

INSACCATRICE PROFESSIONALE

RGV IPI 10

L'insaccatrice professionale **RGV IPI 10** è progettata per la produzione artigianale e professionale di salsicce e insaccati. La struttura robusta in acciaio inox garantisce igiene, durata e facilità di pulizia. Il sistema con ingranaggi metallici ad alta resistenza consente una lavorazione fluida anche con impasti di carne consistenti.

Caratteristiche principali

- Capacità contenitore: 10 kg
- Struttura completamente in acciaio inox
- Cilindro alimentare in acciaio inox AISI 304
- Sistema di trasmissione con ingranaggi metallici
- Movimento pistone con avanzamento lento e ritorno rapido
- Sistema di ventilazione frontale per eliminare l'aria
- 4 imbuti inclusi per diversi diametri di insaccato
- Ideale per macellerie, gastronomie e laboratori artigianali

Scheda tecnica

Modello	IPI 10
Tipologia	Insaccatrice manuale professionale
Capacità	10 kg
Materiale struttura	Acciaio inox
Materiale cilindro	Acciaio inox AISI 304
Sistema trasmissione	Ingranaggi metallici
Velocità	2 velocità (avanzamento e ritorno rapido)
Accessori inclusi	4 imbuti per insaccati
Utilizzo	Macellerie, ristorazione, produzione artigianale