



Máquina embutidora continua al vacío para el embutido en modo lineal y porcionado.



Equipamiento de la máquina:

- Tolva de 40 Litros con tapa y brazo rompe-pastas
- Retorcedor incorporado, fijo, orientable hacia arriba para embutir en recto
- Dispositivo de soporte de tripas (mano automática), versión Corta, con rodillos guía, apta para tripa natural, colágeno y artificial
- Bomba de vacío incorporada con una potencia de aspiración de 16 m3/h
- Husillo de alimentación en acero inoxidable
- Camisa del husillo de alimentación en plástico
- Soporte del tubo de embutido 80 x 1/4
- Incluye:
 - Un embudo salida recta (medida a seleccionar)
 - Un juego de tubo de retorsión (medida a seleccionar)
- Control CAN-BUS integrado:
Indicación gráfica de todos los ajustes, funciones e indicación de error en 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
- Intervalo de revoluciones del husillo de alimentación 20-570 rpm
- Rendimiento de embutido regulable hasta máx. 2.000 Kg/h
- Bastidor de la máquina completo de acero inoxidable
- Potencia nominal total con retorsión: 4,0 kW.
- Voltaje: 380 / 400 V 50 Hz

Opciones adicionales (consobrecoste):

- Enchufe máquina para conexión eléctrica
- Cable de conexión a grapadora
- Embudo salida recta (adicional)
- Juego tubo de retorsión (adicional)
- Soporte para herramientas y embudos
- Mano automática versión Larga

Todas las ventajas de un vistazo:

- Óptima para pasar del embutidor de émbolo a una máquina embutidora al vacío moderna
- Sencilla de encargar
- Económica
- Sistema de alimentación resistente a la corrosión
- Flexibilidad de aplicación
- Protección del producto
- Poco mantenimiento
- Higiene óptima
- Pantalla táctil de manejo intuitiva
- Una máquina para todos los productos
- Menor desgaste gracias a un mecanismo de retorsión fijo
- La técnica de transporte consta únicamente de 2 piezas: husillo y carcasa
- Manejo sencillo: el dispositivo de sujeción de tripa y la leva de contrasoprote pueden permanecer en la máquina
- Ajuste de los dispositivos de sujeción de tripa sin necesidad de herramientas
- Dispositivo de sujeción de tripa que no se desgasta