MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



EMBUTIDORA ELÉCTRICA 20 LTS. VERTICAL GASTROMAQ

- Este equipo está diseñado para plantas de proceso, carnicerías de gran volumen o fábricas de embutidos que requieren velocidad y eliminar el esfuerzo físico del operario.
- funciona con un motor eléctrico que acciona el pistón de forma hidráulica o mecánica. La gran ventaja es que el operario tiene **ambas manos libres** para manipular la tripa y dar forma al embutido, controlando la salida de la carne mediante un pedal.
- **Motor:** Potente sistema eléctrico con reductor de velocidad.
- **Accionamiento: Pedal de comando** (permite iniciar y detener el flujo de carne con el pie).
- **Regulador de Velocidad:** Incluye un potenciómetro para ajustar qué tan rápido baja el pistón, adaptándose a tripas delicadas o gruesas.
- **Voltaje:** 220V / 50Hz.
- **Capacidad del Cilindro: 20 Litros** (Aprox. 16-18 kg de masa por carga).
- **Material:** Acero inoxidable de alto espesor para soportar la presión del motor.
- **Seguridad:** Sensores de fin de carrera que detienen el motor automáticamente cuando el pistón

llega al fondo o arriba.

SKU: 6671
Categorías: Embutidoras

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones:
Alto: 93 cm.
Ancho: 44 cm.
Largo: 33 cm.
Peso: 55 kg.