



DCD 6022

Grampeadeira dupla pneumática



inovação · confiabilidade · liderança



- Para todos embutidos, patês, explosivos, polentas, doces e etc, que utilizem embalagens contínuas
- Design do separador especial para um grampeamento suave
- Calibres até 60 mm
- Operação muito fácil

Aplicação

A DCD 6022 é ideal para fechamento de patês, carne moída e diversos tipos de embutidos grampeados em tripa contínua de calibre até 60 mm.



Para todos os tipo de embutidos



Separador especial para embutidos

Vantagens

- Separador indicado para tripas
- Corta e separa os gomos
- Torna a embalagem inviolável
- Acionada a ar comprimido
- Manutenção muito simples
- De fácil limpeza devido as suas superfícies lisas
- Fácil operação
- Cortador automático de tripa
- Fácil fixação e manuseio

Opcionais

- Compressor de ar
- Lubrificador e redutor de pressão
- Versão com mandíbula automática

Função e operação

Máquina pneumática de grampeamento duplo com separador especial para embutidos. Equipada com dispositivo de corte com comando manual para grampeamento em penca ou individuais. Rápida e garante uma produção segura devido ao seu design simples e de fácil operação

Informações técnicas

Largura:	340 mm
Comprimento:	400 mm
Altura:	900 mm
Peso:	17 kg
Pressão de ar:	4 a 6 kg
Consumo de ar:	4,6 NL/ciclo

Uso grampos:
S 625/628/632/638