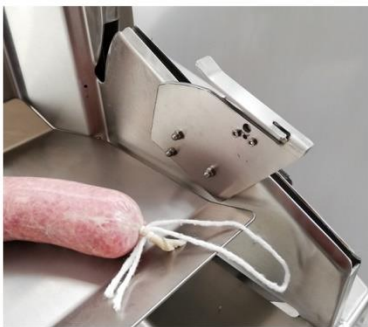


RADIA-31 Atadora de embutidos



- Utiliza hilo en bobina
- Ata con nudo y lazo
- Sin clip metálico
- Aspecto artesanal
- Alta producción
- Fácil limpieza



RADIA-31

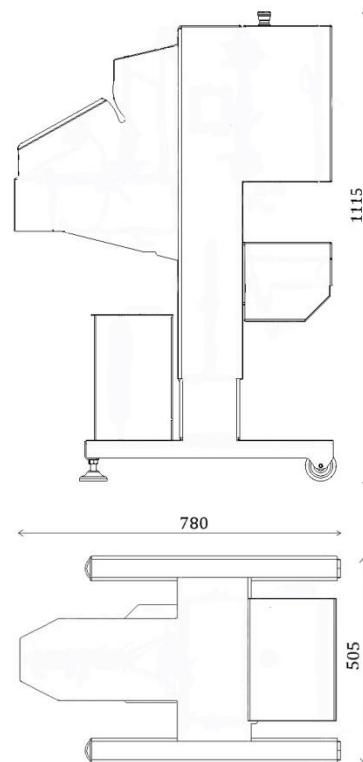
La nueva serie de atadoras RADIA-31 realizan el atado de embutidos de diversos calibres tanto en tripa natural como artificial. Se obtiene un atado firme, de aspecto artesanal, con nudo y lazo para colgar la pieza.

La tensión de la atada es regulable. Utiliza cuerda en bobina y admite cordeles de diferentes groesos, así como de diversas composiciones (algodón, nilón, poliéster, polipropileno, etc.)

La máquina tiene una gran capacidad para atar todo tipo de embutidos, con gramajes de piezas de hasta 3 kg y sin límite de calibre. Se ha incorporado una pantalla táctil que facilita los ajustes para cada tipo de atado así como para advertir de posibles incidencias y tareas de mantenimiento.

Funcionamiento totalmente seguro para el operario cumpliendo las normas de seguridad europeas CE en vigor. Construida en acero inoxidable y materiales apropiados, está diseñada para una fácil limpieza después de su utilización.

→ FICHA TÉCNICA:



Conexión	230 V y aire comprimido a 6 bar
Dimensiones	505x780x1115mm (ancho-fondo-alto)
Peso	65 KG
Cadencia	30 atadas/minuto



OSNOVA S.L

C/Margenera, 4

17850 - BESALÚ (Girona) SPAIN

Tel: +34 972 59 10 49

info@osnova.net

www.osnova.net