

EMBUTIDORA AL VACÍO HM-6800



Embutidora industrial al vacío diseñada para realizar procesos de dosificación y embutido de productos cárnicos con alta precisión y uniformidad. Su sistema de alimentación por paletas, accionamiento mediante servomotor y control PLC permite regular la dosificación de acuerdo con las características del producto, alcanzando una capacidad de producción de hasta 6000 kg/h. Su construcción en acero inoxidable y componentes de alta precisión favorecen la higiene, estabilidad operativa y eficiencia en líneas de procesamiento industrial. Ideal para la elaboración de salchichas, chorizos, embutidos cocidos y otros productos que requieren un llenado continuo y controlado.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Sistema de embutido al vacío mediante bomba de paletas para una dosificación uniforme
- ✓ Capacidad de producción de hasta 6000 kg/h
- ✓ Precisión de dosificación de ± 3 g en productos cárnicos
- ✓ Tolva de alimentación de 215 L
- ✓ Parámetros de dosificación ajustables según las características del producto
- ✓ Posibilidad de integración con la engrapadora HM-200

BENEFICIOS

- ✓ Dosificación precisa y uniforme que favorece la consistencia del peso y presentación del producto final
- ✓ Permite trabajar con diferentes formulaciones y presentaciones de embutidos
- ✓ Sistema PLC que facilita la configuración y supervisión del proceso
- ✓ Sistema de alimentación por paletas que favorece la continuidad del embutido
- ✓ Construcción en acero inoxidable y diseño que facilita la limpieza y mantenimiento



PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	TIPO 304
DIMENSIONES GENERALES	1980x900x1820 mm
CAPACIDAD DE TOLVA	215 L
CAPACIDAD DE EMBUTIDO	Hasta 6000 kg/h
PRECISIÓN DE DOSIFICACIÓN	±3 g (producto cárnico)
POTENCIA	12.7 hp
VOLTAJE	220 V
PESO	950 kg
SISTEMA DE CONTROL	PLC
ACCIONAMIENTO	Servomotor



EMBUTIDORA AL VACÍO
HM-6800

Carro Buggy
HEMAN 200 L
Se vende por separado

DIBUJO TÉCNICO

