

› EMBUTIDORA NEUMÁTICA



Chiacchiera



› EMBUTIDORA NEUMÁTICA

Maquina diseñada para el embutido de distintos pastones a presión constante y bajo nivel de rozamiento logrando de esta manera un óptimo resultado.

 CONSTRUIDA TOTALMENTE EN
ACERO INOXIDABLE AISI 304

› CARACTERÍSTICAS

Sus características de construcción, funcionamiento y limpieza cumplen con las exigencias sanitarias establecidas por reglamentación.

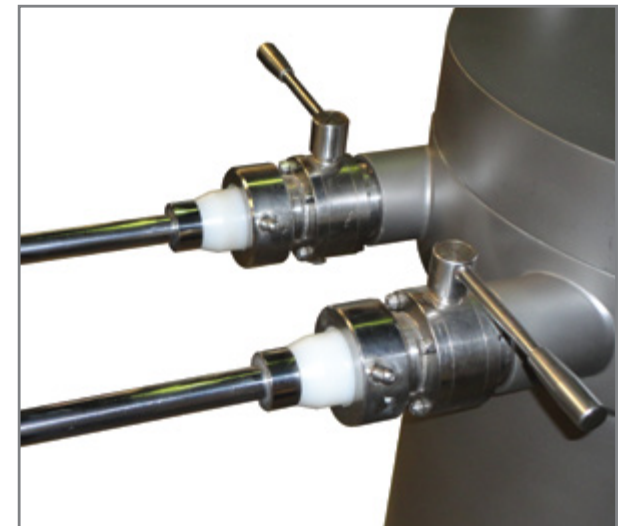
Boquilla de salida centrada con válvula de cierre rápido. El accionamiento de la misma es manual. El control de la presión de embutido es de regulación neumática.

Pistón desmontable, construido en material plástico sanitario. El ajuste del mismo es de tipo flotante. Cuerpo totalmente alesado y rectificado. Tapa deslizante montada sobre rodamientos, de cierre rápido.

La máquina incluye válvula para el accionamiento neumático y un regulador de presión de aire.

› MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Solamente con un control periódico se eliminarán reparaciones mayores, además su diseño simple facilitará toda operación de mantenimiento permitiendo realizarla en tiempo reducido.



Chiacchiera



EMPRESA CERTIFICADA
ISO 9001:2015

Las dimensiones y diseño son de carácter ilustrativo.
Máquinas personalizables según especificaciones del cliente.

Contáctenos por cotización o asesoramiento.