

¡Lo que estaba esperando!

Embutidora



Una nueva opción de negocio para su empresa y a un precio irresistible.

- Sistema hidráulico que permite elevar el embutido sin importar la temperatura y consistencia, aun cuando éste sea muy compacto o frío.
- Reduce burbujas, debido a la presión controlada.
- Capacidad para 25 litros de producto.

Con el puede preparar:



¿Por qué una Embutidora Torrey?



Fácil de mover

Cuenta con asa y ruedas para **fácil desplazamiento** dentro del área de trabajo.



Velocidad ajustable

El **regulador de velocidad** controla el tiempo de expulsión del producto, además está situado de manera visible para estar al alcance de usuario.



Diseño Ergonómico

Diseñado de manera que el usuario tenga mayor oportunidad de **ahorro en el tiempo** de trabajo, al tener las manos libres permite optimizar el proceso.



Diversidad de productos

Fácil intercambio de embudos para una amplia variedad de fundas y múltiples tipos de embutidos. Disponible tres tamaños de embudos.



Limpieza profunda

ÚNICO con un cilindro desmontable sin necesidad de utilizar herramienta, esto para una fácil limpieza.