



Las embutidoras de vacío para pequeños productores con futuro



handtmann
Ideas con futuro

VF 608 Alta tecnología de embutición al vacío con el máximo rendimiento

VENTAJAS

- Servoaccionamiento para un porcionado exacto.
- Probada precisión de porcionado gracias al rotor de paletas handtmann.
- Sencilla utilización con control claro y lenguaje de símbolos fácilmente comprensible.
- Tolva dividida patentada que permite su fácil y rápida limpieza, embutición sencilla para cargas pequeñas y una práctica mirilla para el vaciado.
- Sistema óptimo de alimentación y transporte para un llenado eficaz; restos mínimos de embutido en el rotor de paletas.
- **Capacidad de embutido nominal (a pico abierto): 2000 Kg / Hora.**
- **Capacidad de Tolva: 100 litros.**



Retorcedor HV 60-6 Sistema retorcido que permite reemplazar el atado a mano

En salchichas de cualquier tipo (chorizo, salchicha parrillera o vienesa) en tripa natural, ya sea colgado o envasado. Se acopla a la embutidora al vacío mediante cierres rápidos, sin necesidad de herramientas.

Solicite demostración en planta.

VF 612 Gran rendimiento para altas exigencias

VENTAJAS

- Alto rendimiento y pesos exactos.
- Óptima relación de compresión para cada producto.
- Todo tipo de productos curados y calidades de tripa.
- Rápido cambio de producto.
- **Capacidad de embutido nominal (a pico abierto): : 3000 Kg / Hora.**
- **Capacidad de Tolva: 240 litros.**



www.mitmaq.com

MIT Maquinarias S.A.

Colombia 271 | B1603CPG V. Martelli | Buenos Aires | Argentina
Tel: (54-11) 4761-5455 | (54-11) 4761-5333 | (54-11) 4761-5300
contacto@mitmaq.com