Carnicería y fiambrería

Índice interactivo de productos

60 Hz · 29 equipos

FAMILIAS Y SUBFAMILIAS	PÁGINA
Picadoras de Carne	02
Sierras para Carne y Huesos	08
Cortadoras de Fiambre	12
Cortadoras de Fiambre Convencionales	12
Cortadoras de Fiambre Automáticas	15
Embutidoras	18
Embutidoras Manuales	18
Embutidoras Eléctricas	23
Formadoras de Hamburguesas	27
Tiernizadoras de Carne	30

SY-12A

Picadora de Carne



Prepará 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

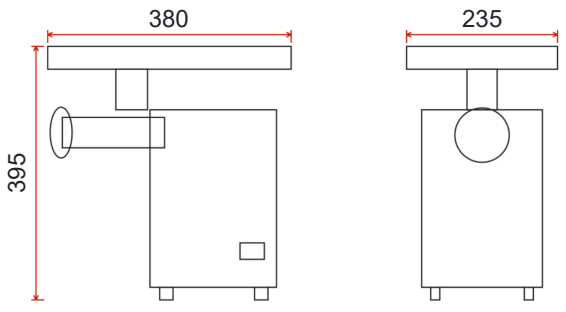
PRESTACIONES

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



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	380 mm
Fondo	235 mm
Alto	395 mm

SY-12S

Picadora de Carne



Organiza el picado diario con **cabezal N.º 12 y 850 W de potencia**. La producción nominal de **120 kg/h** ofrece una referencia para dimensionar el puesto según tus volúmenes de trabajo. Los **dos discos incluidos, de 6 y 8 mm de perforación**, permiten elegir el tamaño del picado para distintas preparaciones.

La **construcción y la cuchilla de acero inoxidable** facilitan la rutina de limpieza. El cabezal de **Ø70 mm** define el formato de sus componentes; la versión de **220 V · 60 Hz** permite prever la conexión del equipo en la instalación. Una estación de sobremesa para preparar tandas de carne picada con un grano definido.

Consultar precio

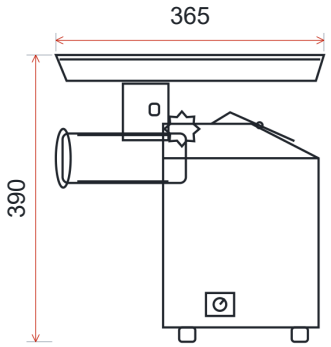
PRESTACIONES

Producción	120 kg/h
Cabezal	N.º 12 · Ø70 mm
Placas incluidas	2: 6 y 8 mm

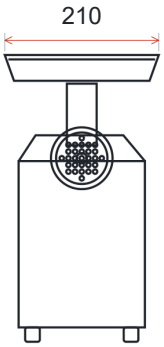
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz
Potencia	850 W
Construcción	Acero inoxidable
Cuchilla	Acero inoxidable
Peso neto	18 kg
Peso bruto	19,5 kg
Dim. embalaje	50 × 30 × 50 cm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	365 mm
Fondo	210 mm
Alto	390 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

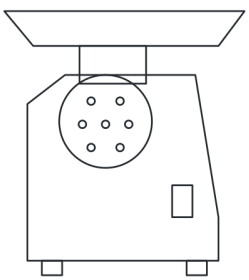
PRESTACIONES

Producción nominal	220 kg/h

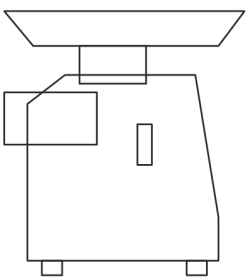
CARACTERÍSTICAS

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

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

SY-22S

Picadora de Carne



Organiza el picado diario con **cabezal N.º 22 y 1,1 kW de potencia**. La producción nominal de **220 kg/h** ofrece una referencia para dimensionar el puesto según tus volúmenes de trabajo. Los **dos discos incluidos, de 6 y 8 mm de perforación**, permiten elegir el tamaño del picado para distintas preparaciones.

La **construcción y la cuchilla de acero inoxidable** facilitan la rutina de limpieza. El cabezal de **Ø82,5 mm** define el formato de sus componentes; la versión de **220 V · 60 Hz** permite prever la conexión del equipo en la instalación. Una estación de sobremesa para preparar tandas de carne picada con un grano definido.

Consultar precio

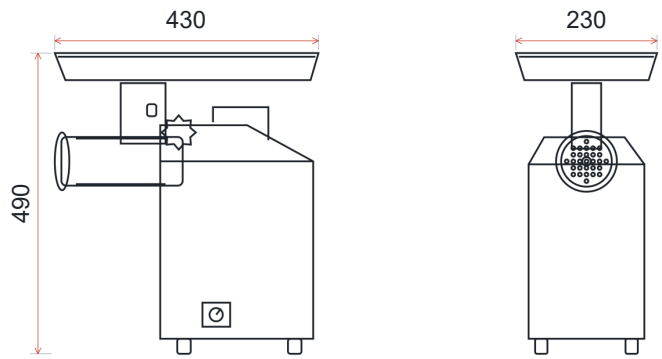
PRESTACIONES

Producción	220 kg/h
Cabezal	N.º 22 · Ø82,5 mm
Placas incluidas	2: 6 y 8 mm

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz
Potencia	1,1 kW
Construcción	Acero inoxidable
Cuchilla	Acero inoxidable
Peso neto	23,5 kg
Peso bruto	25 kg
Dim. embalaje	50 × 30 × 50 cm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	430 mm
Fondo	230 mm
Alto	490 mm

TK-32

Picadora de Carne



Prepará carne picada para hamburguesas, rellenos y otras elaboraciones con una **producción nominal de 320 kg/h**. El motor de **2.200 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 inoxidable 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

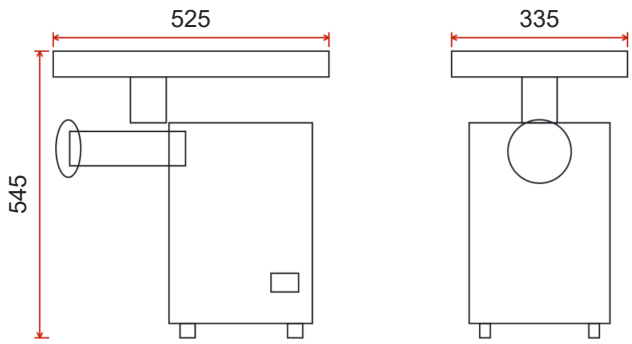
PRESTACIONES

Producción nominal	320 kg/h
Marcha	Adelante y reversa

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz
Potencia	2.200 W
Corte	Cabezal, cuchilla y sinfín desmontables
Cuchilla	Acero inoxidable
Construcción	Acero inoxidable
Protección motor	Interruptor de protección
Peso neto	49 kg
Peso bruto	55 kg
Dim. embalaje	55 × 39 × 52 cm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	525 mm
Fondo	335 mm
Alto	545 mm

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

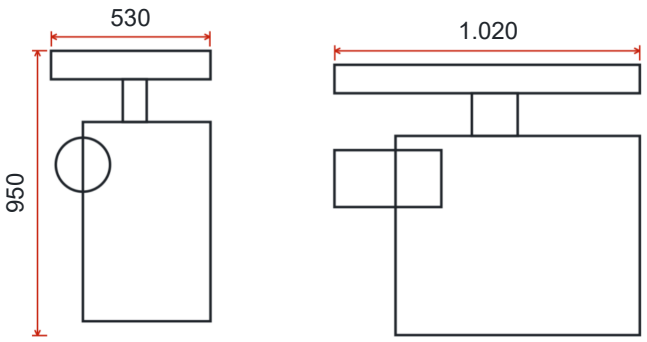
PRESTACIONES

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



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	530 mm
Fondo	1.020 mm
Alto	950 mm

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

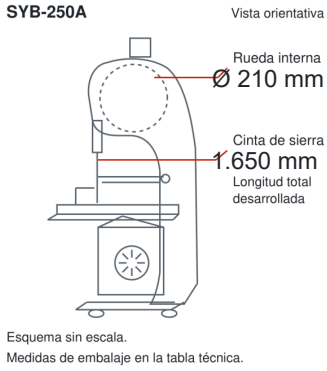
PRESTACIONES

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

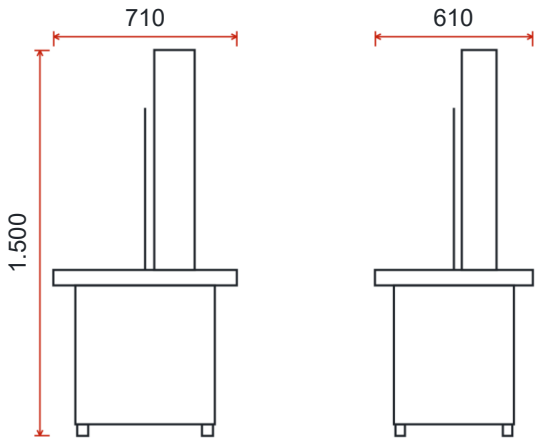
PRESTACIONES

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



FRENTE LATERAL

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

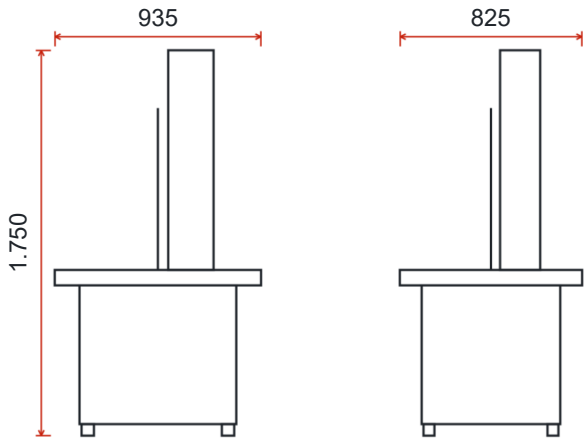
PRESTACIONES

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



FRENTE LATERAL

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

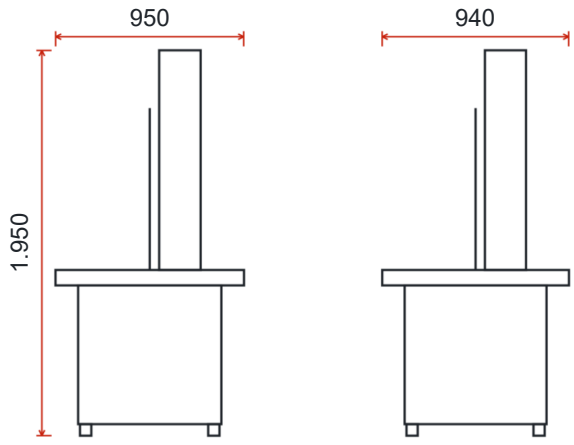
PRESTACIONES

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



FRENTE LATERAL

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

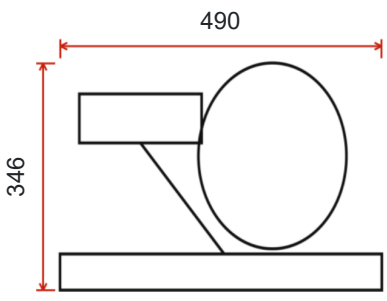
PRESTACIONES

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

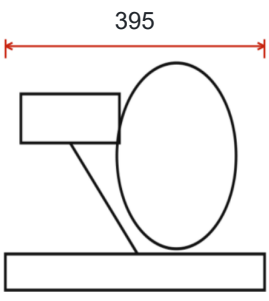
CARACTERÍSTICAS

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

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	490 mm
Fondo	395 mm
Alto	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

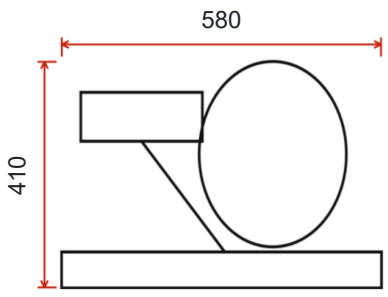
PRESTACIONES

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

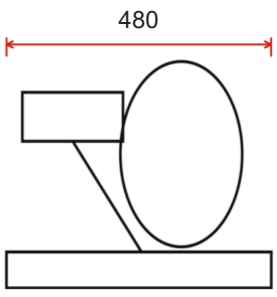
CARACTERÍSTICAS

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

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	580 mm
Fondo	480 mm
Alto	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

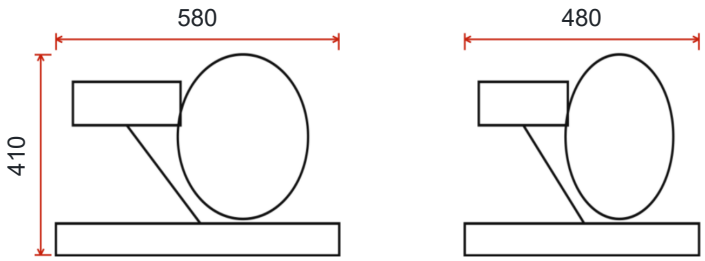
PRESTACIONES

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

CARACTERÍSTICAS

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

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	580 mm
Fondo	480 mm
Alto	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

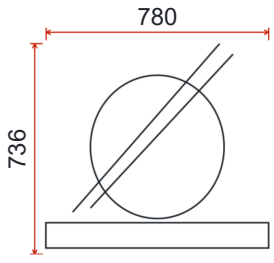
PRESTACIONES

Diámetro de cuchilla	320 mm

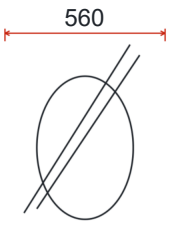
CARACTERÍSTICAS

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

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	780 mm
Fondo	560 mm
Alto	736 mm

SYS-320AUTO-L

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.

Consultar precio



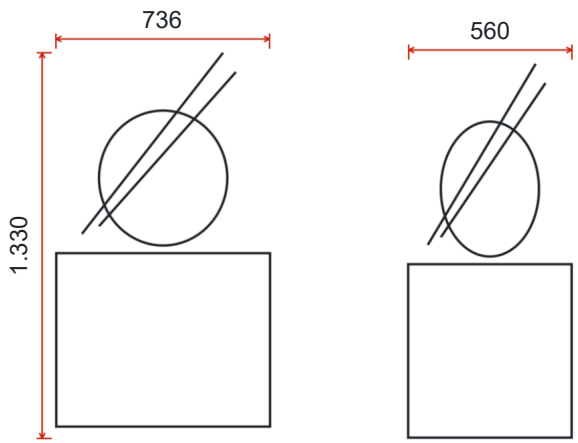
PRESTACIONES

Espesor de corte	0-12 mm
Accionamiento	Automático

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz
Potencia	1,1 kW
Diámetro de cuchilla	320 mm
Instalación	De pie
Dim. embalaje	980 × 700 × 1.430 mm
Peso neto	103 kg
Peso bruto	120 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	736 mm
Fondo	560 mm
Alto	1.330 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



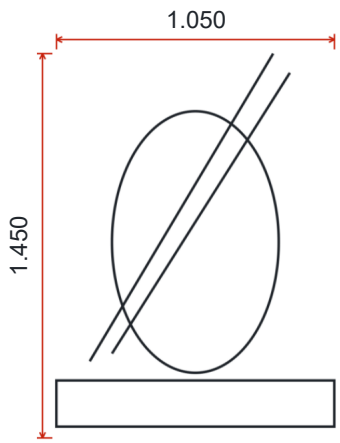
PRESTACIONES

Espesor de corte	0-20 mm
Accionamiento	Automático

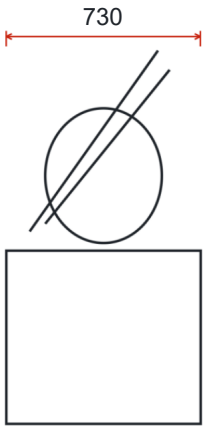
CARACTERÍSTICAS

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

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.050 mm
Fondo	730 mm
Alto	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

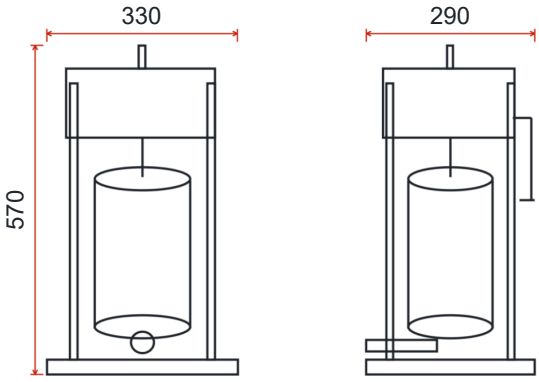
PRESTACIONES

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



FRENTE LATERAL

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

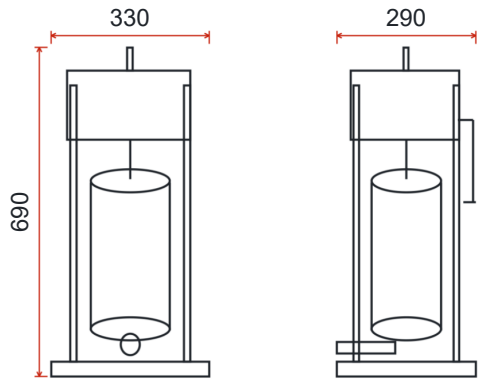
PRESTACIONES

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



FRENTE LATERAL

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

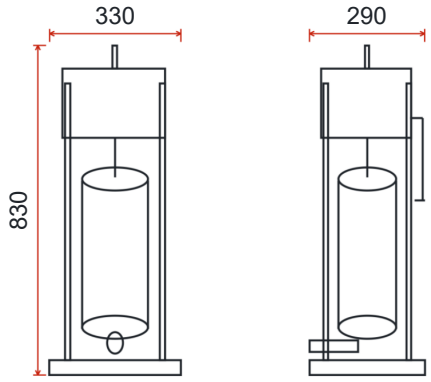
PRESTACIONES

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



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	330 mm
Fondo	290 mm
Alto	830 mm

10 L · Manual

Embutidora Manual Vertical de 10 L



Organizá tandas de embutidos con un **recipiente vertical de 10 L** y accionamiento **manual por manivela**. La transmisión de dos velocidades y las cuatro boquillas permiten organizar el llenado según cada elaboración.

La construcción inoxidable y las piezas accesibles facilitan preparar el puesto, cargar la mezcla y limpiar después del trabajo. Su formato de sobremesa permite reunir la estación de llenado junto a las tripas y la mezcla preparada.

Consultar precio

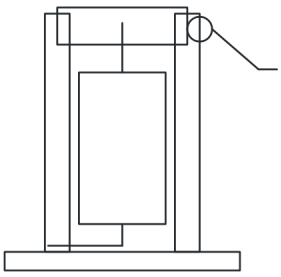
PRESTACIONES

Capacidad	10 L
Tubos de llenado	4: 16 / 22 / 32 / 38 mm
Transmisión	Dos velocidades

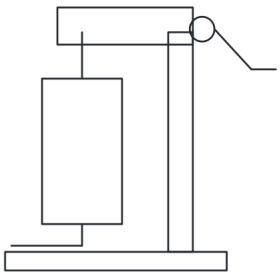
CARACTERÍSTICAS

Accionamiento	Manual por manivela
Disposición	Vertical
Limpieza	Cilindro y boquillas desmontables
Material	Acero inoxidable
Peso neto	14,2 kg
Peso bruto	16 kg
Dim. embalaje	68 × 40 × 35 cm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

15 L · Manual

Embutidora Manual Vertical de 15 L



Organizá tandas de embutidos con un **recipiente vertical de 15 L** y accionamiento **manual por manivela**. La transmisión de dos velocidades y las cuatro boquillas permiten organizar el llenado según cada elaboración.

La construcción inoxidable y las piezas accesibles facilitan preparar el puesto, cargar la mezcla y limpiar después del trabajo. Su formato de sobremesa permite reunir la estación de llenado junto a las tripas y la mezcla preparada.

Consultar precio

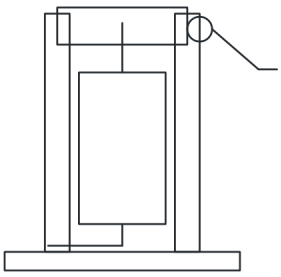
PRESTACIONES

Capacidad	15 L
Tubos de llenado	4: 16 / 22 / 32 / 38 mm
Transmisión	Dos velocidades

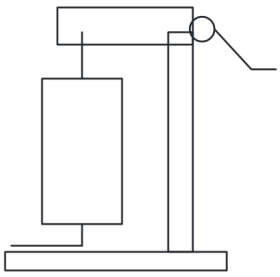
CARACTERÍSTICAS

Accionamiento	Manual por manivela
Disposición	Vertical
Limpieza	Cilindro y boquillas desmontables
Material	Acero inoxidable
Peso neto	16,2 kg
Peso bruto	18 kg
Dim. embalaje	79,5 × 40 × 35 cm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

10 L · Eléctrica

Embutidora Eléctrica Vertical de 10 L



Organizá tandas de embutidos con un **recipiente vertical de 10 L** y accionamiento **eléctrico con control por pedal**. El pedal permite accionar el avance mientras el operador acompaña el llenado.

La construcción inoxidable y las piezas accesibles facilitan preparar el puesto, cargar la mezcla y limpiar después del trabajo. Su formato de sobremesa permite reunir la estación de llenado junto a las tripas y la mezcla preparada.

Consultar precio

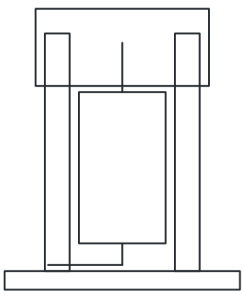
PRESTACIONES

Capacidad	10 L
Control	Por pedal

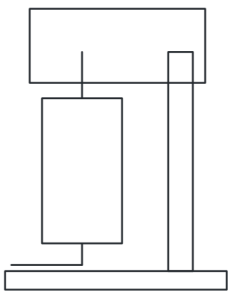
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz
Potencia	120 W
Accionamiento	Eléctrico
Disposición	Vertical
Material	Acero inoxidable
Peso neto	28 kg
Peso bruto	31 kg
Dim. embalaje	69,5 × 42,5 × 38 cm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

15 L · Eléctrica

Embutidora Eléctrica Vertical de 15 L



Organizá tandas de embutidos con un **recipiente vertical de 15 L** y accionamiento **eléctrico con control por pedal**. El pedal permite accionar el avance mientras el operador acompaña el llenado.

La construcción inoxidable y las piezas accesibles facilitan preparar el puesto, cargar la mezcla y limpiar después del trabajo. Su formato de sobremesa permite reunir la estación de llenado junto a las tripas y la mezcla preparada.

Consultar precio

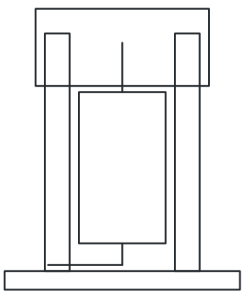
PRESTACIONES

Capacidad	15 L
Control	Por pedal

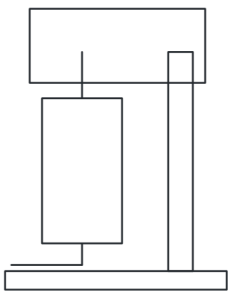
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz
Potencia	120 W
Accionamiento	Eléctrico
Disposición	Vertical
Material	Acero inoxidable
Peso neto	30 kg
Peso bruto	33 kg
Dim. embalaje	81,5 × 42,5 × 38 cm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

20 L · Eléctrica

Embutidora Eléctrica Vertical de 20 L



Organizá tandas de embutidos con un **recipiente vertical de 20 L** y accionamiento **eléctrico con control por pedal**. El pedal permite accionar el avance mientras el operador acompaña el llenado.

La construcción inoxidable y las piezas accesibles facilitan preparar el puesto, cargar la mezcla y limpiar después del trabajo. Su formato de sobremesa permite reunir la estación de llenado junto a las tripas y la mezcla preparada.

Consultar precio

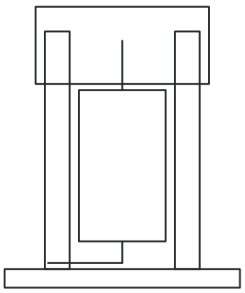
PRESTACIONES

Capacidad	20 L
Control	Por pedal

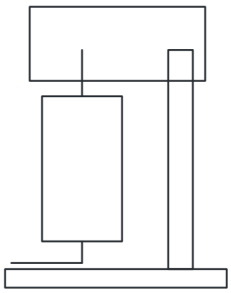
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz
Potencia	300 W
Accionamiento	Eléctrico
Disposición	Vertical
Material	Acero inoxidable
Peso neto	46 kg
Peso bruto	48,3 kg
Dim. embalaje	84 × 47 × 40,5 cm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

30 L · Eléctrica

Embutidora Eléctrica Vertical de 30 L



Organizá tandas de embutidos con un **recipiente vertical de 30 L** y accionamiento **eléctrico con control por pedal**. El pedal permite accionar el avance mientras el operador acompaña el llenado.

La construcción inoxidable y las piezas accesibles facilitan preparar el puesto, cargar la mezcla y limpiar después del trabajo. Su formato de sobremesa permite reunir la estación de llenado junto a las tripas y la mezcla preparada.

Consultar precio

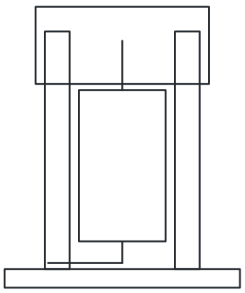
PRESTACIONES

Capacidad	30 L
Control	Por pedal

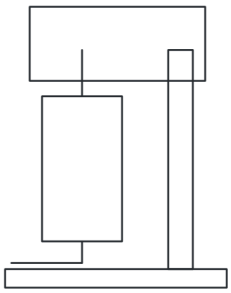
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz
Potencia	300 W
Accionamiento	Eléctrico
Disposición	Vertical
Material	Acero inoxidable
Peso neto	51 kg
Peso bruto	53,8 kg
Dim. embalaje	104 × 47 × 40,5 cm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

SYH100/130/150L

Formadora Manual de Hamburguesas 3 en 1



Organiza la preparación de hamburguesas con una **formadora manual 3 en 1**, especificada con diámetros de **100, 130 y 150 mm**. Esta configuración reúne los tres tamaños de la serie en una misma referencia y permite elegir el formato de hamburguesa según la presentación prevista. 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 6,8 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

Diámetro de molde	100 / 130 / 150 mm
Accionamiento	Manual por palanca

CARACTERÍSTICAS

Configuración	3 en 1
Dim. embalaje	285 × 315 × 275 mm
Peso neto	6,8 kg
Peso bruto	7,6 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

Accionamiento	Manual por palanca

CARACTERÍSTICAS

Diámetro del molde	130 mm
Dim. embalaje	285 × 315 × 275 mm
Peso neto	4,8 kg
Peso bruto	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

Accionamiento	Manual por palanca

CARACTERÍSTICAS

Diámetro del molde	150 mm
Dim. embalaje	285 × 315 × 275 mm
Peso neto	5,2 kg
Peso bruto	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

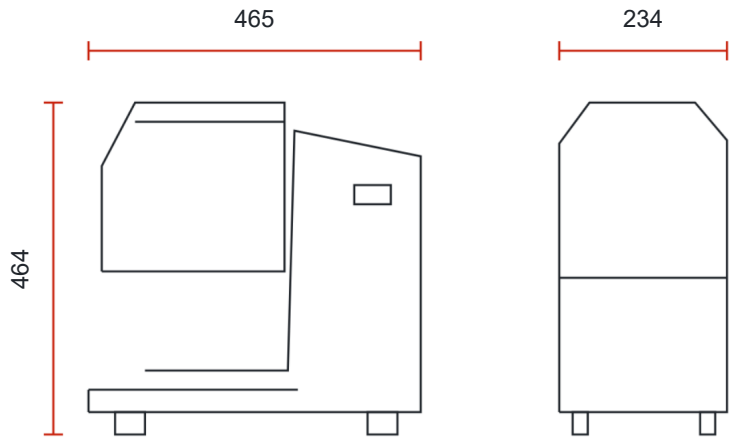
PRESTACIONES

Cabezales compatibles	TDA / TDB: tiernizado; MSA: corte en tiras

CARACTERÍSTICAS

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

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	465 mm
Fondo	234 mm
Alto	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

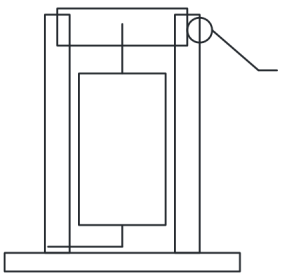
PRESTACIONES

Capacidad	3 L

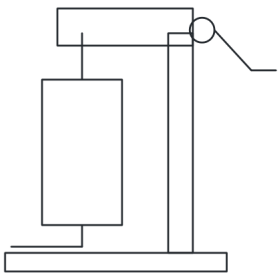
CARACTERÍSTICAS

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

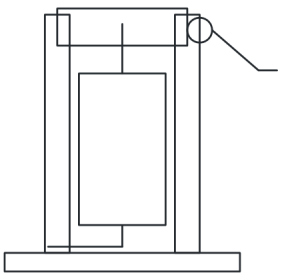
PRESTACIONES

Capacidad	5 L

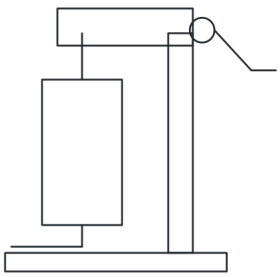
CARACTERÍSTICAS

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

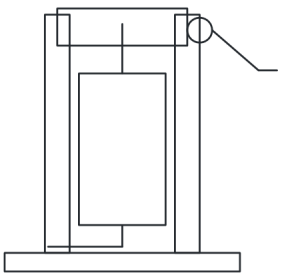
PRESTACIONES

Capacidad	7 L

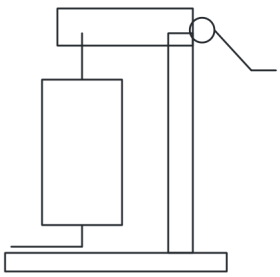
CARACTERÍSTICAS

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