

LÍNEA NEUTRA

METVISA

Embutidora Manual de Chorizos

MODELO ELV06



ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS DE CALIDAD

Diseñada para el embutido de diversos tipos de chorizos, asegurando consistencia, eficiencia y practicidad en cada preparación.

Ideal para carnicerías, charcuterías, restaurantes y negocios dedicados a la elaboración de embutidos.



USO PROFESIONAL

Especificaciones Técnicas

Modelo	ELV06
Sistema de operación	Manual
Aplicación	Elaboración y embutido de diversos tipos de chorizos
Tubo	Basculante y desmontable
Material del tubo	Acero inoxidable
Estructura	Acero al carbono
Embudos incluidos	- Fino - Medio - Grueso
Dimensiones (L x F x Al)	71 x 80 x 115 cm
Peso	25 kg
Uso	Ideal para carnicerías, charcuterías, restaurantes y negocios dedicados a la elaboración de embutidos.



OPERACIÓN MANUAL

Sistema manual robusto que permite un control preciso del embutido.



TUBO BASCULANTE Y DESMONTABLE

Facilita la carga, descarga y limpieza del equipo.



TUBO EN ACERO INOXIDABLE

Material resistente, higiénico y de larga vida útil.



3 EMBUDOS INCLUIDOS

Incluye tres tamaños de embudos para adaptarse a diferentes tipos de embutidos.



ESTRUCTURA RESISTENTE

Fabricada en acero al carbono para mayor estabilidad y durabilidad.

Beneficios Destacados



EMBUTIDOS UNIFORMES

Garantiza un llenado consistente y de calidad.



FÁCIL MANEJO

Diseño práctico y ergonómico para un uso eficiente y sin esfuerzo.



HIGIENE Y SEGURIDAD

Tubo de acero inoxidable que favorece la higiene del producto.



DURABILIDAD

Estructura sólida que asegura resistencia al uso intensivo.



VERSATILIDAD

Perfecta para elaborar diferentes tipos y tamaños de chorizos.



USO RECOMENDADO

Ideal para carnicerías, charcuterías, restaurantes, supermercados y todo tipo de negocios dedicados a la producción de embutidos de manera artesanal o semi-industrial.



CARNICERÍAS



CHARCUTERÍAS



RESTAURANTES



EMBUTIDOS ARTESANALES



INDUSTRIA ALIMENTARIA

La Embutidora Manual de Chorizos Gastro modelo ELV06 es la herramienta ideal para la elaboración profesional de embutidos. Su tubo basculante y desmontable, junto con su estructura resistente, garantizan un embutido preciso, higiénico y eficiente en cada preparación.