

Atadora automática de embutido alta producción con dispositivo de lazo mediante hilo continuo. Trabaja el embutido en tripa natural y Artificial sin necesidad de un operario especializado. Funcionamiento silencioso y seguro que ahorra tiempo y dinero en la producción.

Panel táctil e intuitivo de fácil manejo y programación

| DATOS TECNICOS | |
|----------------|-----------------|
| TRIPA | Ø 54Max |
| PRODUCCIÓN | 300 P/Min. Max. |
| VOLTAJE | 220 V AC Mono. |
| POTENCIA | 1.5 Kw. |
| PESO | 110 Kg. |
| | |
| | |



WWW.FAMESKA.COM



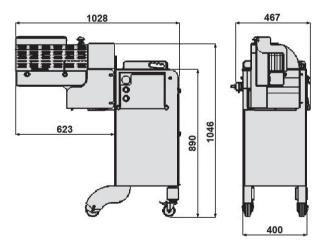
Fácil limpieza con acceso total sin herramientas.



Hilo recto simulando el atadora mano del embutido tradicional

Gracias a la fabricación basada en diseño y alta tecnología, es la atadora de embutido más:

- Fácil de limpiar, porque en su diseño no existen rincones inaccesibles.
- Silenciosa, gracias a los motores electrónicos que incorpora.
- Rápida, hasta 300 atados por minuto, autolimitados.
- Fiable y de larga duración, por la sencillez y control en los movimientos.
- Panel Táctil fácil de programar en: Longitud, vueltas, velocidad, bolas y stop programado.
- Segura, al incorporar varios sistemas de seguridad entre los que se encuentra la detección de objetos extraños entre los estranguladores, que hacen parar la máquina automáticamente.
- Saludable, evitando la fatiga del operario y riesgos laborales
- Fácil para encontrar hilo en el mercado, el hilo que consume no está sujeto a un solo proveedor.
- Sencilla para 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 interior de cada porción. Este trabajo es realizado con la máxima delicadeza para evitar roturas de tripa. Éstas y muchas más ventajas hacen que sea la mejor máquina para atar embutido.





MULTYMAQ MAQUINARIA S.L.

C/ El niño nº 45; 30540 Estación de blanca (Murcia) TLF:968-776-081 WWW.FAMESKA.COM WWW.MULTYMAQ.COM