



Embutidora manual Mainca modelo PT-10

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-10

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: 1TP10

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): 730x240x220mm