



porcionadora-retorcedora PR-360 con accesorio
opcional mano mecánica 2PR36MM

Porcionador-retorcedor de salchichas industrial con motor monofásico Mainca modelo PR-360

Motor monofásico 220V 0,52 HP / 0,38 kW

Indicadas para obradores, carnicerías, industria cárnica y alimentaria.

Puede conectarse a cualquier embutidora hidráulica de pistón por medio de la tuerca embudo (no requiere conexión electrónica con la embutidora).

Catálogo de embutidoras industriales

Porcionador-retorcedor de salchichas industrial con motor monofásico Mainca modelo PR-360

Motor monofásico 220V 0,52 HP / 0,38 kW

Indicadas para obradores, carnicerías, industria cárnica y alimentaria.

Puede conectarse a cualquier embutidora hidráulica de pistón por medio de la tuerca embudo (no requiere conexión electrónica con la embutidora).

Totalmente en acero inoxidable 18/10 (inclusive tapa y pistón).

Referencia: 1PR36A

Características generales:

Apto para todo tipo de masas, tanto emulsiones finas como picados gruesos.

Indicado para el uso de tripa natural, colágeno, poliamida o celulosa.

El número de vueltas del embudo y su velocidad son totalmente ajustables, al igual que el tamaño de la porción (desde ±15 gramos hasta lo que se desee).

También se puede usar solo como porcionador sin retorcer.

Producción aproximada: ±1 salchicha por segundo (hasta 250Kg/hora).

Equipado con 3 embudos giratorios inoxidables de 12, 15 y 17 mm de diámetro exterior. En opción 11, 20 y 25 mm.

Hay diferentes conos de silicona que se ajustan al calibre de cada tripa para facilitar la torsión (desde 17 hasta 38 mm diámetro).

Con tripa natural hay que añadir un doble embudo encima del embudo giratorio.

OPCIONAL:

- Mano mecánica opcional (2PR36MM) para un uso totalmente automático con tripa de colágeno o celulosa.
- 2PR36MM Mano mecánica para tripa artificial
- Cono de embutición (varios tamaños desde 17 hasta 38mm)
- 5PR44450 Embudo giratorio de 11 mm de diámetro
- 5PR44332 Embudo giratorio de 20 mm de diámetro
- 5PR44335 Embudo giratorio de 25 mm de diámetro
- 5PR44451 Doble embudo para el embudo de 11 mm
- 5PR43870 Doble embudo para el embudo de 12 mm
- 5PR43944 Doble embudo para el embudo de 15 mm
- 5PR43945 Doble embudo para el embudo de 17 mm
- 5PR43946 Doble embudo para el embudo de 20 mm

Este tipo de maquinaria la asesoramos, prescribimos y presupuestamos de forma personal. Contáctanos y te ofreceremos

el mejor servicio de venta y postventa.

Estamos a vuestra disposición para resolver consultas o dudas referentes a la picadoras de carne para carnicerías, en el chat o en el apartado contacto de EquipoH.com

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 731x574x1470mm