

## Sausage Fillers Insacatrici



### **SCHEDA TECNICA: TECHNICAL DATA:**

Capacità:	LT 7	LT 14	Capacity:	LT 7	LT14
Velocità:	2	2	Speed:	2	2
Dimensione:	600x260x230h mm	770x300x260h mm	Dimension:	600x260x230h mm	770x300x260h mm
Dim. imballo:	800x300x350h mm	960x400x380h mm	Packaging dim.:	800x300x350h mm	960x400x380h mm
Peso netto:	Kg 19	Kg 27	Net weight:	Kg 19	Kg 27
Peso lordo:	Kg 24	Kg 32	Gross weight:	Kg 24	Kg 32
Volume:	0,09 m3	0,115 m3	Packaged volume:	0,09 m3	0,115 m3

## INSACCATRICI - SAUSAGE FILLERS

Robuste, facili da maneggiare e utilizzare, le insaccatrici manuali in due modelli da 7 - 14 lt orizzontali, fornite con quattro diversi imbuto, rappresentano veramente il meglio per la preparazione di salsicce di tutte le specie. Il cilindro in acciaio inox 18/8 AISI 304, il pistone di alluminio per alimenti con speciale guarnizione, la solida cremagliera di acciaio rettificato, gli ingranaggi di precisione e la scrupolosa lavorazione di tutti i particolari meccanici assicurano un funzionamento perfetto, il massimo del rendimento ed una durata lunghissima. Le insaccatrici dispongono di due velocità e quattro imbuto intercambiabili in dotazione per diversi tipi di insaccati.

*Exceptionally strong, very easy to be handled and operated, the two model by-hand sausage fillers, size 7-14 liters vertical, equipped with four funnels, are really the best for stuffing any kind of sausage. The 18/8 AISI 304 stainless steel cylinder, the food approved aluminium piston with special finishing, the solid rack, the precision gears and the accurate manufacturing of all mechanical details ensure a perfect working, the maximum efficiency and long life. The sausage fillers have two gears and they are equipped with four changeable funnels for different kinds of sausages.*

*Résistants, faciles à manipuler et à utiliser, les pousseurs à saucisses manuels en deux modèles de taille 7 - 14 litres, fournis avec 4 entonnoirs différents, représentent vraiment le meilleur pour la préparation de tout type de saucisse. Le cylindre en acier inox 18/8 AISI 304, le piston en aluminium pour aliments avec finition spéciale, la crémaillère résistante en acier rectifié, les engrenages de précision et les soigneux procédés de fabrication de toutes les pièces mécaniques garantissent un fonctionnement parfait, une performance maximale et une très longue durée de vie. Les pousseurs à saucisses sont équipés de deux vitesses et de quatre entonnoirs pour les différents types de saucisses.*

*Fuertes, fáciles de manejar y utilizar, las embudidoras manuales en dos modelos de 7 - 14 Lt horizontales, dotadas con cuatro embudos diferentes, son verdaderamente lo mejor para la preparación de embudidos de todos los tipos. Su cilindro de acero inoxidable 18/8 AISI 304, su pistón de aluminio para alimentos con guarnición especial, la sólida cremallera de acero rectificado, sus engranajes de precisión y la elaboración de precisión de todos y cada uno de sus mecanismo aseguran un funcionamiento perfecto, el máximo rendimiento y una larguísima duración. Las embudidoras cuentan con dos velocidades y cuatro embudos de serie, para varios tipos de embudidos.*