



## Ficha Técnica

EMBUTIDORA CONTINUA CON VACIO

OMET

Mod. ICS F6I

REF: 2240

# EMBUTIDORA OMET

EMBUTIDORA OMET ICS F6I	
<b>MARCA</b>	OMET
<b>MODELO</b>	ICSF6I
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<p>Embutidora electrónica al vacío. Embutidora especialmente diseñada para la embutición de todos los calibres, en tripa natural como, colágeno, celulosa. La embutidora ICSF6I está diseñada para empresas pequeñas y medianas, con frecuentes cambios en el tipo de productos y cantidades estándares de embutidos cárnicos. Las características que distinguen a la ICSF6I son la fiabilidad, la limpieza rápida y sencilla, la minimización de producto residual o desperdicio, y un bajo consumo energético.</p> <p>La bomba de alimentación con rotor de paletas, fabricada en acero inoxidable, resistente al desgaste, garantiza una larga vida útil y la mayor calidad del producto. Logrando un manejo suave de todas las mezclas para embutido con un mínimo de burbujas de aire.</p> <p>La pantalla táctil simplifica la operación al usuario y ha sido diseñada para uso industrial. Disponible con tolva de carga de 100 litros. Cuenta con puerto para conexión y control de las diferentes grapadoras u otros accesorios.</p>
<b>CORRIENTE ELECTRICA</b>	400V, 50/60Hz, 3.5 Kw,
<b>MEDIDAS EXTERIORES PESO DE LA MAQUINA</b>	<p>Con plataforma de ruedas:1000 mm largo x 800 mm ancho x 1900 mm alto. Sin plataforma: 820 mm x 820 mm x 1650 mm alto.</p> <p>490kg.</p>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>Capacidad de Tolva de 100lts. Capacidad de llenado 4.000kg/h Peso máximo de la porción: 20.000g. Tolva abatible.</p>

\*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.

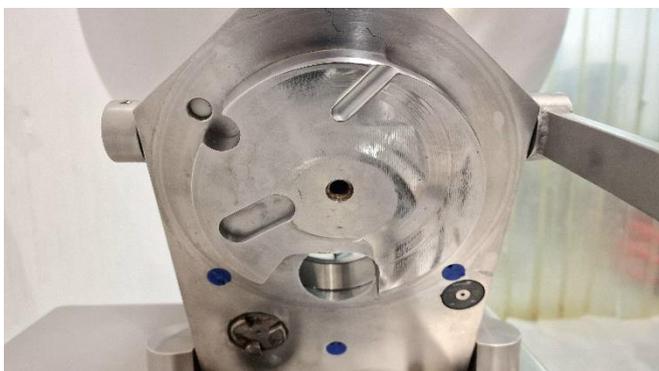
# EMBUTIDORA OMET



# EMBUTIDORA OMET



# EMBUTIDORA OMET



\*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual