

❖ Insaccatrici per carne



Per macellerie, laboratori e salumifici

- Insaccatrici manuali verticali ed orizzontali.
- Struttura in acciaio inox.
- Pistone in alluminio con valvola di sfogo.
- Ingranaggi in acciaio anti usura.
- 2 velocità, una lenta per l'avanzamento del pistone, l'altra veloce di ritorno
- **In dotazione:** 3 imbuti Ø 8/16,5/23,5 mm.

14 litri

7 litri



INSILT7OR

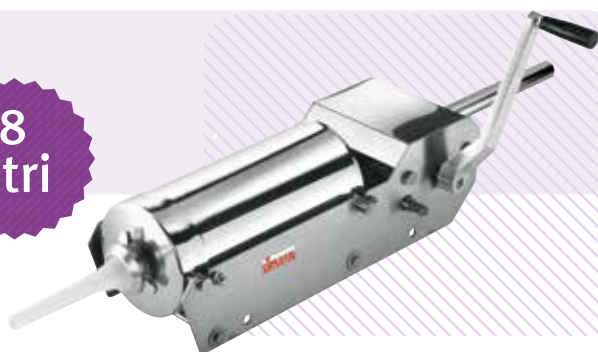


INSILT14VE

Codice	Descrizione	Modello	Velocità rpm	Capacità litri	L x P x H mm	Peso kg
FMINSILT7OR	Insaccatrice manuale per carne orizzontale 7 litri	INSILT7OR	2	7	1.200 x 400 x 400	18
FMINSILT7VE	Insaccatrice manuale per carne verticale 7 litri	INSILT7VE	2	7	400 x 450 x 1.050	26
FMINSILT14OR	Insaccatrice manuale per carne orizzontale 14 litri	INSILT14OR	2	14	1.550 x 450 x 450	27
FMINSILT14VE	Insaccatrice manuale per carne verticale 14 litri	INSILT14VE	2	14	450 x 450 x 1.400	36

- Corpo e cilindro in acciaio inox AISI 304.
- Robusto cilindro raggiato e con doppia saldatura sul fondello.
- Pistone in nylon alimentare con valvola di sfogo aria.
- Scatola ingranaggi in acciaio zincato.
- Ingranaggi in acciaio temprato e rettificato.
- Scorrimento ingranaggi su 4 cuscinetti ermetici.
- Sistema riduzione a doppia velocità.
- **In dotazione:** Morsetto fissaggio.
- 3 imbuti in nylon alimentare bianco Ø int. 10/18/25 mm
- **Opzionale:** Cremagliera in acciaio inox.

8 litri



Codice	Descrizione	Modello	Corsa pistone mm	Capacità cilindro lt	Lunghezza cilindro mm	Diametro cilindro mm	L x P x H mm	Peso kg
SI40120800	Insaccatrice manuale per carne	IS 8 X MAN	420	8	370	165	240 x 680 x 220	24



Insaccatrice idraulica verticale in acciaio. Potenti, robuste e compatte. Facili da usare in una posizione di lavoro ergonomica. Facili da pulire. Lavorazione accuratissima delle superfici.

- Carrozzeria e coperchio in acciaio inox AISI 304
- Pistone inox
- Cilindro rimovibile in acciaio inox lucidato
- Velocità di uscita regolabile
- Avviamento e stop automatici con comando a ginocchio
- Tre imbuti inox: ø 14, 20 e 30 mm
- **A richiesta:** comando a pedale (in alternativa al comando a ginocchio); versione monofase

Codice	Descrizione	Modello	Capacità kg	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW (HP)	Alimentazione V/Hz/fase
LVC/EVINS22	Insaccatrice per carne	C/E VINS 22	22	568 x 518 x 1.188	115	0,5 (07)	230-400/50/1-3

Per macellerie, laboratori carni, salumifici e supermercati

Semplici e funzionali, le nuove insaccatrici idrauliche verticali IDRA contano su di un potente impianto idraulico che lavora a 120 Bar di pressione. Velocità min.svuot. 2'02". Velocità max svuot. 51". Velocità ritorno pistone 32". Costruite interamente in acciaio inox, totalmente smontabili per la pulizia senza l'uso di attrezzi, vantano caratteristiche proprie di modelli di classe superiore:

- Coperchio e tampone totalmente in acciaio inox.
- Guarnizioni al silicone che agiscono all'interno del cilindro per una maggiore tenuta e durata della guarnizione stessa.
- Protezione ermetica cilindro oleodinamico.
- Stelo pistone in acciaio inox.
- Cilindro in acciaio inox, lucidato e ribordato, senza verso obbligato.
- Potente e silenzioso motore ventilato a 2.800 giri ad azione immediata.
- Ritorno pistone automatico con spegnimento motore.
- Comandi 24 V.
- Regolatore flusso olio di alta precisione.
- Serbatoio olio con indicatore di livello.
- **In dotazione:** Imbuti 10/18/25 mm. Ruote gommate.

25 litri



Codice	Modello	Corsa pistone mm	Capacità cilindro lt	Lunghezza cilindro mm	Diametro cilindro mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
SI40153002	IS V25 IDRA VER. CE 230 MN	380	25	460	260	565 x 450 x 1.160	91	0,52	230/50/1
SI40153003	IS V25 IDRA VER. CE 400 TF	380	25	460	260	565 x 450 x 1.160	91	0,52	400/50/3