



Over 80 countries

Since 1971



PM-70 / PM-12



**PC-82 / PC-22
PC-82A / PC-22A**



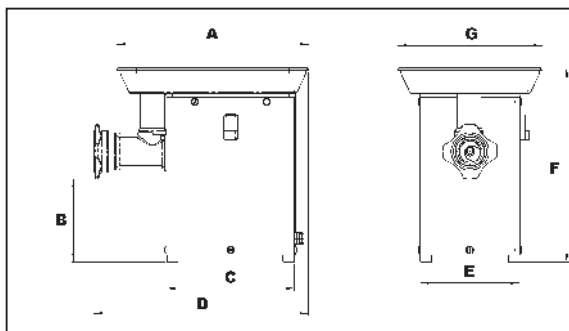
**PC-98 / PC-32
PC-114**



**PC-98L / PC-32L
PC-114L**



www.mainca.com



mm	A	B	C	D	E	F	G
PM-70 / PM-12	410	175	270	455	210	410	310
PC-82 / PC-22	414	155	414	494	310	424	310
PC-98 / PC-32	609 (685*)	104	537	736 (769*)	337	553 (577*)	410 (495*)
PC-98L / PC-32L	842	555	475	895	400	1055	542
PC-114	685	885	535	865	335	580	495
PC-114L	842	540	475	925	400	1055	542

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

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

Motores - Motors - Motoren - Motore - Moteurs:

III, 230-400V, 50 Hz (220-380V, 60Hz)

II, 230V, 50 Hz (220V, 60 Hz)

HP / kW

HP / kW

Producción - Yield - Leistung - Produzione - Débit :

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

Kg / h

Kg

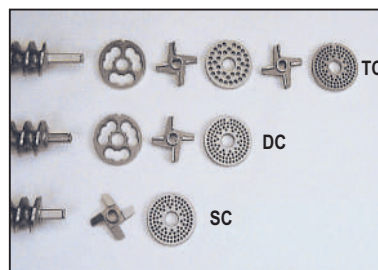
PM-70 PM-12	PC-82 PC-22	PC-82A PC-22A	PC-98 PC-32	PC-98L PC-32L	PC-114	PC-114L
1 / 0,74 0,75 / 0,55	1,5 / 1,1 1,4 / 1,0	1,5 / 1,1	3,5 / 2,2-3,7 3 / 2,2	3-5 / 2,2-3,7 3 / 2,2	5 / 3,7 -	5 / 3,7 -
± 170 20	± 350 34	± 350 34	± 800 58	± 800 85	± 1150 74	± 1150 106



PC-22 (ENTERPRISE)



ENTERPRISE



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

PICADORAS DE CARNE

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

Congrupoboca 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 (PC-82A/PC-22A: 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 made of stainless steel (PC-82A/PC-22A: mincing head in aluminium).

OPTIONS:

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

FLEISCHWÜLFE

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

Aufgesetztes Mundstück: verhindert Wär-meübertragung und ist zur Reinigung einfach abnehmbar.

In Öl gelagerte Übersetzung.

Sehr leise (PM-70/12 mit Keilriemen-Übertragung)

Für alle Fleischarten geeignet (weich u. hart).

Erzielt eine gleichförmige Fleischmasse.

Konstruktion: komplett aus rostfreiem Edelstahl (PC-82A/PC-22A: 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. (PC-82A/PC-22A: bocca in alluminio).

OPZIONI:

Vassoio 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. (PC-82A/PC-22A groupe bouche en aluminium).

OPTIONS:

Grand bac (voir tableau en haut). Protecteur plaques (d'utilisation obligatoire pour plaques de 8 mm).



EQUIPAMIENTOS CARNICOS, S.L.

Pol. Ind. "Coll de la Manyà" - Jaume Ferran, 1
E-08403 Granollers (Barcelona) SPAIN
www.mainca.com / e-mail: mainca@mainca.com
Tel. (+34) 93 849 18 22 / Fax: (+34) 93 849 71 76

