



Ficha Técnica

EMBUTIDORA REX

Mod. RVF 327

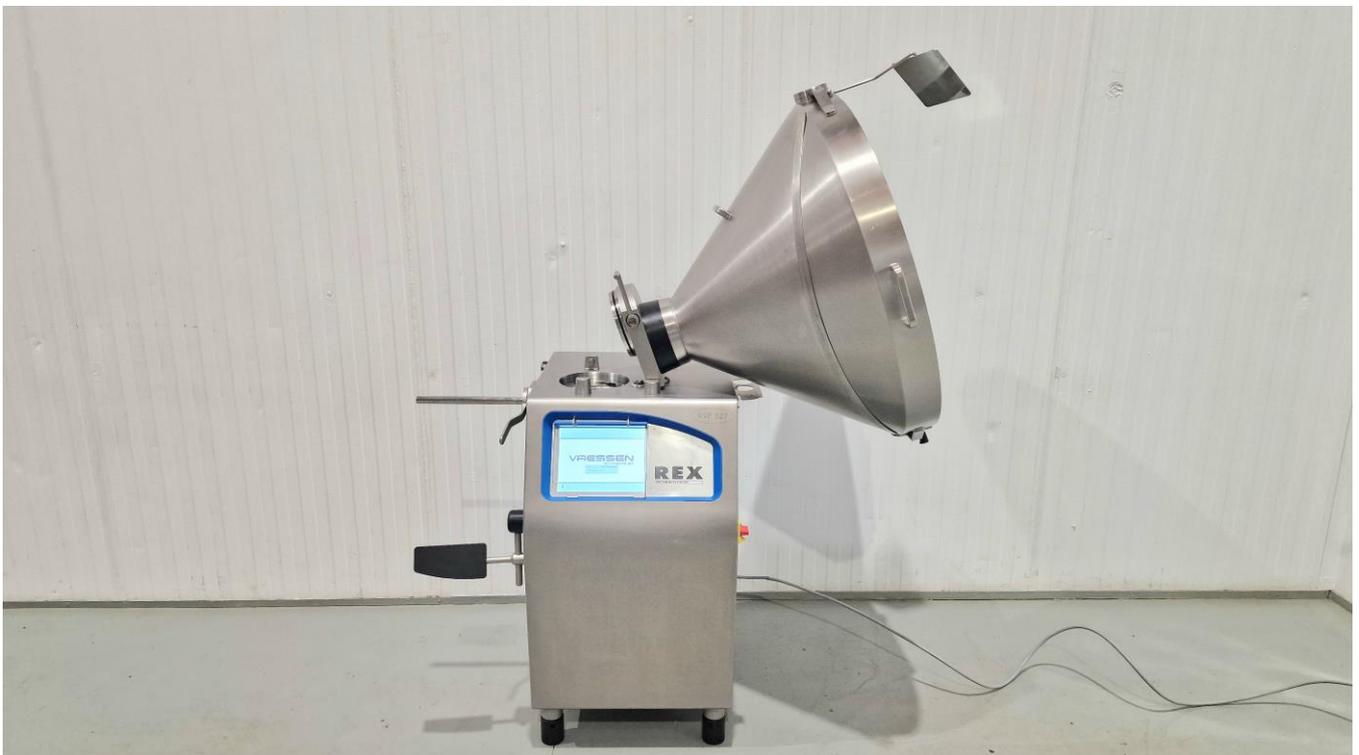
EMBUTIDORA REX RVF 327	
MARCA	REX
MODELO	RVF 327
DESCRIPCIÓN	<p>Embutidora electrónica al vacío. Embutidora especialmente diseñada para la embutición de todos los calibres, en tripa natural como, colágeno, celulosa. La embutidora RVF 327 está diseñada para empresas pequeñas y medianas, con frecuentes cambios en el tipo de productos y cantidades estándares de embutidos cárnicos. Las características que distinguen a la RVF 327 son la fiabilidad, la limpieza rápida y sencilla, la minimización de producto residual o desperdicio, y un bajo consumo energético.</p> <p>La bomba de alimentación con rotor de paletas, fabricada en acero inoxidable, resistente al desgaste, garantiza una larga vida útil y la mayor calidad del producto. Logrando un manejo suave de todas las mezclas para embutido con un mínimo de burbujas de aire.</p> <p>La pantalla táctil simplifica la operación al usuario y ha sido diseñada para uso industrial. Disponible con tolva de carga de 200 litros. Cuenta con puerto para conexión y control de las diferentes grapadoras u otros accesorios.</p>
CORRIENTE ELECTRICA	400V, 50/60Hz, 5 Kw, 3x16 A
MEDIDAS EXTERIORES PESO DE LA MAQUINA	1080 mm largo x 1000 mm ancho x 1850 mm alto. Altura de boca de embutición 940 mm 490kg.
CARACTERISTICAS	<p>Capacidad de Tolva de 200lts. Capacidad de llenado 4.000kg/h Peso máximo de la porción: 20.000g. Tolva abatible. Bomba da vacío: 20 m3/hora</p>

*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.

EMBUTIDORA REX RVF 327



EMBUTIDORA REX RVF 327

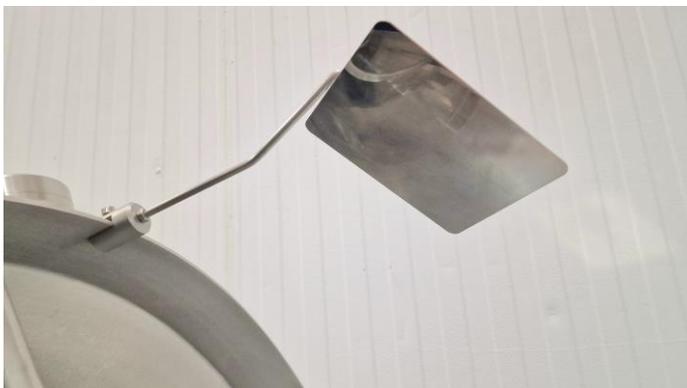


EMBUTIDORA REX RVF 327



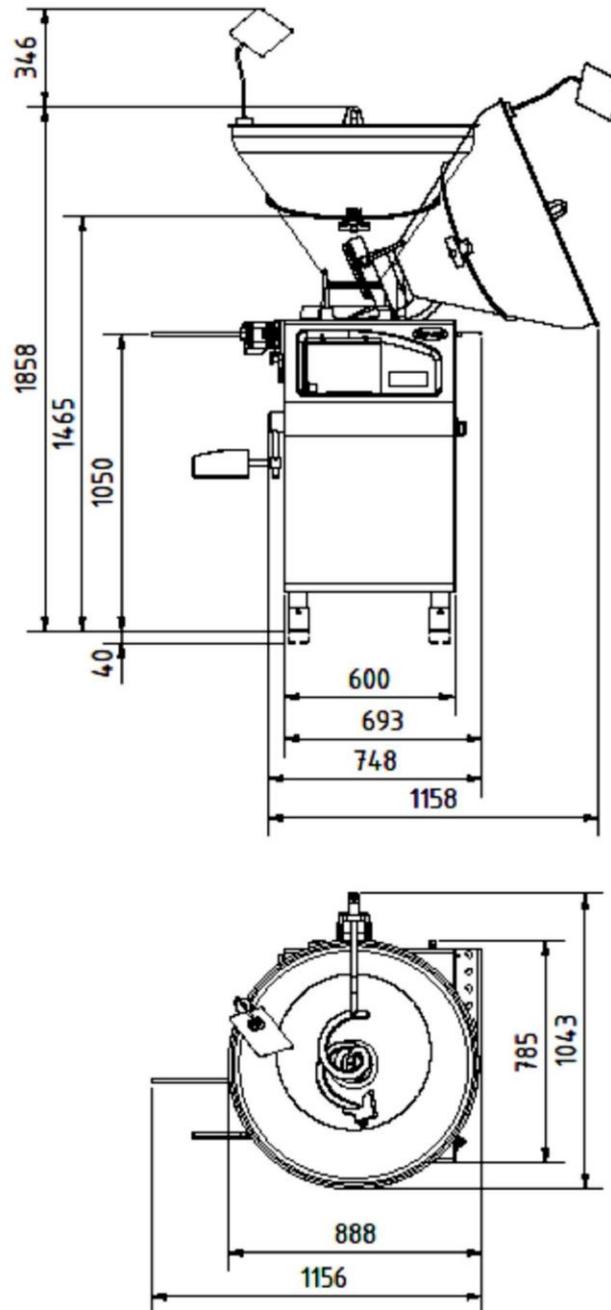
EMBUTIDORA REX RVF 327





*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual

EMBUTIDORA REX RVF 327



*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.