

MAQUINARIA PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA



Cortadora manual de porciones de embutido fresco con excéntricas intercambiables para obtener diferentes largos de salchicha hasta un máximo de 350 mm. Puede trabajar con cualquier tipo de tripa.

- Estrangula y corta salchicha fresca.
- Producción: 100 a 400 piezas/minuto.
- Apta para tripa natural o artificial.
- Longitud de las piezas ajustable según necesidad del cliente.
- Posibilidad de realizar tamaño tipo cocktail.
- Funcionamiento manual (12 piezas por vuelta).
- Máquina de sobremesa.
- Construida en Acero Inoxidable y plásticos no tóxicos (aptos para industria cárnica).
- Fácil mantenimiento y limpieza.
- Peso de la máquina: 20Kg.
- La solución para envasar en bandejas.

