



# RETORCEDOR MONO PR-360 220V - 1PR36F

SKU: 11600002

**MAINCA**



## Función

El PR-360 es un porcionador-retorcedor automático diseñado para la elaboración de salchichas. Su función principal es dividir la masa cárnica en porciones precisas y realizar la torsión de la tripa de forma automática. Puede conectarse a cualquier embutidora hidráulica de pistón mediante la tuerca del embudo, sin necesidad de una conexión electróni

## Aspectos técnicos

Largo	1305 mm
Ancho	1224 mm
Alto	750 mm
Peso	230 kg

Capacidad	250 aprox H/ kg
Potencia	1,25 HP
Alimentación	60 Hz
Voltaje	220 V

## Características

**Versatilidad de Masas:** Apto para todo tipo de mezclas, desde emulsiones finas hasta picados gruesos.

**Compatibilidad de Tripas:** Indicado para el uso de tripa natural, de colágeno, poliamida o celulosa.

**Modo Solo Porcionador:** Puede utilizarse únicamente para porcionar sin realizar la función de retorcido

**Accesorios Incluidos:** Equipado de serie con 3 embudos inoxidable de 12, 15 y 17 mm de diámetro.

**Conos de Silicona:** Utiliza diferentes conos de silicona (desde 18 hasta 36 mm) que se ajustan al calibre de la tripa para facilitar la torsión.

[Ver garantía](#)

\*Última actualización: Abril 2026

**Protege tu inversión y maximiza el rendimiento**

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 5528

**Contáctanos**

+57 316 876 6110 | [info@talsa.com.co](mailto:info@talsa.com.co)

in @ f v  
[talsa.com.co](http://talsa.com.co)