



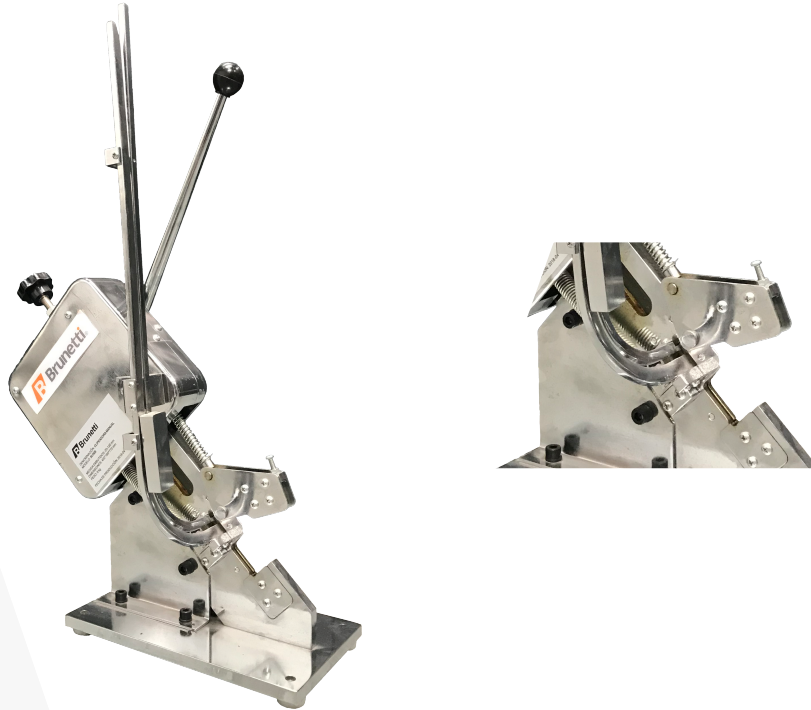
Brunetti®

Clieadora Manual

CM50B



- Sellado de embutidos
- Modelo de sobremesa
- Diámetros de 20 - 120 mm
- Operación manual



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	9 Kgs
Estructura	Sobremesa
Operación	Manual
Dimensiones equipo	420 x 160 x 660 mm
Dimensiones embalaje	430 x 225 x 770 mm
Diámetro admitido	20 - 120 mm
Broches	50#

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