CORTADORA DE PAN

MODELO	EUROS
EK-3016	1.785

MEDIDAS	PESO (Kg.)	POTENCIA (W)	ALIMENTACIÓN
830 x 920 x 1270	149	3700	220 V - 50 Hz

GRAN RENDIMIENTO Y POTENCIA

CORTE ACCIONADO MEDIANTE PALANCA

RAMPA DE ENVASADO

PARA TODO TIPO DE PAN

MODELO	GROSOR REBANADA	CUCHILLAS	REBANADAS CICLO
EK-3016	16 mm.	30	32

CARACTERÍSTICAS:

- Eléctrica.
- Armazón fabricado en acero epoxi de larga duración.
- Cuchillas en acero inoxidable.
- Largo máximo pan: 500 mm.
- Alto máximo pan: 125 mm.

EK-3016

ATADORA DE EMBUTIDO A HILO

MODELO		EUROS
ATH-10	ATADORA	360
BH-20	BOLSA 1 Kg. - 20 UNID.	20

Dimensiones: 445x240x240 mm. - Peso: 3,9 Kg.
Consumible: Hilo alimentario C10 4 cabos. 20% algodón. 30% poliéster

Diseñada para uso a manivela

Fabricada en resina y acero inox., facilia por fin el atado mecánico del embutido de una manera rápida, cómoda, sencilla y, lo que es más importante, al alcance de todos los bolsillos.

ATH-10

BOLSA DE 20 UNIDADES

EMBUTIDORA - MORCILLERA

MODELO	EUROS
EM-2	180

FABRICADA EN ACERO INOX.
CAPACIDAD: 2 KG.

Embudo inox de 27,5mm.

EM-2

Estas características y fotos podrán ser modificadas sin previo aviso.

EMBUTIDORAS MANUALES

MODELO	LITROS	MEDIDAS	EUROS
HM-5-Horizontal	5	560 x 180 x 210	290
HM-7-Horizontal	7	700 x 180 x 210	360
VM-5-Vertical	5	660 x 300 x 300	295
VM-7-Vertical	7	800 x 300 x 300	370

VM-7-Vertical

HM-5-Horizontal

CARACTERÍSTICAS:
- Totalmente construidas en acero inoxidable 18/8.
- Soporte del cilindro embutidor.
- Engranajes de reducción de templados y dimensionados para soportar grandes esfuerzos en embuticiones muy compactas.
- El modelo vertical está especialmente diseñado para solucionar el problema de espacio que pueden ocasionar las embutidoras horizontales, como asimismo facilitar la embutición de pastas líquidas o semilíquidas.
- Las máquinas van dotadas de tres embudos de 12/22/32 en plástico especial de uso alimentario.
- Gran facilidad de carga de las pastas a embutir.

Tiene un nuevo sistema, el cual permite al usuario liberar el pistón cómodamente para un rellenado fácil y rápido. Es ideal para la fabricación casera o en restaurante para obtener un alimento de calidad. Dotación de cuatro tubos diferentes de salida en acero inoxidable de fácil limpieza.

EMBUTIDORA HIDRÁULICA

MODELO	EUROS
EH-18	2.750

EH-18

CARACTERÍSTICAS:
La embutidora SF Series dispone de las siguientes características:
1. Cuerpo de acero inoxidable, confiriendo una apariencia adecuada y asegurando además un procesamiento limpio y sanitario.
2. Cuba de gran capacidad. Sistema de elevación hidráulica arriba y abajo. Nivel sonoro bajo y alta eficiencia.
3. Las aplicaciones eléctricas homologadas y los componentes hidráulicos aseguran una gran calidad.
4. El interruptor de conversión y el interruptor ofrecen un funcionamiento más seguro.
5. El cuerpo móvil asegura una aplicación más correcta.
6. La bolsa hidráulica lateral colgante asegura una fácil carga, descarga y mantenimiento.

Medidas	Potencia Kw.	Tensión	Capacidad	Peso Kg.
400 x 600 x 1240	0,75 Kw.	220 V	18 Li.	75

AMASADORA DE CARNE

MODELO	EUROS
AC-50	2.690

AC-50

CARACTERÍSTICAS:
- CUERPO Y CUBA EN INOX.
- CUBA INCLINABLE.
- MICROINTERRUPTOR EN LA TAPA.
- SENTIDO DE INVERSIÓN DE GIRO.

Modelo	Medidas	Potencia Kw.	Tensión	Capacidad	Peso Kg.
AC-50	800 x 500 x 1180	1,10	220 V - 50 Hz	50 Li.	105

ABLANDADORA DE CARNE

MODELO	POTENCIA	EUROS
AC-12-1A	MONOFÁSICA	750

MEDIDAS LARGOxANCHOxALTO	
550 x 240 x 420	
POTENCIA TOTAL	550 w
VOLTAJE	220 V.
PESO	25 Kg.

Ablandadora de carne - Sistema de cuchillas

Nuestra ablandadora está fabricada en acero inoxidable y aleación de aluminio. Sus características son: seguridad y durabilidad, fácil manejo, higiene y alta eficiencia. Ideal para hoteles, restaurantes y comedores públicos.
Todas las partes de la ablandadora son accesibles para su limpieza. Pueden ser desmontadas, limpiadas e instaladas fácilmente. La boca y las cuchillas están fabricadas con acero de alta calidad. Medidas de entrada de género: Ancho: 180 mm. Grueso: 20 mm.

RALLADORAS DE QUESO Y PAN TIPO MOLIDO

MODELO	ANCHOxFONDOxALTO	EUROS
GM-25	249x290x295	395
GM-50	265x300x350	650

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Motor con protección térmica

GM-50
Motor 0,5 HP
Monofásico
Peso neto: 10 Kg.
Producción: 50 Kg/hora

GM-25
Motor 0,37 HP
Monofásico
Peso neto: 8 Kg.
Producción: 25 Kg/hora

CONSTRUIDAS EN ACERO INOX

RULO EXTRAÍBLE Y LAVABLE EN LAVAVAJILLAS

NOTA: RALLADORAS DE QUESO Y PAN DURO MOLIDO NO ADMITEN QUESOS TIERNOS

HAMBURGUESADORA MANUAL

MODELO	MEDIDAS	EUROS
HM-50-BK	230 x 260 x 280	198

DIÁMETRO HAMBURGUESA: 100 mm.
PESO: 5 Kg.

Máquina para hamburguesas en aleación de aluminio, de fácil limpieza y mantenimiento. Consiga que sus hamburguesas tengan siempre el mismo tamaño y forma. Perfecta para pequeños establecimientos.

LAS PARTES EN CONTACTO CON LA CARNE, REALIZADAS EN ACERO INOX.

Estas características y fotos podrán ser modificadas sin previo aviso.