

INYECTADORA PARA CARNE MANUAL.

Descripción:

Su objetivo es inyectar cantidades precisas de salmuera a productos con y sin hueso, hasta las más viscosas pueden ser inyectadas higiénicamente con seguridad y fiabilidad. Gracias a sus tres agujas profesionales para marinar, se puede inyectar cualquier tipo de carne con tan solo un cambio de agujas ya sea del género porcino, vacuno o avícola. La presión de la inyección puede ser regulada en función del producto y por medio del sistema de agujas la salmuera se puede distribuir más equitativamente.

Características:

- Fabricado en acero inoxidable tipo 304,
- 2 Oz de capacidad de inyección.
- Aguja con 12 agujeros: 15.24 cm.
- Aguja de precisión para una inyección más precisa.
- Aguja más pequeños: 7.62 cm.
- Aguja sólida con un corte en ángulo: 15.24 cm.
- Manija de tres anillos.

