



elamigodelcarnicero.com
☎ 310 458 7800 ☎ 267 8079
📍 Feria de Ganados de Medellín
Cra. 64 B No.103 FF 140
locales 37 - 38 - 39
✉ elamigodelcarnicero@hotmail.com



distribuidorajmtr.com
☎ 602 43 56 ☎ 3506244890
📍 Calle 52 # 47 - 29 Bello
✉ distribuidorajmtr@outlook.es



MARCA:
MAINCA

PROCEDENCIA:
España

REFERENCIA:
EM-30

FUNCIÓN:
Embutidora hidráulica con depósito de aceite independiente y velocidad y presión de trabajo regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Construcción:
Acero inoxidable, tapa y pistón en aluminio, 3 embudos inoxidables de 15, 20, y 30 mm (opción 12, 24 y 43).

Capacidad del cilindro:
30 L - 28 kg aprox.

Potencia eléctrica:
2,5 HP (1,84 kW).

Dimensiones:
470 x 500 x 1205 mm (A x L x H) 440 mm distancia apertura.

Peso neto:
134 kg.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Cilindro fijo con rectificado interior (máxima precisión de ajuste del pistón)

Boca de salida suave evitando el embarre y pérdida de color de la carne.

Descompresión automática del pistón al soltar la rodillera pistón de fácil desmontaje para su limpieza.

Todos los modelos monofásicos incorporan de serie un kit de ventilación forzada para un mayor rendimiento del motor. Los modelos trifásicos también lo pueden incorporar como opción.

Equipada con retorno automático del pistón.

OPCIONAL:
Tapa y pistón en acero inoxidable.

Paro y marcha automático (sólo motores trifásicos).

Ruedas o soporte antivuelco.