

## Embutidora Eléctrica Brunetti

---

### TV30L



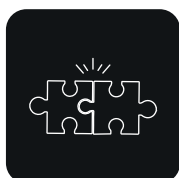
- Volúmen 30 L
- Construcción en acero inoxidable
- Elevador por engranaje
- Control de velocidad
- Accesorios

# Características

TV30L



Acero inox



Piezas de fácil extracción



Fácil limpieza

**Materiales resistentes y seguros:** El cilindro está fabricado en acero inoxidable de grado alimenticio, mientras que otras partes están construidas en hierro tratado, lo que garantiza una estructura duradera, antióxido y de larga vida útil.

**Sistema de doble velocidad:** Equipadas con un mecanismo de engranaje de dos velocidades para accionar el pistón y una válvula de liberación de presión, lo que permite un control preciso del proceso de embutido.

**Volumen:** El cilindro posee un volumen de 30 litros, ideal para producción de volumen medio a alto, ya sea en el hogar o en establecimientos gastronómicos.

**Fácil limpieza y diseño compacto:** Las piezas pueden desmontarse fácilmente para su limpieza después de cada uso. El diseño vertical con base permite ahorrar espacio, facilitando su almacenamiento en gabinetes. Además, funciona con bajo nivel de ruido, ofreciendo comodidad de uso.

## > Incluye:

- 1 Pedal + 3 mts de cable.
- 4 Tubos de llenado intercambiables de 16, 22, 32 y 38 mm.



# Características

TV30L



## Elevador por engranaje

Sistema mecánico que permite subir y bajar el émbolo de forma suave y precisa.



## Control de velocidad

Selector giratorio que permite regular la velocidad de trabajo según el tipo de preparación.



## Pedal de operación

Permite accionar la máquina con el pie, manteniendo las manos libres para manipular la tripa o el producto.



## Uniones reforzadas

Componentes de conexión fabricados en acero inoxidable que garantizan firmeza y larga vida útil.



## Tubo de llenado

Tubo en acero inoxidable, adaptable a diferentes calibres.

### Usos y aplicaciones

La Embudidora Eléctrica Brunetti TV30L está diseñada para el llenado de embutidos frescos o curados de forma rápida, uniforme y segura. Gracias a su estructura robusta y su motor silencioso, es ideal para:

- Elaboración de salchichas frescas, chorizos, morcillas y otros embutidos artesanales o industriales.
- Pequeñas y medianas plantas de producción cárnica, fábricas de chacinados, carnicerías y almacenes de productos gourmet.
- Restaurantes y cocinas profesionales que elaboran embutidos caseros para consumo propio o venta directa.
- Productores artesanales y emprendedores gastronómicos, que buscan una herramienta confiable para aumentar su capacidad de producción con calidad constante.

MODELO	<b>TV30L</b>
Volumen del cilindro	<b>30 L</b>
Voltaje	<b>220V / 50Hz</b>
Potencia	<b>250 W</b>
Dimensiones del equipo	<b>475 x 345 x 1052 mm</b>
Dimensiones de la caja	<b>545 x 415 x 1110 mm</b>
Peso neto	<b>54 Kgs</b>
Peso bruto	<b>58 Kgs</b>

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.  
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*