



I.O. COMPANY
Importadores Orientales

FICHA TÉCNICA

EMBUTIDORA DE SALCHICHA VERTICAL 5 L

Código : 2320

CONDICIONES DE TRABAJO

Es una máquina diseñada para rellenar tripas (naturales o sintéticas) con preparados cárnicos, como carne molida sazonada, para la elaboración de embutidos.

CARACTERÍSTICAS

Su función principal es introducir la carne molida sazonada en las tripas de forma uniforme y consistente para crear embutidos como salchichas, chorizos, morcillas, etc. Facilita y hace más eficiente el proceso de embutido en comparación con métodos manuales.

embutidora de salchicha vertical con un diseño robusto y funcional. Incluye un cilindro principal para la carne, un mecanismo de manivela para el embutido y una base que proporciona estabilidad.

Material:

Está fabricada en acero inoxidable, lo que asegura durabilidad e higiene, características importantes para equipos de procesamiento de alimentos.

Fabricada con materiales duraderos para soportar el uso continuo y el desgaste diario, asegurando una larga vida útil.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Marca: 10 Tools.
- Material: Acero inoxidable.
- Capacidad: 5 litros, lo que permite embutir hasta 5 kg de carne en cada operación.
- Tipo: Manual.
- Orientación: Vertical, lo que optimiza el espacio.
- Peso del producto: 9 Kg.
- Características adicionales:
- Diseño robusto y de fácil limpieza gracias al acero inoxidable.
- Manivela ergonómica para un control preciso y cómodo.
- Puede incluir cuatro embudos intercambiables para diferentes tipos y tamaños de embutidos.
- Diseño intuitivo para un uso seguro y eficiente.

GARANTÍA

6 MESES DE GARANTIA POR FABRICANTE

No cubre garantía por el mal uso, abuso o instalación indebida.

COLORES

PLATEADO

