

# INYECTADORA INDUSTRIAL.

## Descripción:

Utilizada para introducir líquidos, normalmente salmueras, dentro de las piezas o trozos de carne. También es ideal para la elaboración del jamón cocido, fiambre de jamón, lomo adobado, entre otros. Integrado con un recipiente para salmuera de 55 x 55 cm con tapa y conexiones clamp y una mesa tipo charola de 120 x 90 x 90 para inyectora de salmuera.

## Características:

- Fabricado en acero inoxidable tipo 304,
- Grado alimenticio y de uso sanitario.
- Cuenta con control de apertura y cierre de salmuera.
- Posibilidad de operar a 110 y/o 220 V.
- Con bomba de acero inoxidable tipo sanitario con potencia de 1 HP, de flujo de 11,000 lt/hr y con presión de la bomba 2kg/2cm.
- Con manómetro de presión.
- Motor enfriado por aire.
- Incluye motor de arranque y paro.

