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