



LÍNEA CARNICERÍA / Catálogo de equipamientos

Máquinas, herramientas y soluciones para la industria cárnica

Contamos con una amplia variedad de equipos para carnicerías y producciones cárnicas

Picadoras de Carne

Funcionamiento

Las máquinas picadoras de carne se utilizan en el proceso de producción para moler las materias primas de acuerdo con los diferentes requisitos de procesamiento de la carne.

Usos y productos

Es ampliamente utilizado en una variedad de salchichas, albóndigas, otros productos cárnicos y otras industrias.

Artículos incluidos en el embalaje

En el embalaje encontrará 2 platos (6 y 8 milímetros), dos cuchillas, un empujador de alimentos.

Aplicaciones

Es adecuado para uso industrial y doméstico.



Modelo	PC22B	PC32B	PC42B
Productividad	200 kg/hora	300 kg/hora	650 kg/hora
Voltaje	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz
Potencia	850 w	1500 w	4000 w
Velocidad	115 - 135 RPM	115 - 135 RPM	160 RPM
Peso Neto	25.5 kg	33.5 kg	187 kg
Dimensiones del equipo	585 x 270 x 390 mm	630 x 270 x 440 mm	1020 x 520 x 975 mm

Embutidoras Manuales

Características

Nuevo sistema de engranajes que permite al usuario un fácil uso. Se utiliza en cocinas, restaurantes y lugares de procesamiento de alimentos. Todo el cuerpo está hecho de acero inoxidable, y además proporciona tubos en diferentes diámetros y tamaños.



EM7



EM15

Modelo	EM7	EM15
Capacidad	7 litros	15 litros
Dimensiones del equipo	785 x 304 x 304 milímetros	770 x 415 x 315 milímetros
Peso neto	13.5 kilogramos	21.5 kilogramos

Embutidoras Eléctricas

Características

Nuevo sistema de engranajes que permite al usuario un rápido uso. Todo el cuerpo está hecho de acero inoxidable, posee dos niveles de regulación de velocidad y proporciona tubos en diferentes diámetros y tamaños. Equipo de fácil limpieza y mantenimiento.



TV15L



TV30L

Modelo	TV15L	TV30L
Capacidad	15 litros	30 litros
Voltaje	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz
Potencia	120 W	65 W
Dimensiones del equipo	415 x 315 x 810 milímetros	510 x 470 x 1080 milímetros
Peso	34.5 kilogramos	46 kilogramos

Cutters Eje Horizontal

Características

Equipo compacto ideal para elaborar una variada cantidad de productos: pica todo tipo de vegetales y quesos; prepara mezclas para chacinados, leberbush, relleno para embutidos; produce paté y múltiples rellenos para empanadas o pastas con una gran facilidad.



TQ8



QS630



QS650

Modelo	TQ8	QS630	QS650
Capacidad	8 litros	25 litros	50 litros
Potencia	0,75 kW	2,2 kW	5 kW
Voltaje / Frecuencia	220 V / 50 Hz	380 V / 50 Hz	380 V / 50 Hz
Dimensiones	800 x 550 x 550 mm	990 x 810 x 980 mm	1200 x 1000 x 1138 mm

Atadora de chorizos



Modelo	EY52A
Diámetro	15 - 52 mm
Voltaje / Frecuencia	110-220 V / 50-60 Hz
Potencia	180 W
Peso neto	60 kg
Dimensiones del equipo	800 x 490 x 545 mm

Sierra carnicera



Modelo	SC300B
Longitud de la hoja	300 mm
Velocidad de corte	11.5 / 13.6 m/s
Grosor de corte	30 - 250 mm
Dimensiones del equipo	845 x 705 x 1660 mm
Peso neto	103 kg

Mezcladoras de Carne

Características

- Batea y tapa en acero inoxidable AISI430
- Eje y paletas removibles en hierro ó acero inoxidable
- Motor Siemens 3/4 HP Monofásico

Usos y aplicaciones

Equipo para producir mezclas cárnicas con alta velocidad de trabajo, realiza un amasado homogéneo y rápido. Es una máquina pesada apta para uso intensivo e industrial.



Modelo	M-50	M-100	M-190
Capacidad	50 litros	100 litros	190 litros
Potencia	3/4 HP	1.5 HP	3 HP
Voltaje/Frecuencia	220 o 380 V / 50 Hz	220 o 380 V / 50 Hz	220 o 380 V / 50 Hz
Peso	55 kg	76 kg	125 kg
Dimensiones	700 x 510 x 890 mm	960 x 510 x 890 mm	1100 x 750 x 900 mm

Tiernizador de Carne



Modelo	TC12B
Potencia	450 w
Velocidad	180 RPM
Voltaje	220 V / 50 Hz
Peso Neto	19 kg
Dimensiones del equipo	430 x 170 x 420 mm