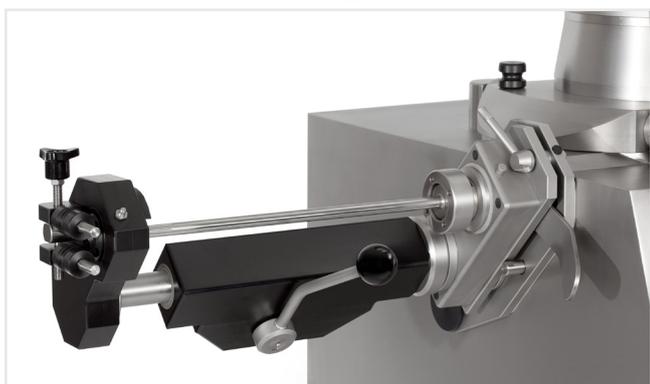


MAQUINARIA PARA LA  
INDUSTRIA ALIMENTARIA



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 diagnóstico

- 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: 95 litros
- Diámetro del rotor Ø120mm
- Número de palas: 10, 12
- Producción: 3.000 kg / h
- Producción por porciones: hasta 400 porciones/min
- Peso de las porciones: 1 – 100.000 g
- Presión de embutición: 35 bar
- Caudal de la bomba de vacío: 16 m<sup>3</sup> / h
- Potencia total: 4,2 kW



MAQUINARIA PARA LA  
INDUSTRIA ALIMENTARIA

OPCIONALES:

Retorcedor

Mano mecánica sujeción tripa.

Tolva opcional abatible de 120L.

Base conector clipadora.

Conector clipadora.

MAQUINAS RELACIONADAS:

Porcionadores, empanadoras Compact, Mini, Practic-240 y Practic-350, formadora automática tipo diafragma.  
Amasadoras. Formadoras de hamburguesas/nuggets.

