

MACCHINE PER LAVORAZIONE DELLA CARNE

KE - KI

CARATTERISTICHE TECNICHE ▼

- **Insaccatrice professionale a cremagliera**
- Progettata per offrire prestazioni affidabili e lunga durata, l'insaccatrice a cremagliera unisce materiali di alta qualità e componenti meccanici resistenti, garantendo un funzionamento fluido e una manutenzione minima.
- Ideale per laboratori alimentari e macellerie che richiedono igiene, precisione e praticità in ogni fase della lavorazione.
- **Caratteristiche principali**
- Cilindro in acciaio inox a tenuta stagna, igienico e facile da pulire.
- Cremagliera in acciaio al carbonio ad alta resistenza.
- Ingranaggi in acciaio stampato e temprato per la massima durata.
- Blocco riduttore in alluminio con boccole autolubrificanti per un movimento fluido.
- Pistone in Moplen con guarnizione in silicone e valvola di sfianto.
- Set di imbuti in dotazione: Ø 10, 20, 30 e 40 mm..
- Versioni disponibili
- **KE** → fiancate smaltate e cilindro inox.
- **KI** → realizzata interamente in acciaio inox.



Disponibile in diverse versioni:

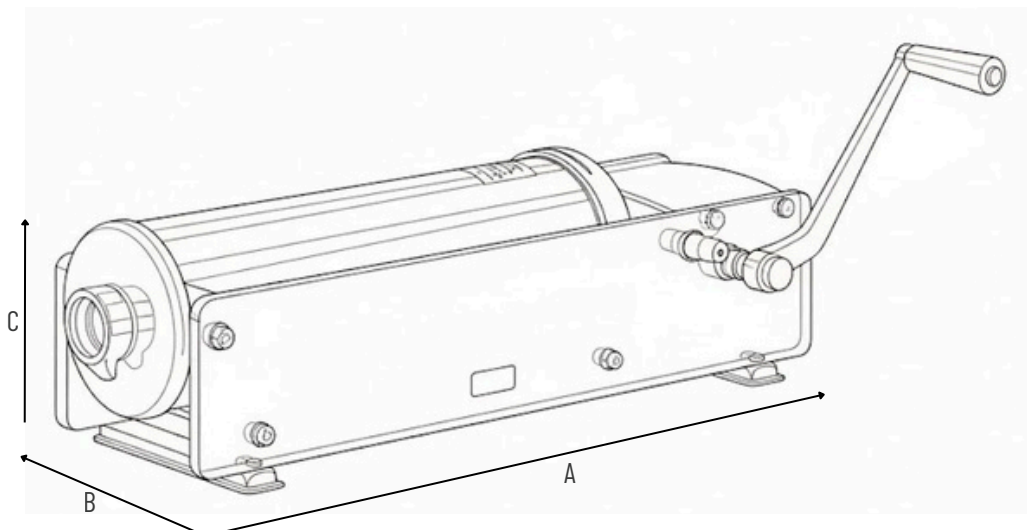
CODICE	CAPACITÀ	MATERIALE	VELOCITÀ	PREZZO
3KE	3 Litri	SMALTATA	1	su richiesta
5KE	5 Litri	SMALTATA	2	su richiesta
7KE	7 Litri	SMALTATA	2	su richiesta
10KE	10 Litri	SMALTATA	2	su richiesta
5KI	5 Litri	INOX	2	su richiesta
7KI	7 Litri	INOX	2	su richiesta
10KI	10 Litri	INOX	2	su richiesta
15KI	15 Litri	INOX	2	su richiesta



MACCHINE PER LAVORAZIONE DELLA CARNE

KE - KI

CODICE	INSACCATRICE		IMBALLO	
	PESO	DIMENSIONI AxBxC	PESO	DIMENSIONI
3KE	5 Kg	360x180x170h	5,7 kg	415x210x210h
5KE	10,5 Kg	530x200x200h	11 kg	540x210x220h
7KE	12 Kg	600x240x220h	13 kg	640x220x220h
10KE	20 Kg	730x240x220h	21 kg	745x255x250h
5KI	10,5 Kg	520x230x220h	11 kg	540x210x220h
7KI	12 Kg	600x240x220h	13 kg	630x250c250h
10KI	20 Kg	730x240x220h	21 kg	745x255x250h
15KI	31 Kg	800x290x280h	32 kg	810x310x310h



INDEX s.r.l.

www.indexcom.eu

EMAIL:

HEAD: info@indexcom.eu

SERVICE: assistenza@indexcom.eu

