



Bernad[®]
equipamiento industria alimentaria

FICHA TÉCNICA
FT-FP30 · Rev. 01 · 10/2026

EMBUTIDORA AUTOMÁTICA TALSA FP30

Embutidora hidráulica de pistón con porcionador digital y depósito de 30 litros

TALSA

DEPÓSITO 30 L

PORCIONADOR DIGITAL

PANTALLA 15"



DESCRIPCIÓN

Embutidora de pistón con porcionador digital para embutir y porcionar con precisión muchos productos con una sola máquina.

Porciones de hasta 25 kg con precisión de ± 1 g y hasta 300 porciones por minuto con porciones de 25 g.

Bancada de acero inoxidable AISI 304 con superficies lisas y paneles estancos para una limpieza fácil.

CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Pantalla táctil Schneider de 15" con recetas y asistentes.
- Tripas naturales, de colágeno o sintéticas, y llenado de latas.
- Refrigeración del aceite a temperatura controlada.
- Soporte remoto por Internet e Industria 4.0.

DATOS PRINCIPALES

Depósito	30 L	Masa	± 25 kg	Potencia	2,2 kW
Pantalla	Táctil 15"	Precisión	± 1 g	Peso neto	± 374 kg

VERSIONES

REF.	VERSIÓN	FUNCIÓN	DEPÓSITO
FP30e	FP30e	Llenado y porcionado	30 L
FP30t	FP30t	Porcionado + torsionado	30 L
FP30s	FP30s	Porcionado + torsionado + mano del hombre	30 L

Incluye 5 embudos de $\varnothing$ 14, 20, 25, 30 y 43 mm. Opcional: 4 ruedas inox con freno y embudos especiales.

APLICACIONES

Obradores, fábricas de embutidos e industrias cárnicas de tamaño medio.

Documento informativo. Características, dimensiones y acabados pueden modificarse sin previo aviso por mejoras del producto. La imagen es orientativa. Para confirmación de medidas, materiales y plazos de entrega, solicite oferta.

José Bernad, S.L.

Parque Empresarial Campollano, Avda. Adeca 17 — 02007 Albacete (España)

www.josebernad.com

T: +34 967 219 649