



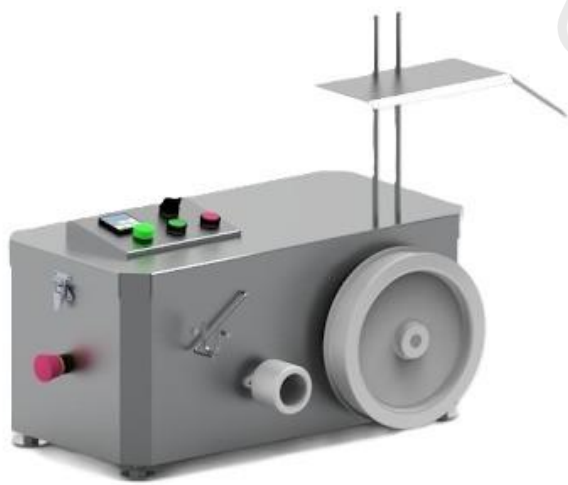
# MEDIDOR DE TRIPA MT-01

SKU: 19000152



## Función

El medidor de tripa MT01 es un equipo diseñado especialmente para plantas de procesamiento de embutidos, para tener un control más preciso de la cantidad de tripa utilizada en sus procesos.



## Características

Tapa superior para con cierre mediante palanca y empaque para garantizar la hermeticidad y aislamiento del equipo.

Volantes recubiertos para garantizar el contacto y arrastre de la tripa.

Guarda en media luna graduable para control de salpicaduras.

Patas niveladoras para montaje y estabilidad del equipo.

Capacidad: 1,4 m de tripa aprox. por revolución de la polea conductora. 1200 rpm con variador.

## Especificaciones técnicas

Construcción en acero inox 304 ( Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo que no estén en contacto directo con el alimento pueden ser en materiales diferentes) con acabado Sandblasting.

Diseño hermético para generar el adecuado aislamiento del entorno húmedo en el que trabaja el equipo de los componentes internos.

Volantes recubiertas para el adecuado contacto entre la tripa y la volante, garantizando el arrastre.

[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)



## CARACTERÍSTICAS ADICIONALES

**Incremento de Productividad:** Diseñado para alinearse con proyectos de alta demanda (como el objetivo de "300 cerdos por hora"), proyectando un aumento de hasta un 40% en la eficiencia del proceso de embutido.

**Optimización del Recurso Humano:** Permite reorganizar las tareas de los operarios, mejorando la distribución de labores en la línea de producción

**Ahorro Operativo Directo:** Reduce el tiempo de medición entre un 45% y 50% en comparación con el método manual.

**Precisión y Estandarización:** Garantiza un control exacto del consumo de materia prima con una variación mínima de metraje ( $\pm 2$  m), eliminando las inconsistencias del conteo manual

**Bienestar y Retención de Personal:** Actúa como una medida de control ergonómico que elimina movimientos repetitivos, previniendo enfermedades laborales (como túnel carpiano o tendinitis) y reduciendo la fatiga muscular.

### Componentes de Protección e Higiene:

Guarda ajustable: Barrera superior diseñada para evitar salpicaduras de agua hacia el operario o el entorno

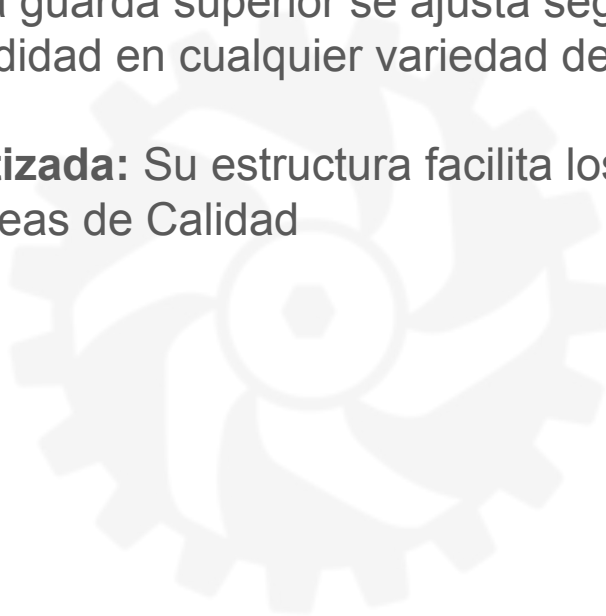
**Diseño Hermético:** Componentes protegidos para facilitar la limpieza profunda y asegurar la vida útil del equipo.

**Facilidad de Uso:** Operación sencilla que no requiere esfuerzo físico, permitiendo un ritmo de trabajo constante.

**Seguridad Técnica:** Incluye sistemas de protección para evitar atrapamientos y cumple con estándares para procedimientos de bloqueo y etiquetado (Lockout/Tagout).

**Adaptabilidad:** La guarda superior se ajusta según el diámetro o tipo de tripa procesada, asegurando comodidad en cualquier variedad de producto.

**Inocuidad Garantizada:** Su estructura facilita los procesos de limpieza y desinfección exigidos por las áreas de Calidad



[Ver garantía](#)

\*Última actualización: @fecha

**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)

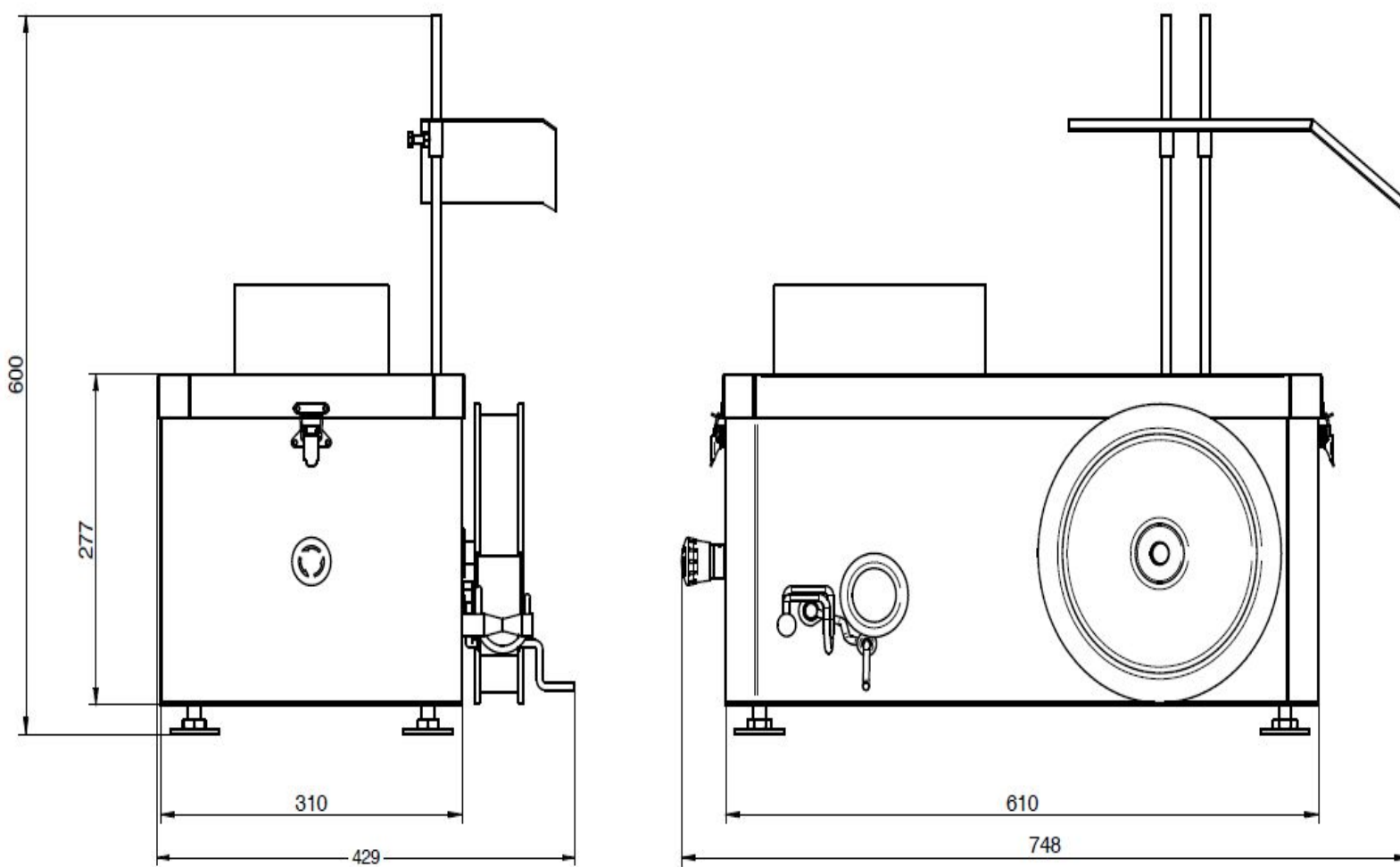


Suministro eléctrico a 220V bifásico

Velocidad: 1200 rpm.

Dimensiones: 750 X 340 X 600 mm

Peso Aprox: 40 kg



[Ver garantía](#)

\*Última actualización: @fecha

**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)