

EMBUTIDORA NEUMÁTICA – INOX 200 LITROS – INDUSTRIAL

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

- Embutidora de 200 Lts. de capacidad construida en chapa de 12.7mm de espesor con las siguientes características constructivas:
- Equipada con una sola canilla (OPCIONAL dos puestos) y tres embudos de acero inoxidable para distintas medidas de tripas por salida.
- Pistón de 200mm en acero inoxidable AISI 304 mecanizado, desarmable, para una correcta limpieza, con base de acero inoxidable y aro de goma siliconado, lleva además un tornillo de 3/4" que une ambas partes para el registro del aro y pistón a la vez.
- O-ring de silicona de 19mm de espesor.
- Tapa de ajuste tipo vaiven manual de 70mm de espesor, montada sobre bujes de 88,9mm AISI 304 para alojamiento de pernos de gran robustez
- Bruñido y alesado interior para lograr una circunferencia exacta.
- Pernos de cierre y pivot realizados en macizo de 88,9 mm AISI 304
- Conexiones para accionamiento y desagüe realizado en caño de 1"
- Terminación: pulido sanitario interior y granallado exterior con micro esferas de vidrio.
- Accionada de forma neumática con dos canillas esféricas de 3/4" para entrada y salida de aire respectivamente.
- Desagote de líquidos para su limpieza mediante un caño de 3/4".
- Pollera inferior de apoyo construida en acero inox AISI304 de 5mm de espesor.
- Patas de apoyo en grillon sanitario.

Medidas Generales

Altura General: 1400 mm

Ancho General: 900 mm

Diámetro Útil: 500 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