

## Equipamiento de la máquina:

**Embutidora continua al vacío para embutir en recto y porcionar**

- Tolva dividida de 105 litros con brazo rompe-pastas
- Diámetro entrada de la tolva 60 mm
- Bomba de vacío incorporada con una potencia de aspiración de 16 m3/h
- Husillo inoxidable 24C ó 36C 170.108.00X
- Camisa de plástico 194-ø60-ø62 (extraíble) 170.061.050
- Soporte del embudo (boca salida) Rd. 80x1/4" rosca macho
- Control CAN-BUS integrado:  
Indicación gráfica de todos los ajustes, funciones e indicación de errores en una pantalla táctil  
Memoria de programas para 99 programas de embutido  
Pesos de porcionado ajustables entre 1 y 99.999 gramos  
Velocidad de porcionado >350 porciones/minuto, en función del peso, del equipo suplementario y del número de retorsiones
- Rendimiento de embutido regulable hasta máx. 2.000 Kg/h
- Bastidor de la máquina completo de acero inoxidable
- Potencia nominal total: 4,0 kW.
- Voltaje: 400V / 50Hz
- Velocidad del Husillo: 20 - 570 rpm

## Opciones:

Base conector para equipos externos (35 pins)

VEMAG – Accionamiento de Retorsión completo

VEMAG – Dispositivo de sujeción de tripas DHV-937

- Para Tripa ARTIFICIAL, COLÁGENO y NATURAL
- Para la retorsión automática de todas las clases de tripa comunes.
- CON rodillos de guía.
- Para el montaje con el mecanismo de retorsión 849 o 859.
- "Corto" para tubos de retorsión de 290 mm o "Largo" para tubos de retorsión de 390 mm.

