

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/embutidora-elctrica-15-litros-p-850.html>



# Embudo eléctrica 15 litros

precio	<b>650.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Tiempo de envío	<b>4 días</b>
Número de catálogo	<b>MP10010348</b>
Código del fabricante	<b>10010348</b>
Código EAN	<b>4250928642042</b>

## Descripción del producto

### Embudo eléctrica 15 litros

#### Información clave

El eficiente motor de **260 W** acciona el mecanismo de cambio del pistón del cilindro, lo que garantiza al operador un trabajo rápido y eficaz (sin necesidad de girar la manivela). El dispositivo funciona con una tensión monofásica estándar de **230 V**.

Un cilindro espacioso le permite colocar **15 litros** de relleno en la máquina a la vez. El acero inoxidable del que está hecho es un material muy duradero y resistente, por ejemplo, a los ácidos, daños mecánicos y corrosión. Se caracteriza por la indiferencia biológica y, por lo tanto, la seguridad alimentaria. El tanque es fácil de quitar para limpiar.

Un funcional conjunto de embudos (**diámetro 16, 22, 32 y 38 mm**), con el que está equipado el embudidor de embudidos, facilita la elaboración de muchos tipos de embudidos. La elección del correcto depende de la naturaleza del producto final, por ejemplo, salchichas finas kabanos, salchichas frankfurt y frankfurters, salchichas medianas de Silesia o Podwawelska y una salchicha de Cracovia o mortadela más gruesa.

Una útil perilla continua le permite ajustar la velocidad de la carrera del pistón. La más lenta será adecuada para carne de venado más compacta o carne molida gruesa, la más rápida la elegirán los masajistas que preparen, por ejemplo, salchichas o patés.

El funcionamiento cómodo de la embudidora está garantizado por el uso de un pedal. Al presionarlo, se activa el mecanismo de compresión del relleno, y al soltarlo se detiene el pistón (en cualquier nivel). Gracias a la solución indicada, el carnicero tiene dos manos libres. Pueden controlarse llenando tripas, atando bucles, etc. El dispositivo es apto para uso independiente sin ayudantes.

Los elementos prácticos aumentan la usabilidad del equipo. Cuatro patas antideslizantes protegen la máquina contra desplazamientos, resbalones del tablero, etc. El sello de silicona evita que el relleno se escape y la válvula de ventilación facilita la obtención de un producto de consistencia uniforme (sin burbujas de aire).

#### Aspectos destacados e información clave

Las características más importantes

Material: acero inoxidable Capacidad: **15 litros** Potencia: **260 W** **4 embudos** de llenado Control de velocidad

Embudo de salchichas **15 litros eléctrica**

El eficiente embudidor de embudidos Royal Catering está diseñado para uso profesional en puestos de embudidos (por ejemplo, en supermercados), en restaurantes, carnicerías, etc. El embudidor eléctrico de embudidos también funcionará en los hogares de los amantes de la carne. El modelo es un equipo que permite la producción de grandes cantidades de embudidos

---

de varios tipos en poco tiempo.

## Embutidora eléctrica de salchichas características

El trabajo eficiente es lo que distingue a la llenadora . Es un equipo diseñado para la producción comercial de embutidos para gastronomía y comercio. El embutidor de salchichas también será un excelente dispositivo para clientes privados. Funcionará, por ejemplo, en granjas de agroturismo. El modelo es muy funcional y su sólida construcción de acero inoxidable asegura una larga vida útil.

Eficiencia - accionamiento eléctrico Productividad - capacidad **15 litros** Versatilidad - embudos con diámetros de **16, 22, 32 y 38 mm** Comodidad - operación con pedal Funcionalidad - carrera del pistón ajustable con una perilla Durabilidad y seguridad - acero inoxidable

### Detalles técnicos:

Estado del artículo:**Nuevo**

Voltaje:**230 V**

Potencia:**260 W**

Capacidad:**15 L**

Altura del cilindro:**40 cm**

Diámetro del cilindro:**25,5 cm**

Material:**Acero inoxidable y botones de plástico**

Tubos de llenado:**16, 22, 32, 38 mm**

Dimensiones (LxAxA) cm:**31 x 42 x 78 cm**

Peso:**29 kg**

Dimensiones del envío (LxAxA) en cm:**88,5 x 49,5 x 37 cm**

Peso del envío:**34,7 kg**

### Contenido del envío:

- Embutidora eléctrica
- 4 tubos de llenado (16, 22, 32, 38 mm)
- Junta de silicona
- Pedal
- Manual de instrucciones