

Ficha Técnica INYECTORA MANUAL

Equipo para encurtir carne haciendo una inyección de condimentos o salmuera a presión constante, realizando diversos agujeros a cualquier tipo de carne con o sin hueso (aves, porcino, vacuno, entre otros). Consigue una homogénea distribución.

- Consigue una homogénea distribución.
- Diseño ergonómico: Facilita un trabajo cómodo y eficiente, reduciendo la fatiga del operario.
- La máquina puede penetrar profundamente, encurte y afloja la estructura de la carne, la hace tierna y suave, mejora el sabor y aumenta la producción de los productos cárnicos.
- Capacidad de producción de 1080kg por hora.
- Fabricado completamente en acero inoxidable.
- Pistola de alta presión para facilitar inyección.
- Manguera reforzada para evitar "rechupes".



MODELO	IM - 04
Motor	127V / 60HZ / 1.5 HP
Altura - Ancho - Largo	40" x 34" x 24"
Capacidad de tanque	30 lts.
Peso del equipo	62.5 kg