Ficha Técnica

Embutidor Hidráulico

EEMBB30L1HP1F110

EEMBB90L2HP1F220

EEMBB60L2HP1F220

Embutidores hidráulicos, ideales para llevar el trabajo de embutidos a otro nivel, de forma rápida, uniforme, segura y sin esfuerzos.

- Construcción de estructura y cilindro en acero inoxidable garantiza higiene y durabilidad.
- Sistema de elección de trabajo de forma automática o pedal de rodilla.
- Pistón de empuje y retroceso, con perilla de selección de velocidad de llenado.
- Potente sistema hidráulico permite trabajar sin interrupciones, sin burbujas, dando uniformidad al producto.
- Puede procesar una amplia gama de productos gracias a sus tres embudos: 1/2", 3/4" y 1", utilizando tripa natural o artificial.
- Fácil desplazamiento, cuenta con 4 ruedas (2 fijas y 2 móviles), con frenado para mantener el equipo fijo en su operación.
- Cilindro desmontable sin utilizar herramientas para agilizar su limpieza.



EEMBB30L1HP1F110



EEMBB60L2HP1F220

Modelo	Capacidad	Volts	Fases	Motor	Peso	Máxima Presión hidráulica	Reserva aceite
EEMBB30L1HP1F110	30 litros	127/220	Monofásico	1 HP	183 Kg	1,700 PSI	4 litros
EEMBB60L2HP1F220	60 litros	220	Monofásico	2 HP	250 Kg	2,000 PSI	4 litros
EEMBB90L2HP1F220	90 litros	220	Monofásico	2 HP	305 Kg	2,500 PSI	6 litros

Concassé® DE MÉXICO

Bonne® by Concassé®

WWW.CONCASSE.MX