Brunetti®

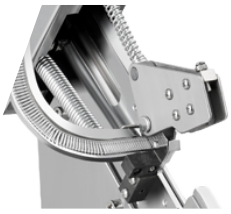
Clipeadora Manual Simple

CM50B

- Sellado de embutidos
- Modelo de sobremesa
- Diámetros de 50 - 120 mm
- Operación manual

Ficha técnica

CM50B



Se utiliza para el sellado profesional de embutidos. El equipo emplea una abrazadera en U para el proceso de sellado de ambos extremos. Garantiza la presión necesaria para un sellado estanco. Es un equipamiento necesario en cualquier fábrica alimentaria que trabaje con embutidos. Entre sus características destaca la confiabilidad, una estructura eficiente y fácil mantenimiento.

Peso:	**13 kilogramos**
Estructura:	**Sobremesa**
Operación:	**Manual**
Diámetro admitido:	**50 - 120 milímetros**
Broches:	**50#**
Dimensiones del equipo:	**45*60 mm**
Dimensiones del embalaje:	**40*70*25 mm**

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.

Clipeadoras Manuales Simples y Eléctricas Dobles

CM50B y CE50B - Características Técnicas

- Ambos equipos manual y eléctrico son de sobremesa.
- Manual: emplea una abrazadera en U para el proceso de sellado de ambos extremos. Garantiza la presión necesaria para un sellado estanco.
- Eléctrica: soporta dos modos de trabajo, presión de la mano y del pie. Supera entre 5 a 7 veces la eficiencia del equipo manual.

Manual

Eléctrica

MODELO	CM50B
Peso:	13 Kgs
Estructura:	Sobremesa
Operación:	Manual
Diámetro admitido:	50 - 120 mm
Broches:	50#
Dimensiones del equipo:	45 x 60 mm
Dimensiones del embalaje:	40 x 70 x 25 mm

MODELO	CE50B
Voltaje	220V / 50Hz
Potencia del motor	300 W
Capacidad de clips	200 unidades
Velocidad	40 veces/min
Peso neto	39 Kgs
Dimensiones	680 x 600 x 500 h mm
Clips	U502 / U503 / U506 / U508

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

Brunetti®