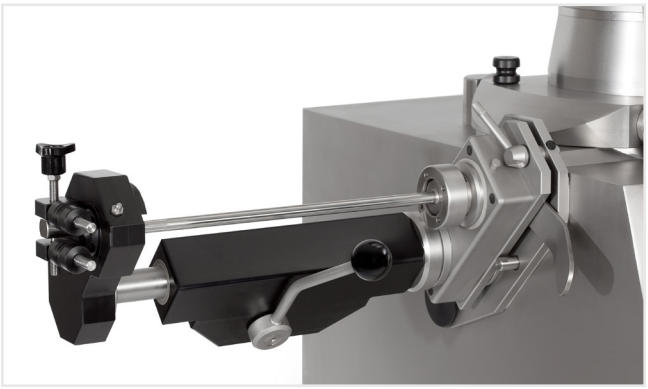
ECV-150S
EMBUTIDORA CONTINUA

MAQUINARIA PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA



Embutidora al vacío con pantalla táctil ergonómica. Ajuste de todos los parámetros de la máquina mediante la pantalla: de corrección de peso, del sistema retorcedor. Las estadísticas podrán informar diaria, mensual, anual y totalmente de la producción de la máquina. Mensajes de seguridad y errores en la pantalla con su diagnosis

- Construida en Acero Inoxidable AISI-304.
- Aplicaciones: Embutición de todo tipo de pastas de charcutería, líquidos o semilíquidos como: chorizo, salchicha fresca, salchicha cocida, salchichón, salami, patés, hummus, helados, sopas, etc...
- Tolva abatible
- Regulación de vacío
- Filtro de vacío
- Mínimas piezas para limpiar.
- Rapidez en el montaje y desmontaje del conjunto de embutición
- Regulación de velocidad
- Regulación de retroceso
- Capacidad de la tolva: 250 litros
- Diámetro del rotor Ø180mm
- Número de palas: 12, 14 y 16
- Producción: 4.000 kg / h
- Producción por porciones: hasta 470 porciones/ min
- Peso de las porciones: 1 – 100.000 g
- Presión de embutición: 35 bar
- Caudal de la bomba de vacío: 16 m3 / h
- Potencia total: 7,5 kW

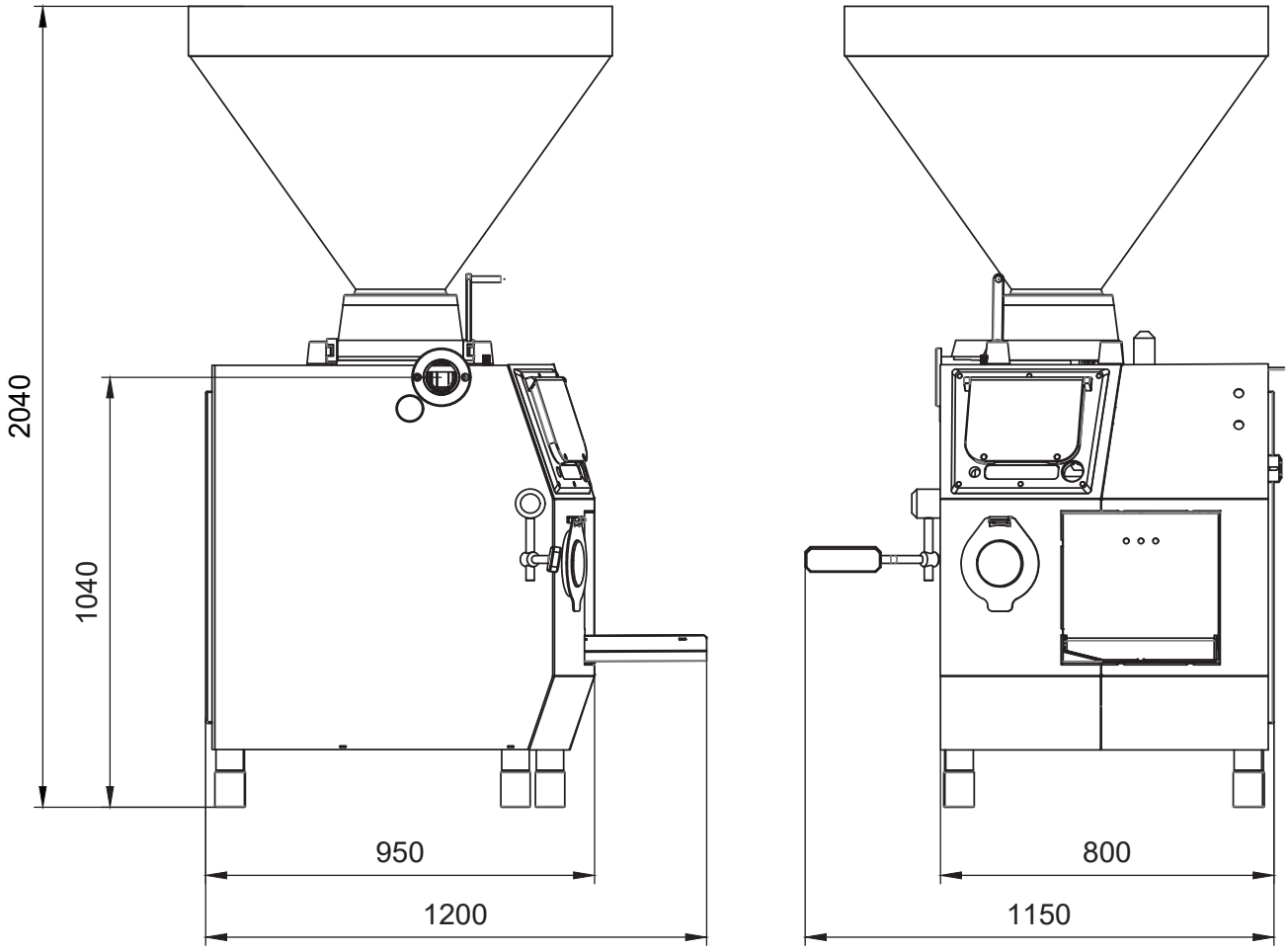
INDUSTRIAS GASER, S.L. - Ctra. Bescanó, 15, Pol. Torre Mirona 17190 Salt (Girona) - España
Tel. +34 972 23 65 72. E-mail comercial@gaser.com

ECV-150S
EMBUTIDORA CONTINUA

MAQUINARIA PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA

OPCIONALES:
Retorcedor para todo tipo de tripas.
Mano mecánica sujeción tripa.
Tolva opcional abatible de 350L.
Bomba de vacío de 40 m3/h.
Base conector clipadora.
Conector para clipadora.

MAQUINAS RELACIONADAS:
Porcionadores, empanadoras Compact, Mini, Practic-240 y Practic-350, formadora automática tipo diafragma.
Amasadoras.



INDUSTRIAS GASER, S.L. - Ctra. Bescanó, 15, Pol. Torre Mirona 17190 Salt (Girona) - España
Tel. +34 972 23 65 72. E-mail comercial@gaser.com