Grapadora H1000.14

Grapadora curva SE S/C

FICHA TÉCNICA



DESCRIPCIÓN

La grapadora H1000.14 es una máquina neumática curva SE S/C para el cierre de aves medianas, embutidos, mallas, hielo y otros productos de hasta 4 kg. Está fabricada en acero inoxidable, aluminio y materiales no corrosivos, adecuados para trabajar en áreas de procesamiento de alimentos.

Alcanza 5.000 ciclos por hora con grapado ovalado con ajuste, y trabaja con la grapa de aluminio AVIN serie H1000.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	H1000.14
Tipo de máquina	Grapadora curva SE S/C
Materiales de fabricación	Acero inoxidable, aluminio y materiales no corrosivos
Ciclos por hora	5.000
Tipo de grapado	Ovalado con ajuste
Tipo de cilindro	Simple efecto
Uso	Aves medianas, embutidos, mallas, hielo, etc. (máx. 4 kg)
Modelo del consumible	H1000-1600 / H1000-1800 / H1000-2100

GRAPAS COMPATIBLES

Grapa	Medida A × B × C (mm)	Peso máx. del producto	Calibre de tripa	Productos típicos
H1000-1600	16,00 × 10,00 × 16,44	3 kg	28 – 65 mm	Mortadela, jamón arepero, shoulders, jamón ahumado
H1000-1800	18,00 × 10,00 × 16,44	5 kg	65 – 140 mm	Jamón ahumado, bologna, jamón de pavo, jamón de pollo
H1000-2100	21,00 × 10,00 × 16,44	7 kg	210 – 280 mm	Jamón de pierna, jamón de espalda, mortadela tapara

Datos de las fichas técnicas de cada grapa (medidas estimadas ± 0,05 mm). Consulte la ficha técnica de la grapa para presentación y empaque.

SERVICIO AVIN

Asesoría técnica
Le ayudamos a elegir la grapa adecuada según el producto, el calibre de tripa y el peso.

Mantenimiento y repuestos
Servicio de reparación y repuestos para mantener su grapadora en operación.