



Embutidora hidráulica industrial con motor trifásico SC-20 STAR Inox

Motor trifásico 1 HP / 0.73 kW

Indicadas para obradores, carnicerías, industria cárnica y alimentaria.

Modelo robusto y fiable ideal para pequeñas/medianas producciones.

Catálogo de embutidoras industriales

Embutidora hidráulica industrial con motor trifásico SC-20 STAR Inox

Características generales:

- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Depósito de aceite en acero inoxidable AISI 304 independiente.
- Equipada con manómetro de control.
- Equipada con regulador de velocidad.
- Descompresión automática del pistón para evitar salida de la masa.
- Fondo del cilindro fabricado en acero inoxidable AISI 304, sin ningún tornillo para fácil limpieza .
- Bancada y cilindro totalmente estancos ente sí.
- Mando por rodillera para subir y bajar el pistón.

- Embudos de acero inoxidable AISI 304 Ø12,20 y 30mm. (otras medidas bajo pedido)
- Equipada con dos ruedas para fácil desplazamiento.
- Voltaje: 400-230V/3ph/50Hz.
- Capacidad: 20L

Accesorios para Embutidoras Hidráulicas:

- Porcionador Volumétrico
- Útil fabricación croquetas
- Útil fabricación Kefta
- Formadora de Hamburguesas



Solicitanos presupuesto personalizado (dale al link)



Útil fabricación croquetas



Util fabricación Kefta



porcionador volumétrico



Formadora de Hamburguesas

Estamos a vuestra disposición para resolver consultas o dudas referentes a las Embutidoras hidráulica industrial, en el chat o en el apartado contacto de EquipoH.com

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600 x 800 x 1500