EMBUTIDORA HIDRÁULICA FC-30

Embutidora de pistón con cilindro de 30 litros para producciones medianas

HIDRÁULICA | 30 LITROS | 3 EMBUDOS INOX | TRI / MONOFÁSICA

DESCRIPCIÓN

Embutidora hidráulica de pistón para embutidos frescos y curados. El grupo hidráulico, con depósito de aceite independiente, trabaja a 120 bar durante sesiones largas.

Velocidad y presión regulables con un pomo. Al soltar la rodillera el pistón se descomprime automáticamente y corta la salida de masa; la boca de salida suave evita embarrar la carne o que pierda color.

El cilindro fijo con rectificado interior y el pistón ajustado uno a uno aseguran estanqueidad y precisión. El pistón se desmonta fácilmente para la limpieza.

CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SERIE

- 3 embudos de acero inoxidable: Ø 15, 20 y 30 mm (opción: Ø 12 y 43 mm).
- Acero inoxidable AISI 304; tapa y pistón de aluminio anodizado.
- Descompresión automática al soltar la rodillera.
- Rodillera ergonómica regulable en altura.

DATOS PRINCIPALES

Capacidad	**30 l**	Motor III	**1,29 kW**	Motor II	**1,84 kW**
Embudos	**Ø 15 / 20 / 30 mm**	Altura	**1.203 mm**	Peso neto	**134 kg**

VERSIONES

REF.	MODELO	ALIMENTACIÓN	MOTOR
1FC30R	FC-30	**Trifásica 230/400 V · 50 Hz**	1,75 HP · 1,29 kW
1FC30A	FC-30	**Monofásica 230 V · 50 Hz**	2,5 HP · 1,84 kW

Opciones: Pistón de acero inoxidable, tapa y pistón de acero inoxidable, paro y marcha automático (trifásica), retorno automático del pistón, ruedas o ruedas con soporte antivuelco, fijación de la rodillera, porcionador manual, válvula dosificadora, accesorio kofta Ø 24 mm, porcionador-retorcedor PR-360.

APLICACIONES

Carnicerías, obradores e industrias cárnicas que elaboran chorizo, salchichas y otros embutidos.

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