

1. Introducción

Las embutidoras **SC** son máquinas destinadas a llenar tripas naturales y/o artificiales con diferentes tipos de carne, con el fin de obtener lo que conocemos como embutido. Son máquinas construidas totalmente en acero inoxidable, a excepción del pistón y tapa que están contruidos en aluminio anticorrosivo. Aunque se puede suministrar el pistón y la tapa en acero inoxidable de forma opcional.

Su diseño hace que sean muy fáciles de limpiar y van equipadas con ruedas por si tienen que ser desplazadas.

La construcción de la máquina cumple con todas las normas de seguridad de la **CE**:

-Imposibilidad de una puesta en marcha inesperada de la máquina, una vez se haya restablecido el fluido eléctrico, en caso de que antes se hubiera cortado.

-El depósito de aceite hidráulico está totalmente cerrado, con el fin de evitar una posible explosión o inflamación de la máquina si entrara en contacto con alguna chispa eléctrica.

2. Especificaciones técnicas

	SC-13	SC-20	SC-25	SC-30	SC-40	SC-50
Tensión de alimentación (V)	230/400	230/400	230/400	230/400	230/400	230/400
Potencia (W)	750	750	750	750	1100	1500
Capacidad (l)	13	20	25	30	40	50
Depósito de aceite (l)	10	10	10	10	14	14
Peso neto (kg)	107	119	137	157	187	340
Peso bruto (kg)	120	132	150	170	231	390
Dimensiones (mm)	330x765x1195	360x790x1195	360x815x1197	360x815x1275	416x845x1347	500x1200x1233
Embalaje (mm)	600x800x1500	600x800x1500	600x800x1500	600x800x1500	560x660x1590	810x650x1560
Volumen (m3)	0,714	0,714	0,714	0,714	0,585	0,82