorpora.
- Velocidad ajustable y número de vueltas por atado programable.
- Construcción robusta y fabricada en acero inoxidable AISI-304.
- Máquina construida de acuerdo con la Directiva Europea 2006/42/CE.
- Fácil de limpiar, porque en su diseño no existen rincones inaccesibles. Con acceso total sin herramientas.
- Fiable y de larga duración, por la sencillez y control en los movimientos.



INDUSTRIES CASTELLVALL 2002, S.L.

Pol. Ind. Girona - Avda. Països Catalans, 162-164
17457 RIUDELLOTS DE LA SELVA (Girona - ESPAÑA)
Tel. +34 972 478 399 Fax +34 972 477 594
castellvall@castellvall.com

WWW.CASTELLVALL.COM

(+) CARACTERISTICAS

- Fácil de programar el número de vueltas.
- Segura, al incorporar varios sistemas de seguridad, entre los que se encuentra la detección.
- Fácil para encontrar hilo en el mercado, el hilo que consume no está sujeto a un solo proveedor.
- Sencilla por el mantenimiento.
- Adecuada para el atado artesanal, ya que hace un atado similar al hecho a mano, estrangulando la tripa totalmente para conseguir la presión correcta en el interior de cada porción, este trabajo es realizado con la máxima delicadeza para evitar roturas de tripa.
- Longitud de piezas manual con referencia ajustable.

DATOS TECNICOS:

AHS-120	
Tripa	Ø 54 máx.
Producción	130 P/min. Max.
Voltaje	220V AC Mono
Potencia	0,55 kw
Peso	75 kg

