



PM-114L
PM-98L / PM-32L



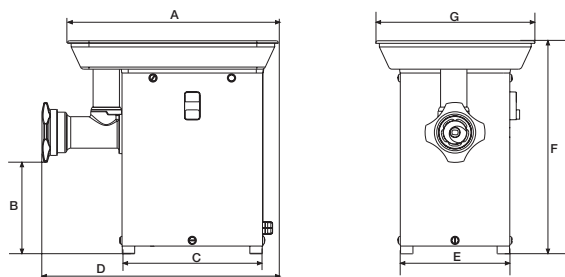
PA-82 / PA-22
PM-82 / PM-22



PM-70 / PM-12



PM-114
PM-98 / PM-32



mm	A	B	C	D	E	F	G
PM-70 / PM-12	410	175	270	455	210	410	310
PM-82 / PM-22	500	130	300	545	240	430	350
PA-82 / PA-22	500	130	300	545	240	430	350
PM-98 / PM-32	605 (720*)	120	370	700	280	570	405 (470*)
PM-98L / PM-32L	720 (840*)	540	500	900	410	995	460 (535*)
PM-114	605 (720*)	100	370	750	280	570	405 (470*)
PM-114L	840	520	500	950	410	1010	535

*Bandeja Gigante / Giant Tray / Reisen-einfüllschale / Tramoggia gigante / Grand Bac.

PICADORAS DE CARNE

Sistemas de corte UNGER (70, 82, 98 y 114) y ENTERPRISE (12, 22, 32).

Con grupo boca exterior : evita la transmisión de calor a la carne y es muy fácil de desmontar para su limpieza e higiene.

Transmisiones por engranajes bañados en aceite muy silenciosas (PM-70/12 transmisión por correa dentada).

Pican toda clase de carnes, blandas o duras.

Salida uniforme y continua de la carne por la boca.

Construcción: totalmente en acero inox (PA-82/22: boca en aluminio).

OPCIONES:

Bandejas Gigantes de gran capacidad (ver cuadro arriba). Protector placas (para placas con agujeros de ≥ 8 mm).

MEAT MINCERS/ MEAT GRINDERS

Cutting Systems: UNGER (70, 82, 98, 114) and ENTERPRISE (12, 22, 32).

With external mincing head assembly to prevent heat transfer from the motor. Easy to dismantle for cleaning and hygiene.

Transmission: gear driven in an oil bath for silent running (PM-70/12 is driven by means of a toothed belt).

Mincers all kind of meats. The mince produced is of an even and uniform texture.

Construction: Completely in stainless steel (PA-82/22: mincing head in aluminium).

OPTIONS:

Giant tray (see above table). Finger Guard when using plates of 8mm or larger in all models.

FLEISCHWÖLFE

Schneidsystem UNGER (70, 82, 98 und 114) und ENTERPRISE (12, 22, 32).

Aufgesetztes Mundstück: verhindert Wärmeübertragung und ist zur Reinigung einfach abnehmbar.

In Öl gelagerte Übersetzung. Sehr leise (PM-70/12 mit Keilrie-men-Übertragung) Für alle Fleischarten geeignet (weich u. hart).

Erzielt eine gleichförmige Fleischmasse.

Konstruktion: komplett aus rostfreiem Edelstahl (PA-82/22: aus Aluminium. Körper und Schnecke aus Edelstahl).

OPTIONEN:

Riesen-Einfüllschale mit grosser Kapazität (s. Tabelle) Schutz für Scheiben (bei Loch-scheiben > 8 mm).

TRITACARNI

Sistemi di taglio UNGER (70, 82, 98 e 114) e ENTERPRISE (12, 22, 32).

Con gruppo bocca esterna: evita la trasmissione di calore alla carne ed è molto facile da smontare per la sua pulizia e igiene.

Trasmissione ad ingranaggi bagnati in olio molto silenziosa (PM-70/12 trasmissione per nastro dentato).

Trita tutti i generi di carne, morbide e dure.

Uscita della massa per la bocca uniforme e continua.

Costruzione: in acciaio inox. (PA-82/22: bocca in alluminio)

OPZIONI:

Vassoi Giganti (vedi quadro in alto).

Protettore piastre (per piastre dal foro di ≥ 8 mm).

HACHOIRS

Système de coupe UNGER (70, 82, 98, 114) et ENTERPRISE (12, 22, 32).

Avec groupe bouche extérieure : évite la transmission de chaleur à la viande et est très facile à démonter pour son nettoyage et hygiène.

Entraînement a pignon en bain d'huile très silencieux (PM-70/12 par courroie dentée).

Hache toutes sortes de viandes, tendres et dures.

Sortie uniforme et continue de la masse par la bouche.

Construction en acier inox. (PA-82/22 groupe bouche en aluminium).

OPTIONS:

Grand bac (voir tableau en haut).

Protecteur plaques (d'utilisation obligatoire pour plaques de ≥ 8 mm).

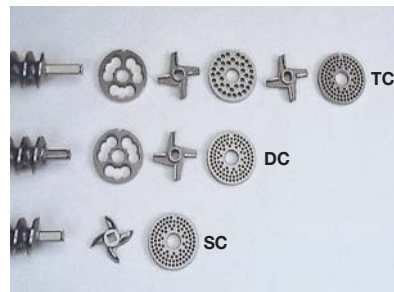
ENTERPRISE (SC*)	UNGER (SC*)	UNGER (DC*)	UNGER (TC*)
PM-12	PM-70		
PM-22	PM-82		
PA-22	PA-82		
PM-32	PM-98 / PM-98L		
PM-32L	PM-114 / PM-114L		



ENTERPRISE



UNGER



UNGER

SC* = Simple Corte / Simple Cut / Einfach-Schnitt / Taglio semplice / Simple Coupe

DC* = Doble Corte / Double Cut / Doppel-Schnitt / Doppio Taglio / Double Coupe

TC* = Triple Corte / Triple Cut / Dreifach-Schnitt / Triplo Taglio / Triple Coupe

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTICHE TECHNICHE - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Motores - Motors - Motoren - Motore - Moteurs:

III, 230-400V, 50 Hz

II, 230V, 50 Hz

HP / kW

HP / kW

0,75-1 / 0,55-0,74

0,75-1 / 0,55-0,74

1,5 / 1,1

1,25 / 0,9

1,25 / 0,9

2,5-3 / 1,84-2,21

2-3-5 / 1,5-2,2-3,7

2,5-3 / 1,84-2,21

3-5 / 2,2-3,7

2,5-3 / 1,84-2,21

5 / 3,7

-

5 / 3,7

-

Producción - Yield - Leistung - Produzione - Débit :

Peso Neto - Net Weight - Netto Gewicht - Peso Netto - Poids net:

Kg / h

Kg

± 170

20

± 300

32

± 300

30

± 700

53

± 700

85

± 1000

74

± 1000

106



EQUIPAMIENTOS CARNICOS, S.L.

P.I. "Coll de la Manyà" - Jaume Ferran, s/n.

E-08403 Granollers (Barcelona) SPAIN

www.mainca.com / E-mail: mainca@mainca.com

☎ (+34) 93 849 18 22 - (+34) 93 849 17 54

Fax: (+34) 93 849 71 76

