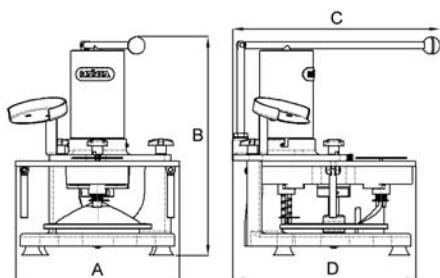




MH-100 / MH-120 / MH-130



MA-5 / MA-10



mm	A	B	C	D	L*	Kg*
MH-100 / MH-120 / MH-130	380	515	490	425	2,5	±2,1
MA-5 / MA-10	380	515	490	425	2,5	±2,1

L*/Kg*: Capacidad cilindro / Cylinder capacity / Zylinderinhalt / Capacità cilindro / Capacité cylindre.

HAMBURGUESERA MANUAL

MH: con plato para hamburguesas.

MA: con plato para 5 albóndigas ó 10 croquetas.

Todos los platos son intercambiables entre ambos modelos.

Totalmente manuales.

Prácticas, económicas y por su simplicidad de muy fácil manejo. El plato siempre gira en el sentido de las agujas del reloj.

Reducen el tiempo de elaboración a mano.

Son la solución puente entre la fabricación a mano y la automática.

Se desmontan completamente sin herramientas para facilitar su limpieza.

El grosor de la hamburguesa, albóndiga y croqueta es regulable hasta 40 mm como máximo.

Dispone de dispensador de papel.

Construcción: en aluminio anticorrosivo anodizado.

PATTY MOULDING MACHINE

MH: equipped with hamburger plate.

MA: equipped with 5 meatballs or 10 croquettes plate.

All plates are interchangeable between models.

Totally manual.

Practical and economical because of the simplicity on design and ease of use. The plate always rotates in the clockwise direction.

Greatly reduces labour time. It bridges the gap between manual and automatic production.

Easily stripped without tools for cleaning.

Easily adjustable thickness of all products (hamburger, meatball and croquette) up to 40 mm.

It features a paper dispenser. Construction: in anodised corrosion proof aluminium.

HAMBURGER- FORMMASCHINE

MH: Mit Platte für Hamburger.

MA: mit Platte für 5 Knödel oder 10 Krokettchen.

Komplett handbetriebene Geräte.

Formplatten untereinander austauschbar.

Sehr praktisch, wirtschaftlich und einfach zu bedienen.

Der Teller dreht sich immer im Uhrzeigersinn.

Enorm hohe Zeiteinsparung.

Idealer Kompromiss zwischen Handarbeit und automatischer Herstellung.

Komplett zerlegbar für bequeme Reinigung. Sie erfolgt leicht und nur mit den Händen.

Dicke bei Hamburgern, Knödeln und Krokettchen ist regulierbar (bis 40 mm).

Eingebauter Papierspender. System zur Regulierung der Stärke de Teller.

Konstruktion: aus Aluminium.

HAMBURGERATRICE MANUALE

MH: con piatto per hamburger.

MA: con piatto per 5 polpette o 10 crocchetta.

Modelli totalmente manuali.. Piatti intercambiabili fra entrambi i modelli.

Pratiche, economiche e di facile utilizzo. Il disco gira sempre in senso orario.

Riducono enormemente il tempo di elaborazione a mano.

È la soluzione posta fra la fabbricazione a mano e quella automatica.

Si smontano completamente con le mani per facilitare la pulizia.

Lo spessore dell'hamburger, della polpetta y della crocchetta è regolabile (fino a 40 mm).

Incorpora un dispensatore de carta.

Costruzione: in alluminio anticorrosivo anodizzato.

RECONSTITUEUR DE STEAK HACHÉ

MH: avec plateau pour steak haché.

MA: avec plateau pour 5 boulettes ou bien 10 croquettes.

Modèles manuels.

Plateaux interchangeables entre toutes les modèles.

Pratique, économique et très facile à manipuler de fait de sa simplicité.

Le plateau tourne toujours dans le sens des aiguilles d'une montre.

Réduisent énormément le temps d'élaboration à main.

C'est la solution pont entre la fabrication à main et l'automatique.

Facilement démontable avec les mains pour le nettoyage.

La grosseur du steak haché, des boulettes ou des croquettes est réglable (jusqu'à 40 mm).

Incorporation d'un distributeur de papier.

Construction: en aluminium anticorrosif anodisé.



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

Ø: Hamburguesa - hamburger - Hamburger - Hamburgers - steak haché

Ø: Albóndiga - meat ball - Knödel - Polpetta - boulettes

Producción hora - Yield per hour - Stundenleistung - Produzione pz/ h - Débit par heure:

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

	MH-100	MH-120	MH-130	MA-5	MA-10
mm	1 x Ø 100	1 x Ø 100	1 x Ø 130	-	-
mm	-	-	-	5 x Ø 38	10 x Ø 25
n°	± 300	± 300	± 300	±1200	± 2.400
Kg	17	17	17	17	17



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

