

Embutidora Vertical M-QJH.K7 Litros ECOBECK

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



Descripción

La Embutidora Vertical M-QJH.K7 Litros **ECOBECK** es una herramienta indispensable para carnicerías, fábricas artesanales, cocinas profesionales y emprendedores que buscan **agilidad y uniformidad** en la elaboración de productos embutidos como **longanizas, vienasas, prietas y más**.

Gracias a su robusto diseño en **acero inoxidable**, engranajes reforzados y doble sistema de presión, este equipo garantiza un rendimiento profesional, incluso en producciones intensivas.

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** M-QJH.K
- **Capacidad:** 7 litros
- **Estructura:** Acero inoxidable
- **Engranajes:** Acero forjado, recubiertos en acero inoxidable
- **Tipo de operación:** Manual
- **Medidas (Frente x Fondo x Alto):** 31 x 24 x 74 cm
- **Peso Neto:** 13 kg

Características Destacadas Embutidora Vertical M-QJH.K7 Litros:

- **Construcción Resistente:** Diseñada completamente en acero inoxidable, lo que asegura una larga vida útil, higiene y fácil limpieza.
- **Engranajes Reforzados:** Fabricados en acero forjado y protegidos con cubierta de acero inoxidable, brindando potencia y seguridad durante la operación.
- **Sistema de Presión Doble:** Permite un trabajo más suave y controlado, ideal para embutidos de distintos calibres y densidades.

- **Versatilidad de Uso:** Además de embutidos tradicionales, también es **apta para la preparación de churros**, gracias a sus adaptadores especiales.
- **Diseño Vertical Compacto:** Optimiza el espacio de trabajo, ideal para locales pequeños o mesas de producción móvil.
- **Sistema de mantenimiento sencillo:** Diseño que facilita el desmontaje y limpieza de piezas, reduciendo tiempos improductivos.

Usos Sugeridos:

- **Carnicerías y fábricas de embutidos:** Para producción artesanal de longanizas, salchichas, prietas, chorizos y vienasas.
- **Negocios de repostería o ferias gastronómicas:** Ideal para elaboración de churros en volumen.
- **Cocinas profesionales y locales comerciales:** Excelente para diversificar el menú con productos frescos y hechos en el mismo negocio.
- **Emprendedores:** Perfecta para quienes buscan comenzar una producción de embutidos caseros con estándares profesionales.

Tips de Mantenimiento Embutidora Vertical M-QJH.K7 Litros:

- **Limpieza después de cada uso:** Desmunte los componentes y lávelos con agua tibia y detergente neutro. Asegúrese de secar completamente antes de guardar.
- **Engrase de engranajes:** Aplique lubricante apto para alimentos periódicamente en las piezas mecánicas para mantener un funcionamiento fluido.
- **Revisión de sellos y juntas:** Inspeccione que no haya desgaste o residuos para evitar filtraciones y asegurar un sellado correcto.
- **Almacenamiento adecuado:** Guarde en un lugar seco y cubierto, alejado de humedad o agentes corrosivos.

Beneficios Adicionales:

- **Precisión en el llenado** sin reventar tripas ni desperdiciar mezcla.
- **Apta para alimentos**, garantizando inocuidad y cumplimiento de normas sanitarias.
- **Equipo robusto pero fácil de usar**, incluso para operarios sin experiencia previa.

Embutidora Vertical M-QJH.K7 Litros, estructura de acero inoxidable, engranajes reforzados, doble sistema de presión y uso versátil para embutidos o churros.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	ECOBECK
Dimensiones	74 x 31 x 24 cm
Peso	16 kg

Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en www.frigonor.cl

Documento generado automáticamente el 10/06/2026 05:54