



Ficha Técnica

EMBUTIDORA CONTINUA CON VACIO Y ELEVADOR

CFS

Mod. CONTIGRIND TWIN 90-

REF: 2235 2281

EMBUTIDORA CFS	
MARCA	CFS
MODELO EMBUTIDORA	CONTI GRIND TWIN90
DESCRIPCIÓN	<p>Embutidora continua al vacío. Embutidora especialmente diseñada para la embutición de todos los calibres, en tripa natural como, colágeno, celulosa. La embutidora CFS está diseñada para empresas medianas y gran producción, con cantidades estándares de embutidos cárnicos. Las características que distinguen a la cfs son la fiabilidad, la limpieza rápida y sencilla, la minimización de producto residual o desperdicio, y un bajo consumo energético.</p> <p>La bomba de alimentación por doble husillo, fabricada en nilon, resistente al desgaste, garantiza una larga vida útil y la mayor calidad del producto. Logrando un manejo suave de todas las mezclas para embutido con un mínimo de burbujas de aire.</p> <p>La pantalla táctil simplifica la operación al usuario y ha sido diseñada para uso industrial. Disponible con tolva de carga de 270 litros. Cuenta con puerto para conexión y control de las diferentes grapadoras u otros accesorios.</p> <p>La embutidora esta preparada para el formado de carnes picadas acoplado el porcionador de carnes picadas CFS modelo PORTIONCUT 90.</p>
CORRIENTE ELECTRICA	400V, 50/60Hz, 14 Kw, 32ª
MEDIDAS EXTERIORES PESO DE LA MAQUINA	Medidas incluido el porcionador de carnes picadas CFS: 2740mm largo x 1200 mm ancho x 2450 mm alto. 990kg.
CARACTERISTICAS	Capacidad de Tolva de 270lts. Capacidad de llenado 8/10.000kg/h Tolva abatible.

*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.

EMBUTIDORA CONTINUA CFS



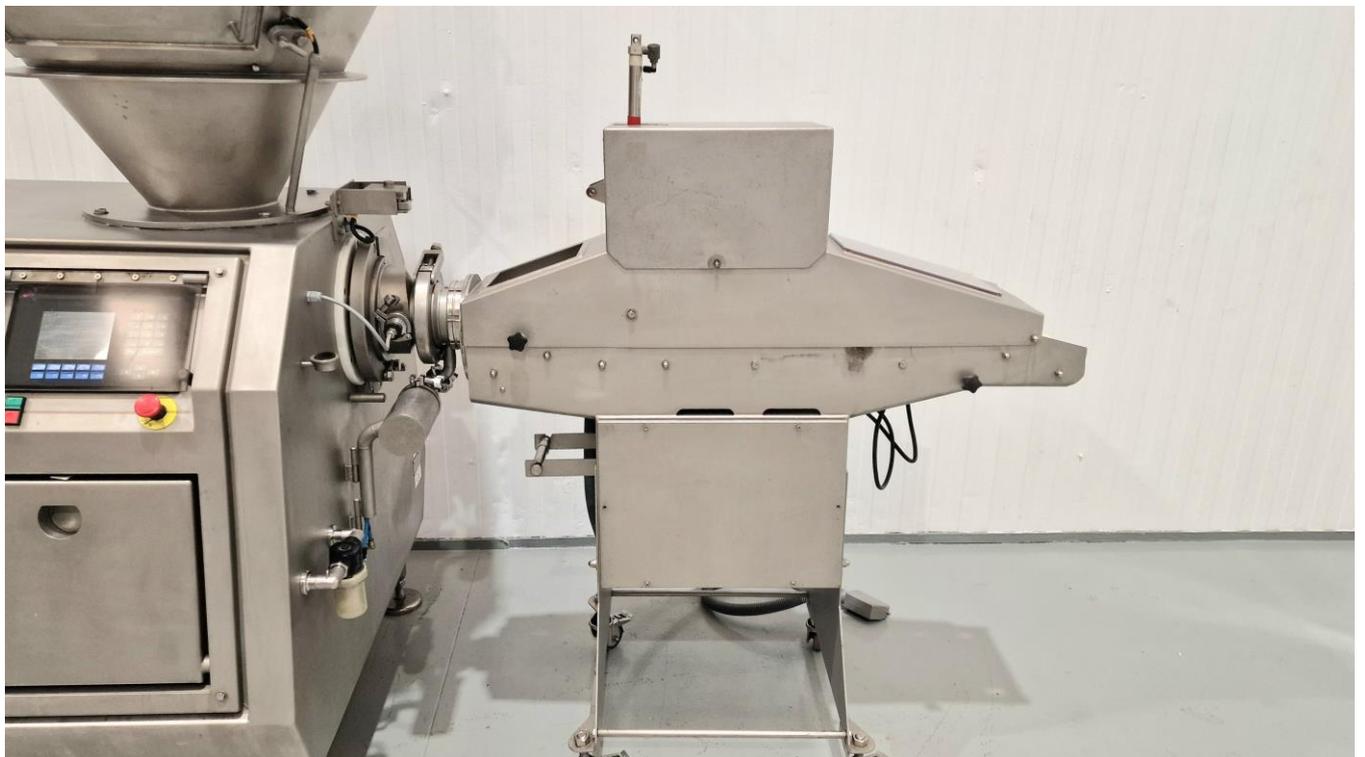
EMBUTIDORA CONTINUA CFS



EMBUTIDORA CONTINUA CFS



PORCIONADOR



*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual

EMBUTIDORA

