

MAQUINA 4

MAQUINARIA INDUSTRIAL

ATADORAS DE EMBUTIDO



ASM-140



ASM-180



ASM-300/300L

Atadora automática de embutido. Alta producción mediante hilo continuo. Trabaja el embutido en tripa natural y artificial, sin necesidad de operario especializado. Funcionamiento silencioso y seguro que ahorra tiempo y dinero en la producción. Panel táctil intuitivo de fácil manejo y configuración.

- Fácil de limpiar, porque en su diseño no existen rincones inaccesibles.
- Silenciosa gracias a los motores electrónicos que incorpora.
- Rápida,
 - ASM140: Hasta 140 atados por minuto, autolimitados.
 - ASM180: Hasta 180 atados por minuto, autolimitados.
 - ASM300: 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, diámetro, vueltas, velocidad, bolas y stop programado.
- Segura, al incorporar varios sistemas de seguridad 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 de cada porción, este trabajo es realizado con la máxima delicadeza para evitar roturas de tripa.

Estas y muchas más ventajas hacen que sea la mejor máquina del mercado de funcionamiento automático y semiautomático, para atar embutido en alta producción y dispositivo de lazo.