

## Embutidora Manual 5 Litros ECOBECK

SKU: EMBU-ECO-MANUAL | Categorías: Embutidoras, Línea Complementarios



### Descripción

La **Embutidora Manual 5 Litros** ha sido especialmente diseñada para facilitar la elaboración de productos cárnicos como longanizas, vienasas, prietas, entre otros.

Gracias a su diseño funcional y estructura robusta, es una excelente opción tanto para usuarios domésticos con experiencia como para pequeños productores artesanales.

Asimismo, su **sistema de doble presión** permite un llenado continuo, controlado y sin esfuerzo excesivo, lo cual es especialmente útil en entornos donde la eficiencia y la precisión son fundamentales, como carnicerías, cocinas profesionales o fábricas de pequeña escala.

Además, su diseño versátil **también la hace apta para la preparación de churros**, ampliando así su utilidad más allá de la producción cárnica.

Esto la convierte en una herramienta muy valorada en negocios de repostería, food trucks y ferias gastronómicas.

### Especificaciones técnicas destacadas - Embutidora Manual 5 Litros:

- **Capacidad:** 5 litros
- **Medidas del producto:**
  - Frente: 31 cm
  - Fondo: 24 cm
  - Alto: 61 cm
- **Peso aproximado:** 10 kg
- **Material de la estructura:** Acero inoxidable, ideal para contacto directo con alimentos
- **Engranajes:** Acero forjado, recubiertos en acero inoxidable para una mayor durabilidad
- **Sistema de presión:** Doble (horizontal y vertical), que ofrece un control más preciso del llenado

- **Modo de uso:** Manual
- **Consumo eléctrico:** No aplica (funcionamiento completamente mecánico)

#### Atributos clave:

- **Alta resistencia y estabilidad**, lo que la hace perfecta para un uso prolongado sin desgaste prematuro.
- **Doble sistema de presión**, que permite trabajar con mayor precisión y adaptar el flujo de masa según el tipo de embutido o preparación.
- **Versatilidad en su uso**, ya que es apta tanto para embutidos cárnicos como para masas dulces.
- **Fácil limpieza**, gracias a su superficie lisa de acero inoxidable que evita la acumulación de residuos.
- **Montaje y desmontaje sencillo**, lo que facilita las labores de mantenimiento e higiene de forma rápida y segura.

#### Usos sugeridos - Embutidora Manual 5 Litros:

Este equipo es ideal para la **elaboración artesanal de embutidos** como longanizas, chorizos, vienasas, prietas y otros productos similares. Además, puede utilizarse sin inconvenientes para preparar churros, ofreciendo una alternativa dulce para ampliar la oferta gastronómica.

Por lo tanto, es una opción recomendada para **carnicerías, charcuterías, cocinas de emprendimientos gastronómicos, pastelerías** y ferias que requieran una solución práctica, resistente y eficiente.

#### Tips de mantenimiento:

- **Lava todas las piezas inmediatamente después de cada uso**, utilizando agua caliente y detergente neutro para evitar la acumulación de residuos.
- **Lubrica ligeramente los engranajes** con aceite apto para uso alimentario, si así lo permite el fabricante, para conservar su suavidad operativa.
- **Evita dejar restos de carne o masa**, ya que estos pueden endurecerse y dificultar el funcionamiento de las piezas móviles.
- **Guarda el equipo en un lugar seco y protegido del polvo**, asegurando así una mayor durabilidad del material.
- **Revisa con frecuencia el estado del sistema de presión y los sellos**, para asegurarte de que no presenten desgaste ni deformaciones.

**En resumen**, la **Embutidora Manual 5 Litros** es una herramienta versátil, resistente y muy fácil de operar, que se adapta perfectamente a producciones pequeñas y medianas.

Su estructura en acero inoxidable, junto con su sistema de doble presión, garantiza eficiencia, higiene y resultados consistentes en cada preparación, ya sea de productos cárnicos o reposteros.

Embutidora manual 5 litros, ideal para preparar longanizas, vienasas, prietas e incluso churros.

Fabricada en acero inoxidable con engranajes reforzados y doble sistema de presión.

Perfecta para uso artesanal o profesional.

#### Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	ECOBECK
Dimensiones	30 × 30 × 68 cm
Peso	16 kg

#### Galería de imágenes



---

Tel: +56 9 3364 5148 | [contacto@frignonor.cl](mailto:contacto@frignonor.cl) | [www.frigonor.cl](http://www.frigonor.cl)  
Solicite su cotización en **[www.frigonor.cl](http://www.frigonor.cl)**  
Documento generado automáticamente el 01/07/2026 19:53