

# Carnicería y fiambrería



Índice interactivo de productos

50 Hz · 23 equipos

---

## FAMILIAS Y SUBFAMILIAS

## PÁGINA

|                                      |                  |
|--------------------------------------|------------------|
| <b>Picadoras de Carne</b>            | <b><u>02</u></b> |
| <b>Sierras para Carne y Huesos</b>   | <b><u>06</u></b> |
| <b>Cortadoras de Fiambre</b>         | <b><u>10</u></b> |
| Cortadoras de Fiambre Convencionales | <u>10</u>        |
| Cortadoras de Fiambre Automáticas    | <u>13</u>        |
| <b>Embutidoras</b>                   | <b><u>15</u></b> |
| Embutidoras Manuales                 | <u>15</u>        |
| Embutidoras Eléctricas               | <u>18</u>        |
| <b>Formadoras de Hamburguesas</b>    | <b><u>21</u></b> |
| <b>Tiernizadoras de Carne</b>        | <b><u>24</u></b> |

# SY-12A

## Picadora de Carne

Preparará carne picada para hamburguesas, rellenos y otras elaboraciones con una **producción nominal de 120 kg/h**. El motor de **850 W** y las marchas **adelante y reversa** permiten organizar el trabajo de la picadora en una estación dedicada.

El **cabezal, la cuchilla y el sinfín** desmontables permiten acceder al conjunto para su limpieza. La construcción mixta y la protección del motor completan la configuración. El rendimiento es nominal y debe evaluarse según la carne, el disco de corte y la continuidad de alimentación.



[Consultar precio](#)

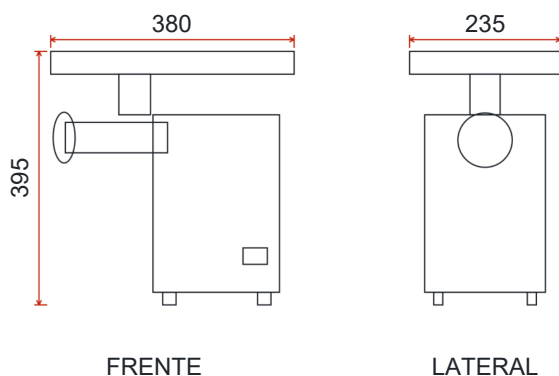
### PRESTACIONES

|                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| Producción nominal | 120 kg/h           |
| Marcha             | Adelante y reversa |

### CARACTERÍSTICAS

|                  |                                           |
|------------------|-------------------------------------------|
| Alimentación     | 220 V · 50 Hz / 220 V · 60 Hz (versiones) |
| Potencia         | 850 W                                     |
| Materia prima    | Carne fresca                              |
| Corte            | Cabezal, cuchilla y sinfín desmontables   |
| Cuchilla         | Acero inoxidable                          |
| Construcción     | Mixta                                     |
| Protección motor | Interruptor de protección                 |
| Peso neto        | 18 kg                                     |
| Peso bruto       | 19,5 kg                                   |
| Dim. embalaje    | 47 × 30 × 47 cm                           |

### DIMENSIONES



#### Medidas exteriores

|       |        |
|-------|--------|
| Ancho | 380 mm |
| Fondo | 235 mm |
| Alto  | 395 mm |

# SY-22A

## Picadora de Carne

Organiza la preparación de carne picada con una **producción nominal de 220 kg/h** y un motor de **1.100 W**. La **bandeja superior** reúne la carne junto a la entrada de alimentación y la salida frontal permite situar el recipiente de recogida frente al equipo.

El formato de sobremesa concentra la tarea en un puesto dedicado y facilita ordenar el recorrido entre la preparación, el picado y la recepción del producto. Su **peso neto de 23,5 kg** ofrece una referencia concreta para comparar las alternativas de esta familia y prever el apoyo del equipo. Una configuración para incorporar preparación de carne picada en carnicerías, cocinas y áreas de elaboración, seleccionando la capacidad nominal según el volumen de las tandas y el ritmo de trabajo del negocio.



[Consultar precio](#)

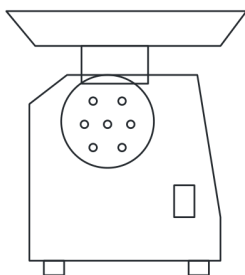
### PRESTACIONES

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| <b>Producción nominal</b> | 220 kg/h |
|---------------------------|----------|

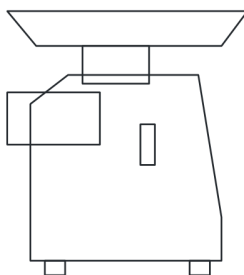
### CARACTERÍSTICAS

|                      |                                           |
|----------------------|-------------------------------------------|
| <b>Alimentación</b>  | 220 V · 50 Hz / 220 V · 60 Hz (versiones) |
| <b>Potencia</b>      | 1.100 W                                   |
| <b>Peso neto</b>     | 23,5 kg                                   |
| <b>Peso bruto</b>    | 25 kg                                     |
| <b>Dim. embalaje</b> | 50 × 30 × 50 cm                           |
| <b>Construcción</b>  | Mixta                                     |

### DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

# TC-42

## Picadora de Carne de Acero Inoxidable

Organiza el picado de carne con una máquina de **producción nominal de 650 kg por hora**, en una configuración de **4 kW** y construcción de **acero inoxidable** según el pedido. La tolva superior y la salida frontal reúnen la carga y recogida del producto en una estación dedicada a esta etapa de elaboración.

Su formato de piso permite planificar el puesto de trabajo junto a recipientes, mesas y otras máquinas de preparación. Con medidas exteriores de **53 cm de ancho y 102 cm de profundidad**, ofrece referencias concretas para distribuir el área de producción. Una alternativa para carnicerías, cocinas y obradores que necesitan comparar la capacidad nominal de picado con el ritmo y la organización de sus preparaciones.



[Consultar precio](#)

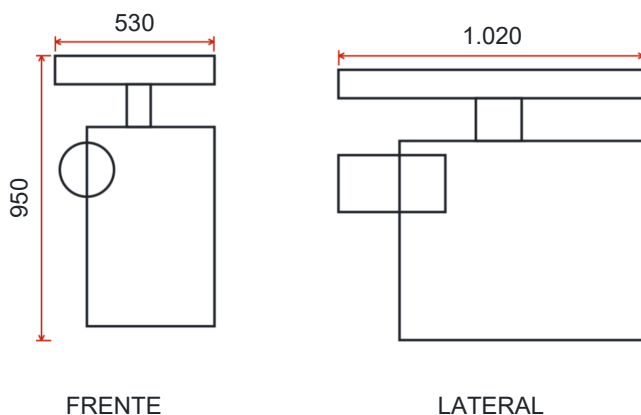
### PRESTACIONES

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Producción nominal | 650 kg/h |
|--------------------|----------|

### CARACTERÍSTICAS

|                 |                        |
|-----------------|------------------------|
| Alimentación    | 220–240 V · 50/60 Hz   |
| Potencia        | 4 kW                   |
| Material        | Acero inoxidable       |
| Peso            | 107 kg                 |
| Material cuerpo | Acero inoxidable SS201 |

### DIMENSIONES



#### Medidas exteriores

|       |          |
|-------|----------|
| Ancho | 530 mm   |
| Fondo | 1.020 mm |
| Alto  | 950 mm   |

# SYM-32

## Picadora de Carne

Organiza la preparación de carne picada con una **producción nominal de 350 kg/h** y un motor de **2.200 W**. La bandeja superior reúne las porciones junto a la entrada de alimentación y la salida frontal permite situar el recipiente de recepción frente al puesto de trabajo.

El **cabezal y la carcasa de acero inoxidable** identifican la construcción de esta configuración y permiten comparar las alternativas de la familia. Su **peso neto de 49 kg** ofrece una referencia concreta para prever el apoyo del equipo. Una opción para carnicerías, cocinas y áreas de elaboración que necesitan concentrar el picado en una estación dedicada y ordenar el recorrido entre la preparación, la alimentación y la recogida del producto. La capacidad nominal permite orientar la elección según el volumen de trabajo previsto y la organización de las tandas.



[Consultar precio](#)

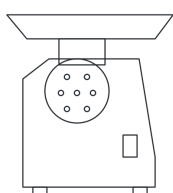
### PRESTACIONES

|                    |            |
|--------------------|------------|
| Producción nominal | 350 kg / h |
|--------------------|------------|

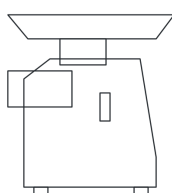
### CARACTERÍSTICAS

|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| Alimentación      | 220 V · 50 Hz    |
| Potencia          | 2.200 W          |
| Cabezal y carcasa | Acero inoxidable |
| Hoja              | Acero inoxidable |
| Peso neto         | 49 kg            |
| Peso bruto        | 55 kg            |
| Dimensiones       | 54 × 56 × 35 cm  |

### DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

# SYB-250A

## Sierra para Carne y Huesos

Dedicá un puesto al corte de **carne y huesos** con una sierra de sobremesa de **1.100 W**. La cinta de **1.650 mm** y la rueda de **210 mm** forman el conjunto de corte; la guía regulable permite organizar las porciones sobre la mesa inoxidable.

El **empujador articulado** ayuda a acompañar la pieza desde su empuñadura. El cuerpo de aluminio pintado y los ajustes de tensión de cinta y apoyos completan una configuración para carnicerías y áreas de elaboración que necesitan reunir el corte en una estación específica.



[Consultar precio](#)

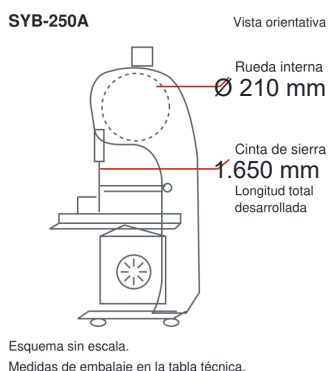
### PRESTACIONES

|                  |                            |
|------------------|----------------------------|
| Cinta de sierra  | 1.650 mm de longitud total |
| Empujador        | Articulado con empuñadura  |
| Espesor de corte | Hasta 180 mm               |

### CARACTERÍSTICAS

|                   |                                          |
|-------------------|------------------------------------------|
| Alimentación      | 220 V · 50 Hz o 60 Hz, según versión     |
| Potencia          | 1.100 W                                  |
| Tipo              | Sierra de sobremesa para carne y huesos  |
| Mesa de trabajo   | Acero inoxidable                         |
| Ajustes           | Guía de corte, tensión de cinta y apoyos |
| Rueda             | Aluminio · Ø 210 mm                      |
| Cuerpo            | Aluminio pintado                         |
| Peso neto / bruto | 34 / 40 kg                               |
| Embalaje          | Caja de madera · 500 × 510 × 880 mm      |

### DIMENSIONES



Esquema

## SYB-310

### Sierra para Huesos

Integra el corte de piezas con hueso a una estación específica, con una **hoja de 2.200 mm de longitud** y **2,2 kW de potencia** en la configuración documentada. La mesa de apoyo y el recorrido vertical de la sierra permiten disponer un puesto definido para presentar la pieza y conducirla durante el trabajo. Su formato de piso ofrece un área dedicada dentro de carnicerías y zonas de preparación, junto a las superficies donde se reciben y recogen los cortes. Con **71 cm de ancho y 61 cm de profundidad**, permite comparar el tamaño de instalación entre los modelos de esta familia. El peso neto declarado de **90 kg** aporta otra referencia para planificar la ubicación del equipo.



[Consultar precio](#)

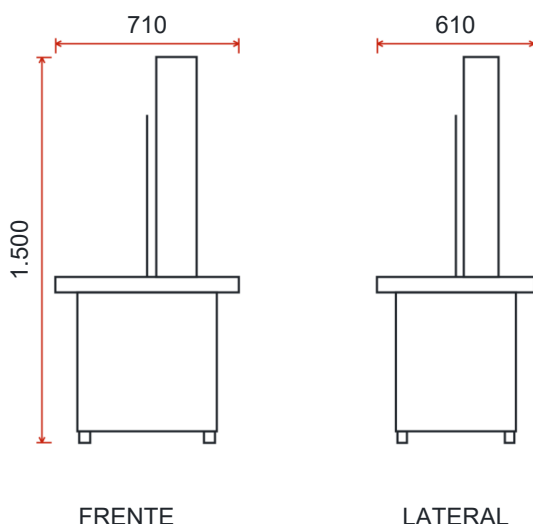
#### PRESTACIONES

|                  |          |
|------------------|----------|
| Longitud de hoja | 2.200 mm |
|------------------|----------|

#### CARACTERÍSTICAS

|               |                  |
|---------------|------------------|
| Alimentación  | 220 V · 50/60 Hz |
| Potencia      | 2,2 kW           |
| Dim. embalaje | 92 × 81 × 182 cm |
| Peso neto     | 90 kg            |
| Peso bruto    | 98 kg            |

#### DIMENSIONES



#### Medidas exteriores

|       |          |
|-------|----------|
| Ancho | 710 mm   |
| Fondo | 610 mm   |
| Alto  | 1.500 mm |

# SYB-400

## Sierra para Huesos

Integra el corte de piezas con hueso a una estación específica, con una **hoja de 2.810 mm de longitud** y **2,2 kW de potencia** en la configuración documentada. La mesa de apoyo y el recorrido vertical de la sierra permiten disponer un puesto definido para presentar la pieza y conducirla durante el trabajo. Su formato de piso ofrece un área dedicada dentro de carnicerías y zonas de preparación, junto a las superficies donde se reciben y recogen los cortes. Con **93,5 cm de ancho y 82,5 cm de profundidad**, permite comparar el tamaño de instalación entre los modelos de esta familia. El peso neto declarado de **170 kg** aporta otra referencia para planificar la ubicación del equipo.


[Consultar precio](#)

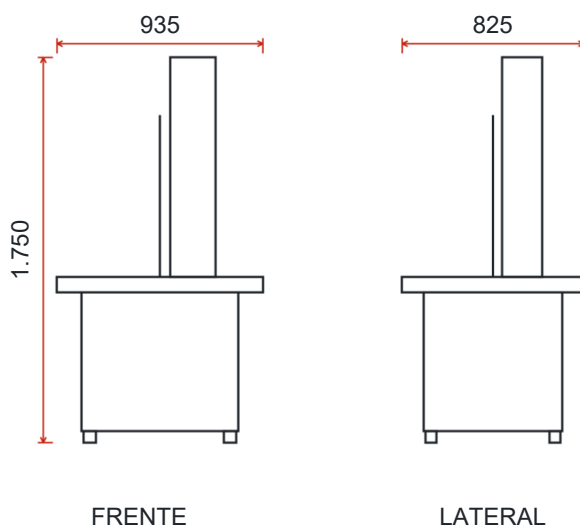
### PRESTACIONES

|                  |          |
|------------------|----------|
| Longitud de hoja | 2.810 mm |
|------------------|----------|

### CARACTERÍSTICAS

|               |                   |
|---------------|-------------------|
| Alimentación  | 220 V · 50/60 Hz  |
| Potencia      | 2,2 kW            |
| Dim. embalaje | 104 × 93 × 199 cm |
| Peso neto     | 170 kg            |
| Peso bruto    | 185 kg            |

### DIMENSIONES



#### Medidas exteriores

|       |          |
|-------|----------|
| Ancho | 935 mm   |
| Fondo | 825 mm   |
| Alto  | 1.750 mm |

# SYB-500

## Sierra para Huesos

Integra el corte de piezas con hueso a una estación específica, con una **hoja de 3.330 mm de longitud** y **2,5 kW de potencia** en la configuración documentada. La mesa de apoyo y el recorrido vertical de la sierra permiten disponer un puesto definido para presentar la pieza y conducirla durante el trabajo. Su formato de piso ofrece un área dedicada dentro de carnicerías y zonas de preparación, junto a las superficies donde se reciben y recogen los cortes. Con **95 cm de ancho y 94 cm de profundidad**, permite comparar el tamaño de instalación entre los modelos de esta familia. El peso neto declarado de **200 kg** aporta otra referencia para planificar la ubicación del equipo.


[Consultar precio](#)

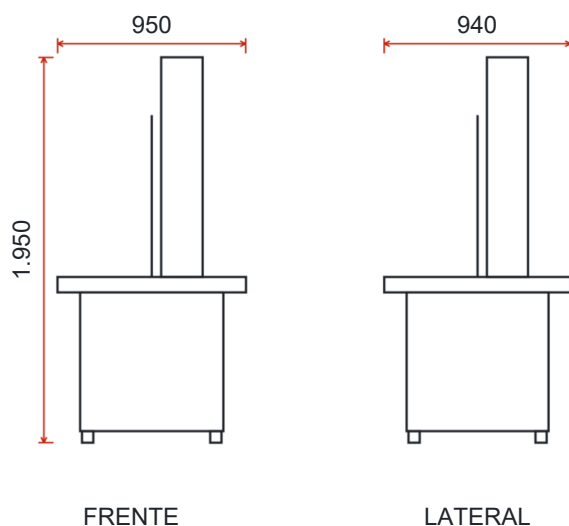
### PRESTACIONES

|                  |          |
|------------------|----------|
| Longitud de hoja | 3.330 mm |
|------------------|----------|

### CARACTERÍSTICAS

|               |                    |
|---------------|--------------------|
| Alimentación  | 220 V · 50/60 Hz   |
| Potencia      | 2,5 kW             |
| Dim. embalaje | 100 × 101 × 207 cm |
| Peso neto     | 200 kg             |
| Peso bruto    | 220 kg             |

### DIMENSIONES



#### Medidas exteriores

|       |          |
|-------|----------|
| Ancho | 950 mm   |
| Fondo | 940 mm   |
| Alto  | 1.950 mm |

# SY-250A

## Cortadora de Fiambres

Ajusta el porcionado de fiambres y carnes sin hueso con una **cuchilla de 250 mm** y espesor regulable de **0,2–12 mm**. El carro de desplazamiento manual permite acompañar cada corte; el **ancho útil de 180 mm** ayuda a elegir el equipo según el tamaño de las piezas que necesitas procesar.

El **afilador integrado** permite mantener el filo con el sistema del propio equipo. El cuerpo de aleación de aluminio tiene acabado pintado. Para trabajar carne parcialmente congelada, el manual exige una temperatura del producto **no inferior a -6 °C**; así se distingue este uso del corte de bloques duros o con hueso.


[Consultar precio](#)

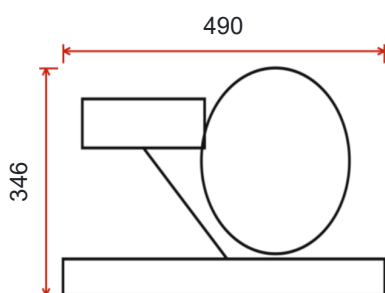
### PRESTACIONES

|                         |                                |
|-------------------------|--------------------------------|
| <b>Espesor de corte</b> | 0,2–12 mm                      |
| <b>Ancho de corte</b>   | 180 mm                         |
| <b>Accionamiento</b>    | Semiautomático; carro manual   |
| <b>Velocidades</b>      | Motor 1.400 / cuchilla 350 rpm |
| <b>Temp. mín. carne</b> | -6 °C                          |

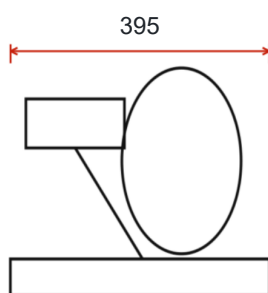
### CARACTERÍSTICAS

|                             |                              |
|-----------------------------|------------------------------|
| <b>Alimentación</b>         | 220 V · 50/60 Hz (versiones) |
| <b>Potencia</b>             | 150 W                        |
| <b>Diámetro de cuchilla</b> | 250 mm                       |
| <b>Afilador</b>             | Integrado                    |
| <b>Material cuerpo</b>      | Aleación de aluminio         |
| <b>Acabado del cuerpo</b>   | Pintado                      |
| <b>Humedad ambiente</b>     | Hasta 85 % HR                |
| <b>Dim. embalaje</b>        | 560 × 465 × 420 mm           |
| <b>Peso neto/bruto</b>      | 15,5 / 17,5 kg               |

### DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

#### Medidas exteriores

|              |        |
|--------------|--------|
| <b>Ancho</b> | 490 mm |
| <b>Fondo</b> | 395 mm |
| <b>Alto</b>  | 346 mm |

# SY-300A

## Cortadora de Fiambres

Ajusta el porcionado de fiambres y carnes sin hueso con una **cuchilla de 300 mm** y espesor regulable de **0,2–15 mm**. El carro de desplazamiento manual permite acompañar cada corte; el **ancho útil de 220 mm** ayuda a elegir el equipo según el tamaño de las piezas que necesitas procesar.

El **afilador integrado** permite mantener el filo con el sistema del propio equipo. El cuerpo de aleación de aluminio tiene acabado pintado. Para trabajar carne parcialmente congelada, el manual exige una temperatura del producto **no inferior a -6 °C**; así se distingue este uso del corte de bloques duros o con hueso.


[Consultar precio](#)

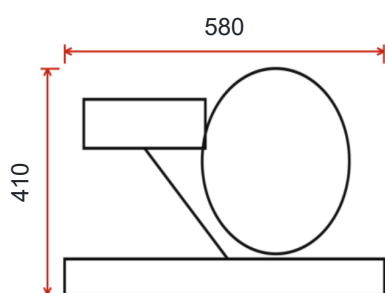
### PRESTACIONES

|                         |                                |
|-------------------------|--------------------------------|
| <b>Espesor de corte</b> | 0,2–15 mm                      |
| <b>Ancho de corte</b>   | 220 mm                         |
| <b>Accionamiento</b>    | Semiautomático; carro manual   |
| <b>Velocidades</b>      | Motor 1.400 / cuchilla 310 rpm |
| <b>Temp. mín. carne</b> | -6 °C                          |

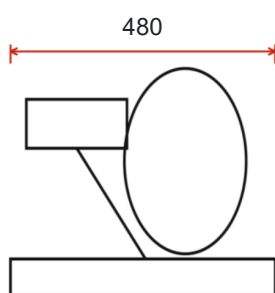
### CARACTERÍSTICAS

|                             |                              |
|-----------------------------|------------------------------|
| <b>Alimentación</b>         | 220 V · 50/60 Hz (versiones) |
| <b>Potencia</b>             | 250 W                        |
| <b>Diámetro de cuchilla</b> | 300 mm                       |
| <b>Afilador</b>             | Integrado                    |
| <b>Material cuerpo</b>      | Aleación de aluminio         |
| <b>Acabado del cuerpo</b>   | Pintado                      |
| <b>Humedad ambiente</b>     | Hasta 85 % HR                |
| <b>Dim. embalaje</b>        | 635 × 525 × 490 mm           |
| <b>Peso neto/bruto</b>      | 21 / 23,5 kg                 |

### DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

#### Medidas exteriores

|              |        |
|--------------|--------|
| <b>Ancho</b> | 580 mm |
| <b>Fondo</b> | 480 mm |
| <b>Alto</b>  | 410 mm |

## SY-300L

### Cortadora de Fiambres

Ajusta el porcionado de fiambres y carnes sin hueso con una **cuchilla de 300 mm** y espesor regulable de **0,2–15 mm**. El carro de desplazamiento manual permite acompañar cada corte; el **ancho útil de 220 mm** ayuda a elegir el equipo según el tamaño de las piezas que necesitas procesar.

El **afilador integrado** permite mantener el filo con el sistema del propio equipo. El cuerpo de aleación de aluminio y magnesio tiene acabado pulido y anodizado. Para trabajar carne parcialmente congelada, el manual exige una temperatura del producto **no inferior a -6 °C**; así se distingue este uso del corte de bloques duros o con hueso.



[Consultar precio](#)

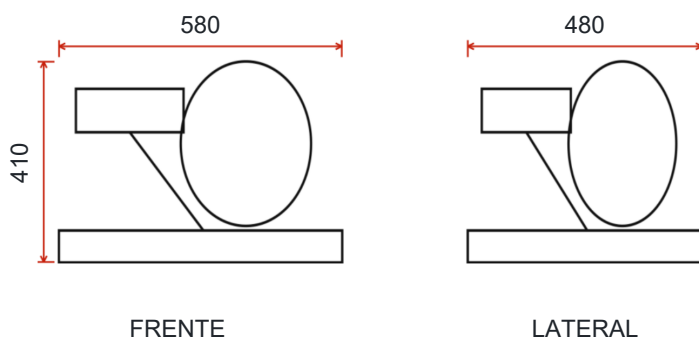
#### PRESTACIONES

|                         |                                |
|-------------------------|--------------------------------|
| <b>Espesor de corte</b> | 0,2–15 mm                      |
| <b>Ancho de corte</b>   | 220 mm                         |
| <b>Accionamiento</b>    | Semiautomático; carro manual   |
| <b>Velocidades</b>      | Motor 1.400 / cuchilla 310 rpm |
| <b>Temp. mín. carne</b> | -6 °C                          |

#### CARACTERÍSTICAS

|                             |                                 |
|-----------------------------|---------------------------------|
| <b>Alimentación</b>         | 220 V · 50/60 Hz (versiones)    |
| <b>Potencia</b>             | 250 W                           |
| <b>Diámetro de cuchilla</b> | 300 mm                          |
| <b>Afilador</b>             | Integrado                       |
| <b>Material cuerpo</b>      | Aleación de aluminio y magnesio |
| <b>Acabado del cuerpo</b>   | Pulido y anodizado              |
| <b>Humedad ambiente</b>     | Hasta 85 % HR                   |
| <b>Dim. embalaje</b>        | 635 × 525 × 490 mm              |
| <b>Peso neto/bruto</b>      | 23 / 25,5 kg                    |

#### DIMENSIONES



#### Medidas exteriores

|              |        |
|--------------|--------|
| <b>Ancho</b> | 580 mm |
| <b>Fondo</b> | 480 mm |
| <b>Alto</b>  | 410 mm |

# SY-320AUTO

## Cortadora de Fiambre Automática

Organiza el rebanado de fiambres con **accionamiento automático**, una **cuchilla de 320 mm** y regulación de **0-12 mm de espesor**. El ajuste del grosor permite adaptar las lonchas a las porciones de mostrador, sándwiches y preparaciones de cocina.

El **formato de sobremesa** permite integrar el equipo en una superficie de trabajo existente. El carro concentra el apoyo y el recorrido del producto frente al disco, reuniendo el rebanado en un puesto definido. Con **1,1 kW de potencia** y unas dimensiones de **780 × 560 × 736 mm**, es posible comparar el espacio y la alimentación necesarios antes de distribuir los equipos de la fiambrería, el supermercado o la cocina.



[Consultar precio](#)

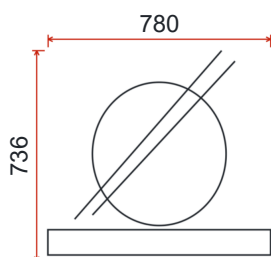
### PRESTACIONES

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| <b>Diámetro de cuchilla</b> | 320 mm |
|-----------------------------|--------|

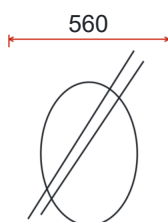
### CARACTERÍSTICAS

|                         |                    |
|-------------------------|--------------------|
| <b>Alimentación</b>     | 220 V · 50/60 Hz   |
| <b>Potencia</b>         | 1,1 kW             |
| <b>Espesor de corte</b> | 0-12 mm            |
| <b>Accionamiento</b>    | Automático         |
| <b>Instalación</b>      | Sobremesa          |
| <b>Peso neto</b>        | 78 kg              |
| <b>Peso bruto</b>       | 88 kg              |
| <b>Dim. embalaje</b>    | 850 × 660 × 800 mm |

### DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

#### Medidas exteriores

|              |        |
|--------------|--------|
| <b>Ancho</b> | 780 mm |
| <b>Fondo</b> | 560 mm |
| <b>Alto</b>  | 736 mm |

# SYS-350AUTO-L

## Cortadora de Fiambre Automática

Organiza el rebanado de fiambres con **accionamiento automático**, una **cuchilla de 350 mm** y regulación de **0-20 mm de espesor**. El ajuste del grosor permite adaptar las lonchas a las porciones de mostrador, sándwiches y preparaciones de cocina.

[Consultar precio](#)



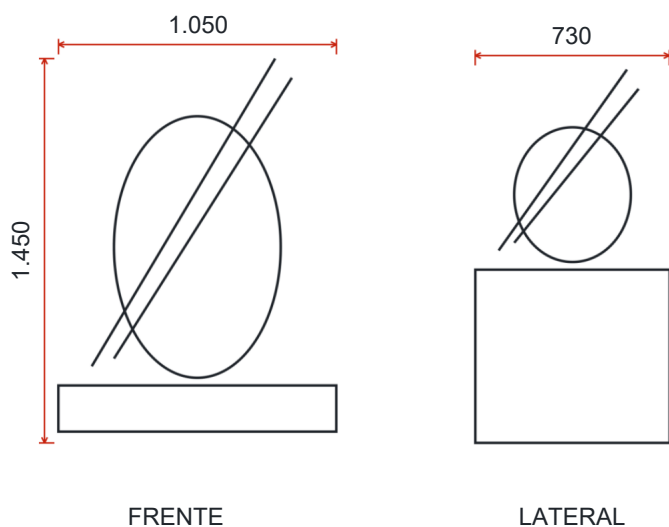
### PRESTACIONES

|                         |            |
|-------------------------|------------|
| <b>Espesor de corte</b> | 0-20 mm    |
| <b>Accionamiento</b>    | Automático |

### CARACTERÍSTICAS

|                             |                        |
|-----------------------------|------------------------|
| <b>Alimentación</b>         | 220 V · 50/60 Hz       |
| <b>Potencia</b>             | 1,5 kW                 |
| <b>Diámetro de cuchilla</b> | 350 mm                 |
| <b>Instalación</b>          | De pie                 |
| <b>Dim. embalaje</b>        | 1.120 × 820 × 1.570 mm |
| <b>Peso neto</b>            | 220 kg                 |
| <b>Peso bruto</b>           | 235 kg                 |

### DIMENSIONES



#### Medidas exteriores

|              |          |
|--------------|----------|
| <b>Ancho</b> | 1.050 mm |
| <b>Fondo</b> | 730 mm   |
| <b>Alto</b>  | 1.450 mm |

## TV-3L

## Embutidora Manual

Controlá el llenado de chorizos y otros embutidos con un **recipiente vertical de 3 litros** y accionamiento **manual de dos velocidades**. Las cuatro boquillas de **16, 22, 32 y 38 mm** permiten elegir el diámetro apropiado para cada elaboración.

La **válvula de liberación de presión** acompaña el descenso del pistón. El cilindro, el pistón y los tubos desmontables dejan accesibles las piezas para la carga y la limpieza. Su base de sobremesa concentra el trabajo en un puesto que podés organizar junto a la mezcla preparada y las tripas.


[Consultar precio](#)

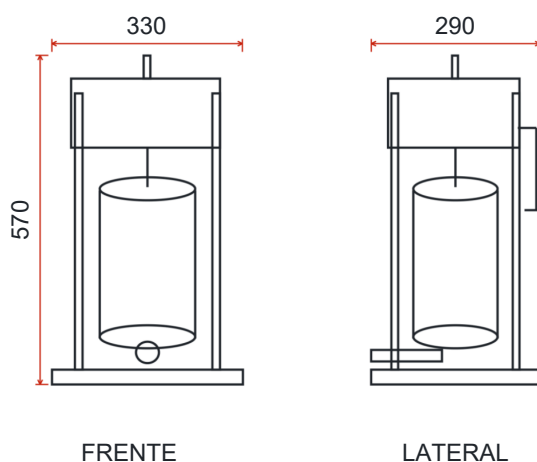
## PRESTACIONES

|                  |                         |
|------------------|-------------------------|
| Capacidad        | 3 L                     |
| Tubos de llenado | 4: 16 / 22 / 32 / 38 mm |
| Transmisión      | Dos velocidades         |

## CARACTERÍSTICAS

|                 |                            |
|-----------------|----------------------------|
| Accionamiento   | Manual                     |
| Válvula         | Liberación de presión      |
| Disposición     | Vertical                   |
| Piezas desmont. | Cilindro, tubos y pistón   |
| Manivela        | Desmontable                |
| Base            | Rectangular antideslizante |
| Material        | Acero inoxidable           |
| Peso neto       | 10 kg                      |

## DIMENSIONES



## Medidas exteriores

|       |        |
|-------|--------|
| Ancho | 330 mm |
| Fondo | 290 mm |
| Alto  | 570 mm |

## TV-5L

### Embutidora Manual

Controlá el llenado de chorizos y otros embutidos con un **recipiente vertical de 5 litros** y accionamiento **manual de dos velocidades**. Las cuatro boquillas de **16, 22, 32 y 38 mm** permiten elegir el diámetro apropiado para cada elaboración.

La **válvula de liberación de presión** acompaña el descenso del pistón. El cilindro, el pistón y los tubos desmontables dejan accesibles las piezas para la carga y la limpieza. Su base de sobremesa concentra el trabajo en un puesto que podés organizar junto a la mezcla preparada y las tripas.



[Consultar precio](#)

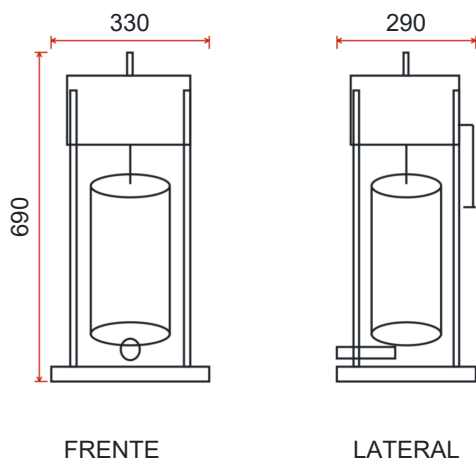
#### PRESTACIONES

|                  |                         |
|------------------|-------------------------|
| Capacidad        | 5 L                     |
| Tubos de llenado | 4: 16 / 22 / 32 / 38 mm |
| Transmisión      | Dos velocidades         |

#### CARACTERÍSTICAS

|                 |                            |
|-----------------|----------------------------|
| Accionamiento   | Manual                     |
| Válvula         | Liberación de presión      |
| Disposición     | Vertical                   |
| Piezas desmont. | Cilindro, tubos y pistón   |
| Manivela        | Desmontable                |
| Base            | Rectangular antideslizante |
| Material        | Acero inoxidable           |
| Peso neto       | 11,4 kg                    |

#### DIMENSIONES



#### Medidas exteriores

|       |        |
|-------|--------|
| Ancho | 330 mm |
| Fondo | 290 mm |
| Alto  | 690 mm |

## TV-7L

## Embutidora Manual

Controlá el llenado de chorizos y otros embutidos con un **recipiente vertical de 7 litros** y accionamiento **manual de dos velocidades**. Las cuatro boquillas de **16, 22, 32 y 38 mm** permiten elegir el diámetro apropiado para cada elaboración.

La **válvula de liberación de presión** acompaña el descenso del pistón. El cilindro, el pistón y los tubos desmontables dejan accesibles las piezas para la carga y la limpieza. Su base de sobremesa concentra el trabajo en un puesto que podés organizar junto a la mezcla preparada y las tripas.


[Consultar precio](#)

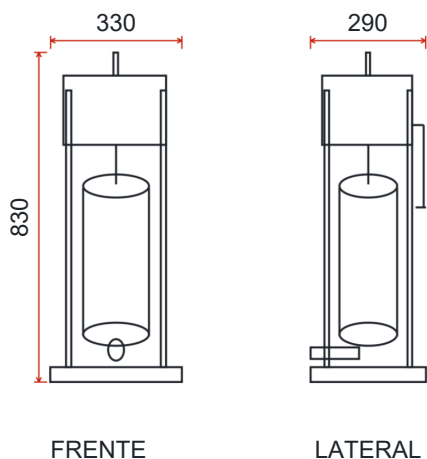
## PRESTACIONES

|                  |                         |
|------------------|-------------------------|
| Capacidad        | 7 L                     |
| Tubos de llenado | 4: 16 / 22 / 32 / 38 mm |
| Transmisión      | Dos velocidades         |

## CARACTERÍSTICAS

|                 |                            |
|-----------------|----------------------------|
| Accionamiento   | Manual                     |
| Válvula         | Liberación de presión      |
| Disposición     | Vertical                   |
| Piezas desmont. | Cilindro, tubos y pistón   |
| Manivela        | Desmontable                |
| Base            | Rectangular antideslizante |
| Material        | Acero inoxidable           |
| Peso neto       | 12,5 kg                    |

## DIMENSIONES



## Medidas exteriores

|       |        |
|-------|--------|
| Ancho | 330 mm |
| Fondo | 290 mm |
| Alto  | 830 mm |

# SYE15

## Embutidora Eléctrica

Prepara chorizos y salchichas en una embutidora eléctrica de 10 litros con mando por pedal, que permite accionar el equipo mientras las manos guían la tripa. El catálogo inicial especifica un cuerpo de acero inoxidable 201 y cuatro tubos de embutido de 16, 22, 32 y 38 mm para trabajar con diferentes calibres. La construcción desmontable facilita el acceso a los componentes durante la limpieza, y las tuercas de fijación aseguran el conjunto durante el montaje. Una opción para organizar una estación de elaboración de embutidos en carnicerías, restaurantes y obradores.



[Consultar precio](#)

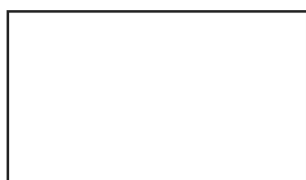
### PRESTACIONES

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Capacidad         | 10 L     |
| Control por pedal | Incluido |

### CARACTERÍSTICAS

|              |                                           |
|--------------|-------------------------------------------|
| Alimentación | 220 V · 50 Hz                             |
| Material     | Cuerpo de Inox. 201                       |
| Estructura   | Tubos de Inox.                            |
| Fijación     | Tuercas fijas                             |
| Diseño       | Desmontable, fácil de limpiar             |
| Estabilidad  | Buena estabilidad, antideslizante         |
| Ø boquillas  | 38 mm, 32 mm, 22 mm, 16 mm                |
| Accesorios   | 4 tubos de Inox.                          |
| Medidas      | 660 × 340 × 380 mm; ejes no especificados |

### DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

## SYE15

### Embutidora Eléctrica

Incorpora una estación dedicada con embutidora eléctrica modelo SYE15. Su configuración de 20 l permite organizar las tandas y planificar el puesto según las necesidades de producción. Control por pedal aporta accionamiento del equipo. Acero inoxidable aporta cuerpo SS201. Una propuesta para integrar esta tarea en el flujo de preparación, aprovechando el formato del equipo y seleccionando la carga de cada ciclo según el producto que vas a elaborar.

[Consultar precio](#)



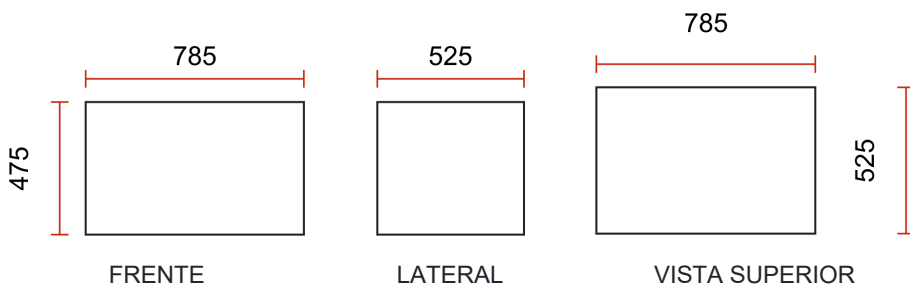
#### PRESTACIONES

|                  |      |
|------------------|------|
| <b>Capacidad</b> | 20 L |
|------------------|------|

#### CARACTERÍSTICAS

|                     |                                   |
|---------------------|-----------------------------------|
| <b>Alimentación</b> | 220 V · 50 Hz                     |
| <b>Material</b>     | Cuerpo de Inox. 201               |
| <b>Estructura</b>   | Tubos de Inox.                    |
| <b>Fijación</b>     | Tuercas fijas                     |
| <b>Diseño</b>       | Desmontable, fácil de limpiar     |
| <b>Estabilidad</b>  | Buena estabilidad, antideslizante |
| <b>Ø boquillas</b>  | 38 mm, 32 mm, 22 mm, 16 mm        |
| <b>Accesorios</b>   | 4 tubos de Inox.                  |

#### DIMENSIONES



#### Medidas exteriores

|              |        |
|--------------|--------|
| <b>Ancho</b> | 785 mm |
| <b>Fondo</b> | 525 mm |
| <b>Alto</b>  | 475 mm |

# SYE30

## Embutidora Eléctrica

Incorpora una estación dedicada con embutidora eléctrica modelo SYE30. Su configuración de 30 l permite organizar las tandas y planificar el puesto según las necesidades de producción. Control por pedal aporta accionamiento del equipo. Acero inoxidable aporta cuerpo SS201. Una propuesta para integrar esta tarea en el flujo de preparación, aprovechando el formato del equipo y seleccionando la carga de cada ciclo según el producto que vas a elaborar.

[Consultar precio](#)

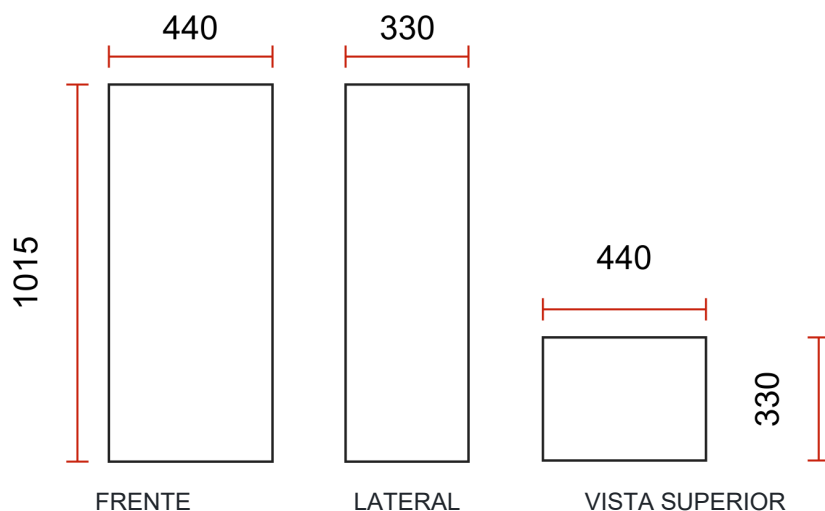

### PRESTACIONES

|                  |      |
|------------------|------|
| <b>Capacidad</b> | 30 L |
|------------------|------|

### CARACTERÍSTICAS

|                     |                                   |
|---------------------|-----------------------------------|
| <b>Alimentación</b> | 220 V · 50 Hz                     |
| <b>Material</b>     | Cuerpo de Inox. 201               |
| <b>Estructura</b>   | Tubos de Inox.                    |
| <b>Fijación</b>     | Tuercas fijas                     |
| <b>Diseño</b>       | Desmontable, fácil de limpiar     |
| <b>Estabilidad</b>  | Buena estabilidad, antideslizante |
| <b>Ø boquillas</b>  | 38 mm, 32 mm, 22 mm, 16 mm        |
| <b>Accesorios</b>   | 4 tubos de Inox.                  |
| <b>Peso</b>         | 46.5 kg                           |
| <b>Dim. equipo</b>  | 44 × 33 × 101,5 cm                |

### DIMENSIONES



# SYH-100L

## Formadora Manual de Hamburguesas de 100 mm

Organiza la preparación de hamburguesas con un **molde de 100 mm de diámetro** y **accionamiento manual por palanca**. El diámetro define el formato de la pieza y permite mantener una referencia constante al preparar distintas tandas. La palanca acompaña el prensado de la porción colocada en el molde y concentra la formación en un puesto de sobremesa. La regularidad del peso depende de la cantidad de preparación que se cargue en cada ciclo. Con un **peso neto de 4,4 kg**, ofrece un dato concreto para comparar las alternativas de la familia y organizar su apoyo en la mesa de trabajo. Una opción para carnicerías, cocinas y áreas de elaboración que necesitan ordenar la secuencia entre el porcionado, la formación y la disposición de las hamburguesas.



[Consultar precio](#)

### PRESTACIONES

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| <b>Diámetro de molde</b> | 100 mm             |
| <b>Accionamiento</b>     | Manual por palanca |

### CARACTERÍSTICAS

|                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| <b>Configuración</b> | Molde de 100 mm    |
| <b>Dim. embalaje</b> | 285 × 315 × 275 mm |
| <b>Peso neto</b>     | 4,4 kg             |
| <b>Peso bruto</b>    | 5,3 kg             |

# SYH-130L

## Formadora Manual de Hamburguesas

Da forma a tus hamburguesas con un **molde de 130 mm de diámetro** y **accionamiento manual por palanca**. El diámetro de **13 cm** permite elegir el formato de presentación y relacionarlo con el tamaño del pan o del plato que utiliza tu negocio. El puesto de sobremesa reúne el moldeo en un mismo lugar y permite trabajar con porciones previamente preparadas, organizando la secuencia entre la carga y la retirada de cada pieza. Su **peso neto de 4,8 kg** ayuda a comparar las alternativas de la familia al disponer el área de preparación. Una herramienta para carnicerías, hamburgueserías y cocinas que buscan ordenar el formado por tandas y repetir un diámetro de presentación, ajustando previamente la cantidad de preparación a cada porción.



[Consultar precio](#)

### PRESTACIONES

|                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| <b>Accionamiento</b> | Manual por palanca |
|----------------------|--------------------|

### CARACTERÍSTICAS

|                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| <b>Diámetro del molde</b> | 130 mm             |
| <b>Dim. embalaje</b>      | 285 × 315 × 275 mm |
| <b>Peso neto</b>          | 4,8 kg             |
| <b>Peso bruto</b>         | 5,6 kg             |

# SYH-150L

## Formadora Manual de Hamburguesas

Da forma a tus hamburguesas con un **molde de 150 mm de diámetro** y **accionamiento manual por palanca**. El diámetro de **15 cm** permite elegir el formato de presentación y relacionarlo con el tamaño del pan o del plato que utiliza tu negocio. El puesto de sobremesa reúne el moldeo en un mismo lugar y permite trabajar con porciones previamente preparadas, organizando la secuencia entre la carga y la retirada de cada pieza. Su **peso neto de 5,2 kg** ayuda a comparar las alternativas de la familia al disponer el área de preparación. Una herramienta para carnicerías, hamburgueserías y cocinas que buscan ordenar el formado por tandas y repetir un diámetro de presentación, ajustando previamente la cantidad de preparación a cada porción.



[Consultar precio](#)

### PRESTACIONES

|                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| <b>Accionamiento</b> | Manual por palanca |
|----------------------|--------------------|

### CARACTERÍSTICAS

|                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| <b>Diámetro del molde</b> | 150 mm             |
| <b>Dim. embalaje</b>      | 285 × 315 × 275 mm |
| <b>Peso neto</b>          | 5,2 kg             |
| <b>Peso bruto</b>         | 6,0 kg             |

## TR8SH

### Tiernizadora de Carne

Sumá una estación de **tiernizado o corte en tiras** a la preparación de carnes. La unidad **TR8SH de 350 W** admite cabezales **TDA/TDB para tiernizar** y **MSA para corte en tiras**, según la configuración seleccionada.

Su construcción inoxidable y el formato de sobremesa permiten integrarla al puesto de elaboración de milanesas, carnes y preparaciones cortadas. La **selección del cabezal** define el trabajo que realizará: conviene cotizar el conjunto apropiado para la preparación prevista, sin confundir la unidad motriz con sus accesorios.



[Consultar precio](#)

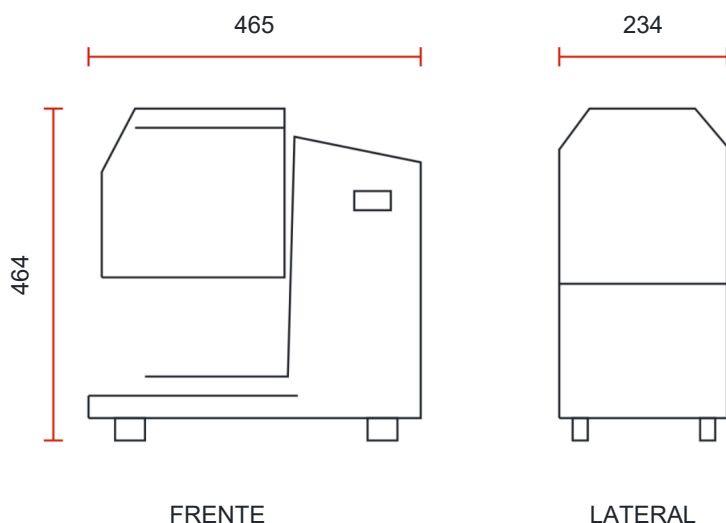
#### PRESTACIONES

|                              |                                                  |
|------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Cabezales compatibles</b> | TDA / TDB:<br>tiernizado; MSA:<br>corte en tiras |
|------------------------------|--------------------------------------------------|

#### CARACTERÍSTICAS

|                     |                                                    |
|---------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Alimentación</b> | 220–240 V · 50/60 Hz                               |
| <b>Potencia</b>     | 350 W                                              |
| <b>Tipo</b>         | Unidad eléctrica de sobremesa                      |
| <b>Accesorios</b>   | Cabezal según configuración; cotización específica |
| <b>Construcción</b> | Acero inoxidable                                   |
| <b>Embalaje</b>     | 560 × 305 × 560 mm                                 |

#### DIMENSIONES



#### Medidas exteriores

|              |        |
|--------------|--------|
| <b>Ancho</b> | 465 mm |
| <b>Fondo</b> | 234 mm |
| <b>Alto</b>  | 464 mm |

# YEFENG · 3 L

## Embutidora Vertical Manual

Organizá la elaboración de chorizos y otros embutidos con un **recipiente vertical de 3 litros y accionamiento manual por manivela**. Este formato permite dedicar una estación al llenado y controlar el avance durante la preparación de cada pieza.

La disposición vertical reúne el cilindro y la salida del producto sobre una base de sobremesa. Elegí la capacidad según el tamaño de tus tandas y disponé cerca la mezcla preparada y las tripas para mantener una secuencia de trabajo ordenada.



[Consultar precio](#)

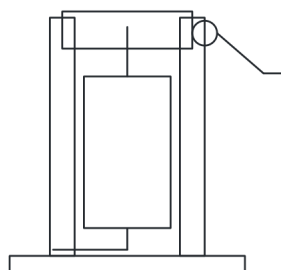
### PRESTACIONES

|           |     |
|-----------|-----|
| Capacidad | 3 L |
|-----------|-----|

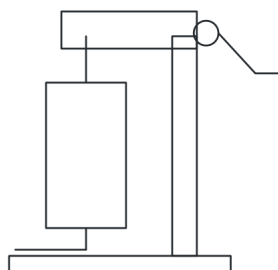
### CARACTERÍSTICAS

|               |                       |
|---------------|-----------------------|
| Accionamiento | Manual por manivela   |
| Disposición   | Vertical de sobremesa |
| Peso neto     | 9 kg                  |
| Peso bruto    | 10 kg                 |
| Dim. embalaje | 510 × 320 × 270 mm    |

### DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

# YEFENG · 5 L

## Embutidora Vertical Manual

Organizá la elaboración de chorizos y otros embutidos con un **recipiente vertical de 5 litros** y **accionamiento manual por manivela**. Este formato permite dedicar una estación al llenado y controlar el avance durante la preparación de cada pieza.

La disposición vertical reúne el cilindro y la salida del producto sobre una base de sobremesa. Elegí la capacidad según el tamaño de tus tandas y disponé cerca la mezcla preparada y las tripas para mantener una secuencia de trabajo ordenada.



[Consultar precio](#)

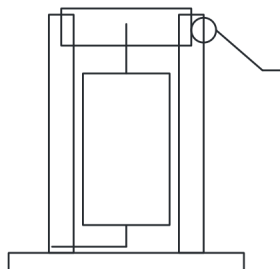
### PRESTACIONES

|           |     |
|-----------|-----|
| Capacidad | 5 L |
|-----------|-----|

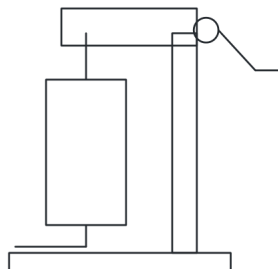
### CARACTERÍSTICAS

|               |                       |
|---------------|-----------------------|
| Accionamiento | Manual por manivela   |
| Disposición   | Vertical de sobremesa |
| Peso neto     | 10 kg                 |
| Peso bruto    | 11,2 kg               |
| Dim. embalaje | 630 × 320 × 270 mm    |

### DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

# YEFENG · 7 L

## Embutidora Vertical Manual

Organizá la elaboración de chorizos y otros embutidos con un **recipiente vertical de 7 litros** y **accionamiento manual por manivela**. Este formato permite dedicar una estación al llenado y controlar el avance durante la preparación de cada pieza.

La disposición vertical reúne el cilindro y la salida del producto sobre una base de sobremesa. Elegí la capacidad según el tamaño de tus tandas y disponé cerca la mezcla preparada y las tripas para mantener una secuencia de trabajo ordenada.



[Consultar precio](#)

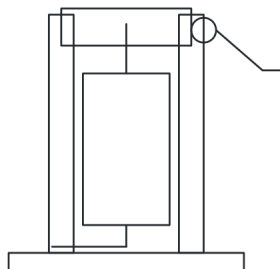
### PRESTACIONES

|           |     |
|-----------|-----|
| Capacidad | 7 L |
|-----------|-----|

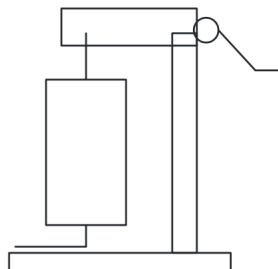
### CARACTERÍSTICAS

|               |                       |
|---------------|-----------------------|
| Accionamiento | Manual por manivela   |
| Disposición   | Vertical de sobremesa |
| Peso neto     | 11,2 kg               |
| Peso bruto    | 12,4 kg               |
| Dim. embalaje | 760 × 320 × 270 mm    |

### DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL