



# EMBUTIDORA VERT FIJ RODILLERA 1FC30FBFZ

SKU: 11600008

**MAINCA**



## Función

La función principal es procesar masas cárnicas mediante un sistema de presión hidráulica. Su objetivo es desplazar la mezcla de manera constante, controlada y sin fricción hacia una tripa o envase, garantizando la integridad de la materia prima y permitiendo un acabado profesional en la elaboración de embutidos.

## Aspectos técnicos

Largo	500 mm
Ancho	470 mm
Alto	1205 mm
Peso	134 kg

Capacidad	30 L
Potencia	2,5 HP
Alimentación	60 Hz
Voltaje	220 Monofasico V

## Características

Fabricación en acero inoxidable, la tapa y el pistón en aluminio, 3 embudos inoxidables de 15, 20, y 30 mm.

Accionamiento por rodillera: El operario controla la salida del producto con la rodilla, dejando las manos libres para manipular la tripa y el embutido.

Descompresión automática: Al soltar la rodillera, el pistón retrocede ligeramente de forma automática. Esto corta el flujo de carne al instante, evitando goteos y desperdicio de producto.

Velocidad regulable: Tiene un pomo que permite ajustar con precisión la velocidad a la que sale la carne, adaptándose a diferentes tipos de tripa (más finas o más resistentes).

[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)