

EMBUTIDORES MANUALES.

Descripción:

Las embutidoras de carne hacen salir la masa del depósito, mediante el empuje del pistón utilizando el tubo del calibre adecuado al embutido que se quiere fabricar. Ideal para la elaboración de chorizos, salchichas, mortadelas, entre otros productos.

Características:

- Tolva de diferentes capacidades.
- Cuenta con 4 embudos de las siguientes medidas: 16/22/32/38 mm
- Boquillas según las capacidades del cliente.
- Posibilidad de cambio de cabezal.
- Acero inoxidable tipo 304, grado alimenticio.
- Uso sanitario.

