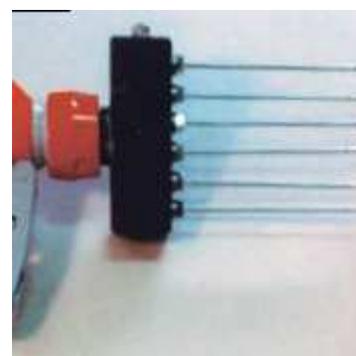


INYECTORA MANUAL MODELO P1



MODELO P1

Idealmente diseñada para resolver las necesidades funcionales desde pequeñas empresas de carniceros a cocinas o servicios de catering grandes. Este dispositivo práctico simplifica mucho el proceso de curar, inyectar y añadir salmuera en la carne.

Incluye las siguientes características:

- * Fabricada en acero inox y plásticos polivalentes.
- * Una bomba inyectora
- * La presión constante
- * Fácil de manejar y portátil
- * 230 Voltios (monofásica)
- * Fabricación en acero inoxidable
- * Pistola de mano ergonómica de inyección
- * La bomba no se daña si esta seca

MODELO	PRESIÓN DE INYECCION	TIPO DE BOMBA	PESO	MEDIDAS	VOLTAJE
P1	2,8 bar	IMPULSO	8 Kg	210 x 350 x 210 mm	220 V II
P1/SM	8 bar-75 l/min	MEMBRANA (AIRE COMPRIMIDO)	8 Kg	210 x 350 x 210 mm	220 V II

GIMENEZ 2000 MAQUINARIA ALIMENTACION S.L.

CENTRAL: c/Electricidad nº12. 28918 Leganés (Madrid)

Tel: +34.916.437.393 ... Fax: +34.916.435.573 ... e-mail: administracion-madrid@gimenez2000.com

SUCURSAL BADAJOZ: Pol. Ind. Los Caños. C/ Caya nº 15. 06300 Zafra (Badajoz)

Tel. y Fax: +34.924.555.026 ... e-mail: administracion-zafra@gimenez2000.com

SUCURSAL SALAMANCA: SERVITEC GUIJUELO S.L.

Pol. Ind. Agroalimentario, sector 3.1.1, nave 8
37770 Guijuelo (Salamanca)