



Brunetti®

Atadora de Embutidos Eléctrica

SERIE AE



- Acero inoxidable AISI304
- Alta fiabilidad

Equipamiento de alta tecnología

Estos equipos son principalmente aplicables a la producción de embutidos de tipo proceso de producción de alambre, la solución perfecta para un atado firme, permite determinar la longitud del embutido, mejorar la calidad y proporciona un acabado estético.

Ventajas y características

La mayor ventaja de los equipos es que ahorra tripas, y el agujero de atado usa el método de bobinado, lo que hace que el atado sea fuerte y la producción hermosa y generosa.

Toda la estructura de las máquinas está hecha de material de acero inoxidable de calidad 304, estético, saludable y fácil de limpiar.

Los equipos usan un servo motor para proporcionar una respuesta rápida de alta precisión, una producción eficiente y rápida.

Las máquinas adoptan el sistema de control de movimiento, alta fiabilidad, fuerte capacidad anti-interferencia, con buena estabilidad.

Estos equipos pueden producir embutidos de tripa de 40mm de diámetro, y mediante el uso de la pantalla táctil de control de la operación, puede ajustar la longitud de los productos de acuerdo a la demanda del cliente, de modo que la producción es flexible, adecuándose a la demanda del mercado.

Atadoras de Embutidos Eléctricas

Modelos AE42B y AE242B

A continuación se exponen las similitudes y diferencias entre ambos equipos según sus características técnicas.



MODELOS	AE42B	AE242B
Voltaje	380V / 50Hz 3P	380V / 50Hz 3P
Potencia	2.15 kw	3.5 kw
Diámetro admitido	14 - 40 mm	14 - 40 mm
Longitud admitida	30 - 280 mm	30 - 280 mm
Velocidad	400 nudos/min	800 nudos/min
Dimensiones	1110 x 715 x 1085 mm	1135 x 960 x 1165 mm
Peso	200 kgs	310 kgs

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso. Las imágenes son exclusivamente de carácter ilustrativo.