

TOR REY

Embutidora



Modelo ET - 25

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.

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

Capacidad para 25 litros de producto.

Especificaciones	
Motor	1 HP
Volts	110/220 V
Hz	60Hz / 50Hz
Capacidad en Lts/Kg	25.2Lts/22Kg
Reserva de aceite	4Lts
Peso neto	126Kg
Peso con empaque	140Kg
Máx velocidad de llenado	31.96Kg/Min
Máx presión hidráulica	1700psi

- Ahorra tiempo y dinero**

Una de las principales innovaciones de este equipo, es que posee una cuchilla de acero de alta dureza que incrementa la duración del filo y vida de la misma, sin olvidar la higiene que le proporcionará al equipo.

- Higiene y calidad**

Está construida en aluminio anodizado muy resistente e higiénico y cuenta con una palanca para elevación que permite una fácil limpieza.

- Alta resistencia**

Con un sistema de engranes permanentemente lubricado, es la herramienta ideal para largas jornadas de trabajo continuo.



Fácil de mover

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



Diversidad de productos

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



Presión ajustable

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



Limpieza profunda

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



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.



Variedad de accesorios

Incluye tres diferentes tamaños de embudo para una gran diversidad de fundas y múltiples tipos de embutidos.

Dimensiones



Conexión Recomendada
110V