

MICROWAT

La mejor Embutidora Continua para pequeños artesanos exigentes con gran variedad de producción



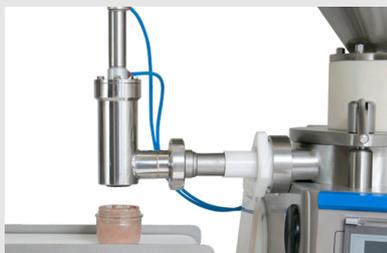
CARACTERÍSTICAS GENERALES

- ✓ Rodillera de altura y posición ajustable.
- ✓ Extracción muy fácil del sistema de alimentación y del rotor para su limpieza.
- ✓ Tolva de 80 L.
- ✓ Conectable a formadora de hamburguesas y clipadoras automáticas.
- ✓ Máquina construida en acero inoxidable de acuerdo con la Directiva Europea 89/392 CEE.
- ✓ Sistema de alimentación de la carne por rotor de 6 paletas.
- ✓ Grupo de vacío protegido por filtro condensador.

COMPLEMENTOS

- ✓ Alimentador de tripa.
- ✓ Grupo cortador de porciones y grupo diafragma para croquetas, albóndigas, canelones, hamburguesas...
- ✓ Dosificador vertical para salsas y cremas.
- ✓ Embudo llenador de tarrinas.
- ✓ Rellenador TECMAQ, para un producto de cualidades únicas.

**TEC
MAQ**



GRUPO DOSIFICADOR



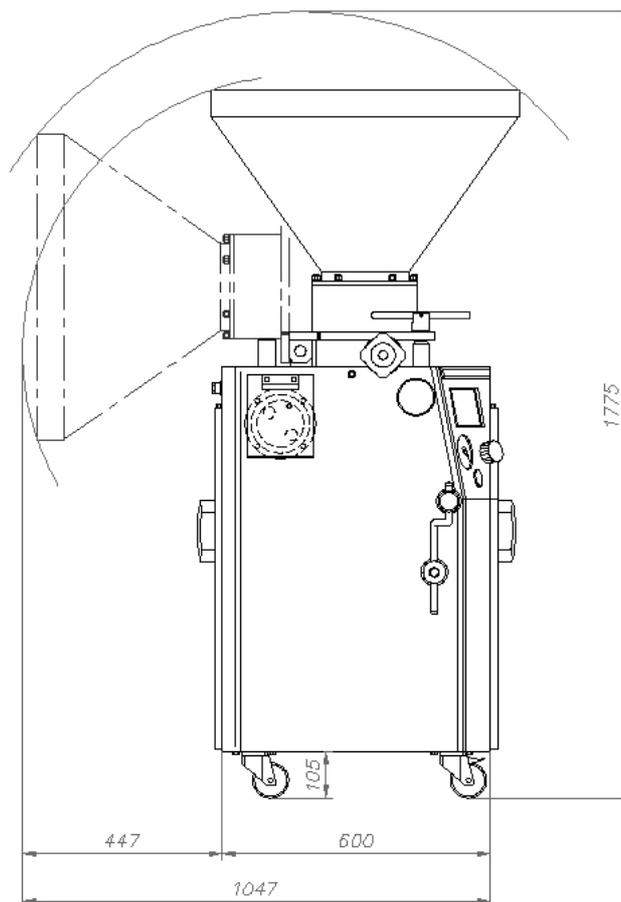
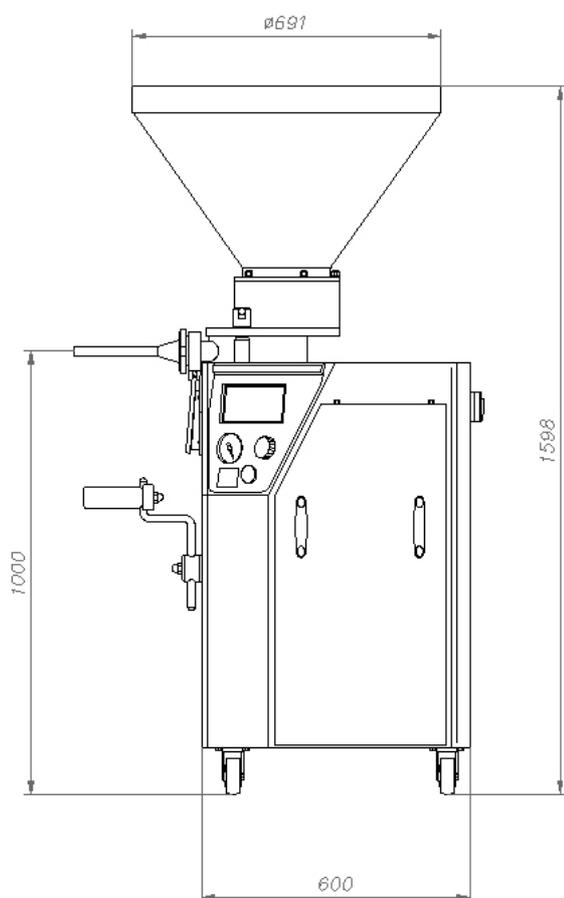
GRUPO DIAFRAGMA



RELLENADOR TECMAQ

DATOS TÉCNICOS

Potencia motor	2 kW	Peso porciones	5 - 10.000 gr.
Bomba vacío	21 m³/h	Producción máx.	125 porciones/minuto
Peso máquina	450 kg	Precisión	+/- 1%
		Salida libre	1.500 kg/h



**TEC
MAQ**

MAQUINARIA SOLITEC, SL.

Pol. Ind. Can Clapés - c/ Torrent de'n Baiell, nº23

08181 SENTMENAT (BARCELONA)

Teléfono: (+34) 937 15 18 44

www.tecmaq.es