



## Embutidora manual Mainca modelo PT-5

Indicadas para pequeños obradores, carnicerías artesanales.

- Fácilmente desmontables para su limpieza.
- Con 3 velocidades de trabajo (dos hacia delante y una hacia atrás).
- Facilidad de carga de la carne.
- Excelente adaptación del operario a la máquina.
- Equipadas con 4 embudos de 10, 20, 30 y 40 mm de diámetro.

## Catálogo de embutidoras industriales manuales

### Embutidora manual Mainca modelo PT-5

Indicadas para pequeños obradores, carnicerías artesanales.

- Fácilmente desmontables para su limpieza.
- Con 3 velocidades de trabajo (dos hacia delante y una hacia atrás).
- Facilidad de carga de la carne.

- Excelente adaptación del operario a la máquina.
- Equipadas con 4 embudos de 10, 20, 30 y 40 mm de diámetro.

**Construcción: en acero inoxidable excepto cremallera (acero de carbono) y pistón carne (mopPLen).**

**Referencia: 1TP05**

## Características generales:

Capacidad del cilindro en litros:

**TP-5: 5 l.**

TP-10: 10 l.

Capacidad del cilindro en Kg:

**TP-5: ± 4 Kg.**

TP-10: ± 8 Kg.

Ideal para elaboraciones caseras de tipo artesanal (matanzas y cazadores).

**Con 3 velocidades de trabajo (dos hacia delante y una hacia atrás).**

El pistón incorpora válvula de salida de aire y está equipado con junta tórica de silicona.

Equipadas con 4 embudos inoxidables de 10, 20, 30 y 40 mm de diámetro.

Construcción: en acero inoxidable excepto cremallera y engranajes (acero al carbono) y pistón carne (plástico mopPLen).

- Modelos completamente manuales.  
Ideales para pequeñas producciones de tipo artesanal.  
Fácilmente desmontables para su limpieza.  
Con 3 velocidades de trabajo (dos hacia delante y una hacia atrás).  
Máxima estanqueidad entre el pistón y el cilindro de la carne.  
El pistón incorpora válvula de salida de aire y está equipado con junta tórica de silicona.  
Facilidad de carga de la carne.  
Excelente adaptación del operario a la máquina.  
Equipadas con 4 embudos de 10, 20, 30 y 40 mm de diámetro.  
Construcción: en acero inoxidable excepto cremallera (acero de carbono) y pistón carne (mopPLen).

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): 520x230x220mm