

INYECTADORA DE SALMUERA MANUAL



Diseñada para la distribución uniforme de salmuera en productos cárnicos mediante un sistema de inyección a presión. Su diseño permite trabajar con carne de res, cerdo, aves y otros productos con o sin hueso, logrando una penetración homogénea de la salmuera para mejorar el rendimiento y la calidad del producto.

Equipada con una bomba de presión, manómetro y tres agujas de inyección, proporciona un flujo constante y un control preciso durante la operación.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Sistema de inyección manual con bomba de presión
- ✓ Manómetro para monitoreo de la presión de trabajo
- ✓ Cabezal con 3 agujas de inyección de 3/16"
- ✓ Diseño higiénico de fácil limpieza y mantenimiento

BENEFICIOS

- ✓ Proporciona una distribución uniforme de la salmuera en el producto
- ✓ Mejora el rendimiento y la absorción durante el proceso de inyección
- ✓ Permite trabajar con productos cárnicos con o sin hueso
- ✓ Facilita el control manual de la inyección según cada aplicación



PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	TIPO 304
MOTOR	1 hp
CONTROL	Manual
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 v 3 fases 4 polos
AGUJAS	3 agujas de inyección de 3/16"
DIMENSIONES	552x294x1181 mm
PRESIÓN DE BOMBA	3 kg/cm ²



Ver Video



INYECTADORA DE SALMUERA
MANUAL

DIBUJO TÉCNICO

