



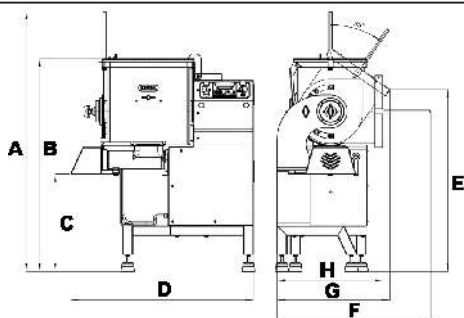
Over 80 countries

Since 1971



**MG-95
HYBRID**





mm	A	B	C	D	E	F	G	H	L*	Kg*
MG-95	1580	1291	592	1110	1105	933	686	643	95	±65

L* / Kg* : Capacidad artesa / Bowl capacity / Schüsselinhalt / Capacità di Recipiente / Capacité cuve.

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

MG-95 HYBRID

Motores - Motors - Motoren - Motore - Moteurs:

(3ph / 1ph - 230V / 400V - 50Hz / 60Hz)

- Picadora / Mincer / Wölfe / Tritacarne / Hachoir:
- Mezcladora / Mixer / Mischer / Mescolatore / Mélangeur:

4,00 HP / 3,00 kW
1,75 HP / 1,30 kW

Producción primer picado - First grind output - Leistung: Wolfen - Produzione primo trituri - Production premier hacher :

±1500 Kg/h (±55 lbs/m)

Sistema de corte / Cutting system / Schnitt-System / Système de coupe / Sistema di taglio:

- Simple corte / simple cut / 2 Teilig / Taglio semplice / simple coupe:
- Simple, doble y triple corte / Simple, double & triple cut / Einfach- Doppel - 5 Teilig / Semplice, doppio & triplo taglio / Simple, double et triple coupe:

Enterprise 32
Unger 98

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

230 Kg



fig. 1



fig. 3



fig. 4



PICADORA - MEZCLADORA

La MG-95 HYBRID es una máquina muy versátil que se adapta a todas las formas de trabajo. Estamos ante un equipo muy innovador único en la industria cárnica (modelo patentado), pues no existe ninguna picadora-mezcladora con cuba hermética basculante para el vaciado del producto (fig.3).

¿Se imagina poder usar su picadora-mezcladora para elaborar todo tipo de embutidos y hamburguesas con la máxima calidad evitando el sobre-mezclado y sobre-picado de la carne?

CARACTERÍSTICAS:

Incluye programador digital con 10 posibles ciclos de mezclado y amasado.

Palas desmontables sin herramientas (fig.1).

Construcción: totalmente en acero inoxidable.

OPCIONES:

Interruptor de pedal (sólo en versión trifásica).

Ruedas desplazamiento.

Porcionador neumático para el bandeado de carne picada (fig.4).

MIXER-GRINDER

The MG-95 HYBRID is a very versatile machine perfectly adapted for a variety of uses and methods of work.

This is a unique and innovative machine for the meat industry (patented), since no machine exists that combines the features of a mixer-grinder with a sealable tilting bowl that can be easily emptied (fig.3). These features make the MG-95 HYBRID a machine without limitations.

One can now produce sausages and burgers of the highest quality and texture without excessively mincing and mixing the product.

TECHNICAL FEATURES:

Provided with digital programmer to perform up to 10 mixing / kneading cycles.

Mixing paddles easily removed without tools (fig.1).

Construction: completely made of Stainless Steel.

OPTIONS:

Foot switch (3 phase motors only).

4 Swivel Casters (2 with locks).

Pneumatic portioning device for placing minced meat on trays (fig.4.).

MISCHWOLF

Die MG-95 HYBRID ist eine vielseitigsten Maschinen für alle Einsatzbereiche und Arbeitsweisen.

Diese innovative Maschine ist in der Fleischindustrie einzigartig (Patentiert), denn es gibt auf dem Markt keinen anderen Mischwolf mit hermetisch verschließbarem Einfüllbehälter, der sich zum einfachen Leeren kippen lässt (Abb.3).

Träumen Sie davon, Ihren Mischwolf für alle möglichen Wurstsorten und Hamburger in Spitzenqualität einzusetzen, ohne dass die Fleischmasse übermäßig zerkleinert und vermengt wird?

EIGENSCHAFTEN:

Digitalprogrammierer für 10 verschiedene Mischzyklen.

Schaufeln können ohne Werkzeuge herausgenommen werden (Abb. 1).

Konstruktion: komplett aus rostfreiem Edelstahl.

OPTIONEN:

Fußschalter (nur 3-fasig motor).

1 Set 4 Räder.

Portioniergerät für Hackfleisch (Abb.4.).

TRITACARNE - MESCOLATORE

La MG-95 HYBRID è una macchina molto versatile che si adatta perfettamente a tutti gli usi e forme di lavoro.

Ci troviamo di fronte ad un macchinario davvero rivoluzionario nell'industria delle carni (brevettato) poiché non vi è alcuna tritacarne con mescolatore con un recipiente ermetico facilmente ritornato per lo svuotamento del prodotto (fig.3).

Riuscite a immaginare di poter utilizzare la tritacarne con mescolatore per produrre tutti i tipi di salsicce e hamburger della più alta qualità, evitando l'eccessiva mescolatura e tritatura della carne?

CARATTERISTICHE:

Incluye programatore digitale per 10 cicli di mescolatura.

Pale smontabili senza impiegare utensili (fig.1).

Costruzione: in acciaio inox.

OPZIONI:

Interruttore di pedale (solo motori trifase).

Ruote spostamento.

Porzionatore pneumatico per fare di carne macinata (fig.4).

HACHOIR - MÉLANGEUR

La MG-95 HYBRID est une machine très polyvalente qui s'adapte parfaitement à toutes les formes de travail.

Nous nous trouvons en face d'un équipement très innovant (breveté), unique dans l'industrie de la viande, car il n'existe aucun hachoir-mélangeur avec cuve hermétique basculant pour vider le produit (fig.3).

Vous imaginez pouvoir utiliser un hachoir-mélangeur pour élaborer tous les types de charcuteries avec une qualité maximum en évitant le sur-mélange et le sur-hachement de la viande?.

CARACTÉRISTIQUES:

Équipé avec programmeur numérique pour établir jusque 10 cycles de mélange différents.

Bras de pelles démontable sans outils (fig.1).

Construction: entièrement en acier inoxydable.

OPTIONS:

Interrupteur à pédale (Moteurs triphasés).

Roues déplacement.

Portionneur pneumatique pour faire de la viande hachée (fig.4).



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

