



## EMBUTIDORA ELÉCTRICA 20 LTS. VERTICAL GASTROMAQ

Código: 6671

- Este equipo está diseñado para plantas de proceso, carnicerías de gran volumen o fábricas de embutidos que requieren velocidad y eliminar el esfuerzo físico del operario.
- funciona con un motor eléctrico que acciona el pistón de forma hidráulica o mecánica. La gran ventaja es que el operario tiene **ambas manos libres** para manipular la tripa y dar forma al embutido, controlando la salida de la carne mediante un pedal.
- **Motor:** Potente sistema eléctrico con reductor de velocidad.
- **Accionamiento: Pedal de comando** (permite iniciar y detener el flujo de carne con el pie).
- **Regulador de Velocidad:** Incluye un potenciómetro para ajustar qué tan rápido baja el pistón, adaptándose a tripas delicadas o gruesas.
- **Voltaje:** 220V / 50Hz.
- **Capacidad del Cilindro:** 20 Litros (Aprox. 16-18 kg de masa por carga).
- **Material:** Acero inoxidable de alto espesor para soportar la presión del motor.
- **Seguridad:** Sensores de fin de carrera que detienen el motor automáticamente cuando el pistón llega al fondo o arriba.

---

Categorías: [Embutidoras](#)

DIRECCIÓN:  
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:  
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.  
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

[www.gastromaq.cl](http://www.gastromaq.cl)



En equipos gastronómicos  
somos la mejor alternativa

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### Dimensiones:

Alto: 93 cm.

Ancho: 44 cm.

Largo: 33 cm.

Peso: 55 kg.

**DIRECCIÓN:**  
Serrano 654, Santiago • Chile

**HORARIO:**  
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.  
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

**[www.gastromaq.cl](http://www.gastromaq.cl)**