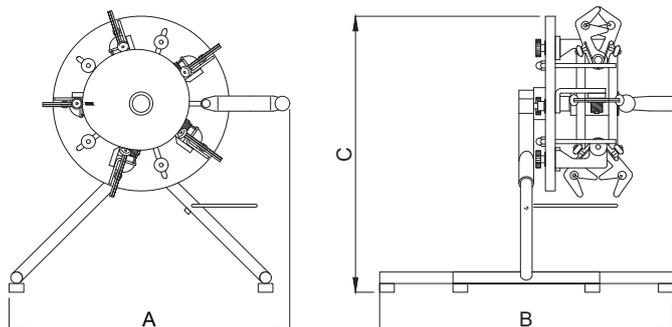


MAQUINARIA PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA

Cortadora manual de porciones de embutido fresco con excéntricas intercambiables para obtener diferentes largos de salchicha hasta un máximo de 280 mm. Puede trabajar con cualquier tipo de tripa



	A (mm)	B (mm)	C (mm)
L-80	450	500	490
L-80 E	520	500	650

- Estrangula y corta salchicha fresca.
- Producción: 100 a 400 piezas / minuto.
- Apta para tripa natural o artificial.
- Longitud de las piezas en la L-80 estándar: 100, 120, 140, 160, 180 mm.
- Longitud de las piezas en la L-80 especial: 160, 180, 200, 240, 280 mm.
- Diámetro del embutido: de 10 a 35 mm.
- Funcionamiento manual (5 piezas por vuelta).
- Máquina de sobremesa.
- Construida en Acero Inoxidable y plásticos no tóxicos (aptos para industria cárnica).
- Fácil mantenimiento y limpieza.
- Peso de la máquina: 10 Kg.
- Medidas de la máquina con embalaje: 570 x 510 x 240 mm.
- La solución para envasar en bandejas.

Longitud salchicha	100 mm	120 mm	140 mm	160 mm	180 mm	200 mm	240 mm	280 mm
Modelo	L-80	L-80	L-80	L-80 y L-80 especial	L-80 y L-80 especial	L-80 especial	L-80 especial	L-80 especial

MAQUINAS RELACIONADAS:
Picadoras, Amasadoras, Embutidoras de pistón.