

## EMBUTIDORA CONTINUA EH-100

Las embutidoras son cruciales en el procesamiento cárnico, permitiendo llenar tripas naturales o sintéticas con masa cárnica. Esto garantiza la producción eficiente y de calidad de los embutidos que encontramos en salsamentерías y supermercados.



### **Beneficios de la embutidora EH-100**

- Alta capacidad de producción
- Precisión en la dosificación
- Sistema de retorcedor incorporado
- Resistente a la corrosión y fácil de limpiar
- Facilita el proceso de atado de los embutidos
- Mejora la eficiencia del proceso de embutido



### **¿Sabías que?**

Las embutidoras continuas permiten una producción rápida y precisa de embutidos, mejorando la eficiencia y la calidad en el procesamiento cárnico. Una herramienta esencial para elevar tu producción.

**“Rapidez y precisión en cada embutido”**



## USOS COMUNES



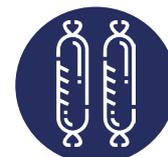
Cocinas industriales

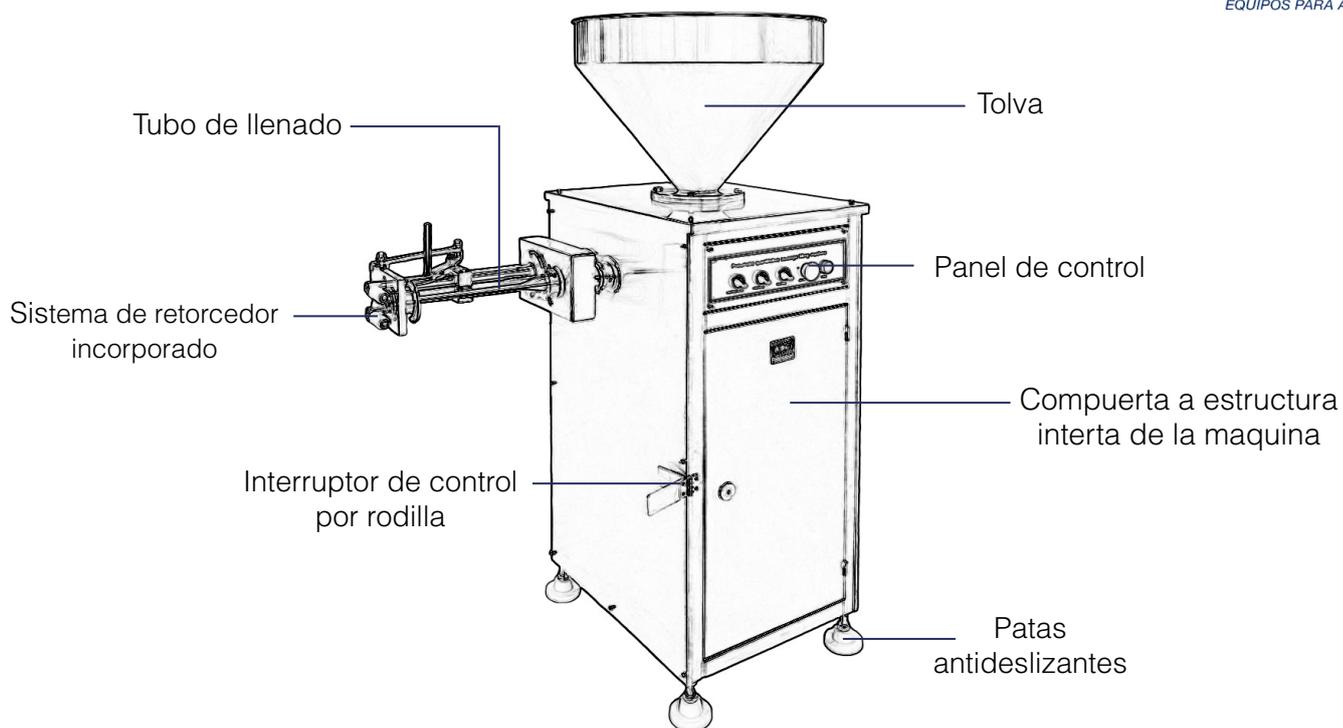


Fabricas de cárnicos



Plantas de procesamiento  
de carnes





### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	EH-100
Estructura (Material)	Acero inoxidable
Capacidad de la tolva	30 litros
Producción nominal	300Kg/h
Velocidad de producción	30 a 40 embutidos /min
Rango de dosificación	50 a 1.000g
Vueltas del retorcedor	2 a 5 vueltas
Mínimo margen de error	+/- 5 gramos
Requiere sistema neumático	0,6 a 0,9 Mpa
Voltaje	110V
Dimensiones	1040x800x1440mm
Peso	140kg

