



# Brunetti®

## Clieadora Manual

---

### SU506



- Sellado de embutidos
- Modelo de sobremesa
- Diámetros de 50 - 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:	<b>13 kilogramos</b>
Estructura:	<b>Sobremesa</b>
Operación:	<b>Manual</b>
Diámetro admitido:	<b>50 - 120 milímetros</b>
Broches:	<b>50#</b>

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