

EMBUTIDORA NEUMATICA – INOX 40 LITROS – TAPA CAPOT.

Equipo para el embutido de masa cárnica o masas de similar contextura.

- Embutidora de 40 Lts. de capacidad construida en chapa de 4mm de espesor con las siguientes características constructivas:
- Equipada con una sola canilla y tres embudos de acero inoxidable para distintas medidas de tripas.
- Pistón de polipropileno sanitario blanco, desarmable, para una correcta limpieza, con base de acero inoxidable y aro de goma siliconado, lleva además un tornillo de 5/8" que une ambas partes para el registro del aro y pistón a la vez.
- Tapa de ajuste tipo capot manual de 19mm de espesor, con dos cierres construidos en rosca cuadrada.
- Brida inferior de tapa maciza.
- Terminación: pulido sanitario interior y granallado exterior con micro esferas de vidrio.
- Accionada de forma neumática con dos canillas esféricas de 1/2" para entrada y salida de aire respectivamente.
- Desagote de líquidos para su limpieza mediante un caño de 1/2".
- Pollera inferior de apoyo construida en acero inox.
- Patas de apoyo en grillon sanitario.

Medidas Generales

Altura General: 1200 mm

Ancho General: 300 mm

Diámetro Útil: 254 mm



Juan Bautista Alberdi 1615 (Ruta 9)
S2138BQC . Carcarañá . Santa Fe, Argentina.



Nacional
+54 9 341 494 3428
info@mechanog.com.ar



Comercio exterior
+54 9 341 5 444102
comex@mechanog.com.ar