

AMARRADORA DE CHORIZOS AMS-300

La amarradora de chorizos es un equipo utilizado en la industria cárnica, diseñada para el amarre rápido y uniforme de embutidos como chorizos y salchichas. Se emplea en carnicerías y plantas de procesamiento para asegurar porciones consistentes y bien selladas, facilitando el trabajo continuo y eficiente en una sola operación.



Beneficios de la amarradora AMS-300

- Estructura en acero inoxidable, resistente, higiénica y duradera.
- Equipo compacto de mesa, fácil de ubicar en cualquier área de trabajo.
- Operación práctica y eficiente, ideal para producción continua.
- Amarres uniformes y consistentes, mejorando la presentación del producto.



¿Sabías que?

La amarradora de chorizos eléctrica puede realizar amarres uniformes en segundos, reduciendo el esfuerzo manual y asegurando una presentación más consistente del producto en cada lote.

“Mayor precisión y eficiencia en cada amarre”



USOS COMUNES



Carnicerías

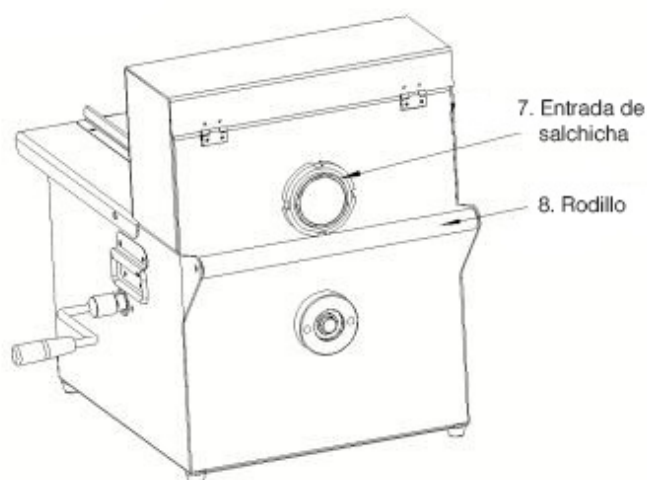
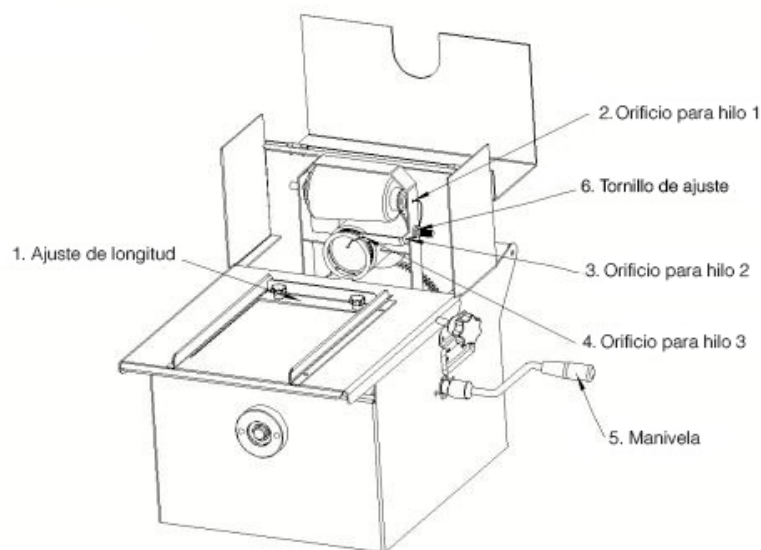


Salsamentarias



Fabricas pequeñas de embutidos





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	AMS-300
Estructura (Material)	Acero inoxidable
Potencia	25W
Voltaje	110V / 60Hz
Capacidad de amarre	20 - 40 amarres por minuto
Material de la bandeja	Acero inoxidable
Diametro maximo del embutido	5cm
Largo maximo de atado	18cm
Largo minimo de atado	3cm
Sistema de amarre	Continuo
Medidas de bandeja	30x29cm
Dimensiones	45 x 29.5 x 39 cm
Peso	15.5 kg
Accesorios	Pedal accionador

