

## IMB 12 LE - IMBRIGLIATRICE



Ideata per legare mediante briglie salumi come pancette, pancette coppate, coppe, ecc..

Le fasi del ciclo sono le seguenti:

- introduzione del salume nella macchina manualmente o mediante nastro alimentatore;
- un sensore individuato il pezzo dà inizio al ciclo che prevede in sequenza l'imbrigliatura con il tensionamento delle briglie;
- la clippatura da entrambe le parti con l'inserimento a richiesta di un'asola per l'appendimento

- il taglio della corde
- l'espulsione.

E' possibile imbrigliare sia con spago normale che elastico a 6/8/10/12 briglie, prodotti da un diametro minimo di 80 mm fino a un diametro max di 160 mm; la lunghezza max del pezzo è 500 mm.

La macchina viene già fornita completa di uno kit riduzione il cui calibro è scelto dal cliente al momento dell'ordine mentre a richiesta possono essere forniti ulteriori kit riduzioni; i calibri realizzabili sono: 100-110-125-135-150-160mm. La sostituzione di queste attrezzature è molto semplice e rapida. La macchina è interamente costruita in acciaio inox aisi 304 e materiali plastici atossici.

L'impianto elettro-pneumatico con dispositivi a bassa tensione, è gestito da un'unità centrale computerizzata che controlla ogni sequenza di funzionamento.

**La macchina sopra descritta è conforme alla direttiva macchine Europea in materia di sicurezza, rumore ed igiene.**

#### DATI TECNICI:

Produzione:	5/9 pezzi al minuto circa
Potenza elettrica assorbita:	0.5 Kw 220Volt 50Hz
Consumo aria:	1.200 Nl/min a 6 bar.
Altezza piano lavoro:	900 mm

