



## Ficha Técnica

## CONTADORA PORCIONADORA RISCO

1. Contadora porcionadora marca RISCO, modelo FL 273 ideal para salchichas, chorizos y una gran variedad de embutidos diseñada para acoplado a sistema de Porcionador automático y colgado.
2. Se trabaja principalmente con tripa natural de cordero y de cerdo, con cualquier tipo de revestimiento sintético.
3. Funcionamiento silencioso y seguro y fácil de limpiar.
4. La velocidad del atado y la longitud de las piezas se pueden programar y ajustar fácilmente.
5. Máxima uniformidad de producción.



## DATOS TECNICOS PRINCIPALES ATADORA

MODELO	FL 273
CAPACIDAD DE PRODUCCION MAXIMA	700 ppm.
DIAMETRO MAXIMO TRIPA	18 a 42 mm
POTENCIA TOTAL INSATALADA	3,5 KW
VOLTAJE	220 V AC Mono
PESO	220 KG
MEDIDAS	1040 MM LARGO X 700 MM ANCHO X 1420 MM ALTO
MATERIAL FABRICACION	En su totalidad en Acero inoxidable AISI-304
CARACTERISTICAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Monitoreo completo de parámetros mediante pantalla</li> <li>• Ideal para el ahorro de costos y tiempo de producción.</li> <li>• Construcción higiénica y diseño funcional</li> <li>• Máxima uniformidad de producción</li> <li>• Cuadro de mandos ubicado en la misma máquina</li> </ul>

\* Estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante.

# CONTADORA PORCIONADORA RISCO



# CONTADORA PORCIONADORA RISCO



\* Estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante