Picadora de carne monofásica de Mainca modelo PM-70 con tipo de corte unger (corte simple y doble).

Ideal para carnicerias, tiendas de alimentación, supermercados e industria alimentaria.

Por su reducido tamaño es ideal para el mostrador de una tienda o supermercado .

Transmisión por correa dentada.

Catálogo de picadoras de carne industriales

Picadora de carne monofásica de Mainca modelo PM-70 con tipo de corte unger (corte simple y doble).

Ideal para carnicerias, tiendas de alimentación, supermercados e industria alimentaria. Por su reducido tamaño es ideal para el mostrador de una tienda o supermercado .

Referencia: 1PM70A+D

Características técnicas de la picadora PM-70:

- Construcción: totalmente en acero inoxidable 18/10.
- Transmisión: por correa dentada muy silenciosa.
- Producción: ± 170 Kg/h.
- Modelo recomendado para producciones cortas e intermitentes.
- Ideal para el mostrador de una tienda o supermercado por su reducido tamaño.
- Motores: Monofásicos de 0,75 HP / 0,55 kW (230V 50Hz)
- Dimensiones de la base: 21 x 27 cm
- Dimensiones de la bandeja: 31 x 41 cm

Opcional:

- P Protector boca con micro de seguridad 253€ (solicítenos presupuesto y le haremos descuento en todos los accesorios y opcionales)

La nueva generación de picadoras MAINCA aúna un diseño único e innovador con prestaciones sorprendentes. **El grupo boca exterior facilita su limpieza y evita la transmisión de calor a la carne**. El husillo interior sobredimensionado facilita la alimentación de la carne y **aumenta el rendimiento del picado**.
Transmisiones por engranajes bañados en aceite de gran robustez y potentes motores con gran capacidad de sobrecarga aptos para picar todo tipo de carnes **(PM-70/12 Transmisión por correa dentada)**.
Construcción: totalmente en acero inox (PC-82A/PC-22A: boca en aluminio).
OPCIONES:
Bandejas Gigantes de gran capacidad .
Protector placas (para placas con agujeros de ≥ 8mm).

CUCHILLAS Y PLACAS DISPONIBLES MAINCA

Placas y cuchillas	Nacional (Olotinox)		Alemán (L&W)		Alemán L&W (Long Life)	
	Ref.	€	Ref.	€	Ref	€
Sistema ENTERPRISE						
12 Simple corte	2PM70B	20	-	-	-	-
22 Simple corte	2PM82B	24	2PM82BA	32	-	-
32 Simple corte	2PM98B	34	2PM98BX	61	2PM98BL	135
Sistema UNGER						
70 Simple corte	2PM70S	40	-	-	-	-
70 Simple y Doble corte	2PM70D	106	-	-	-	-
82 Simple corte	2PM82S	49	2PM82SA	76		
82 Simple y Doble corte	2PM82D	91	2PM82DA	160		
82 Simple, Doble y Triple corte	2PM82T	126	2PM82TA	237		
98 Simple corte	2PM98S	64	2PM98SA	96		
98 Simple y Doble corte	2PM98D	116	2PM98DA	195		
98 Simple, Doble y Triple corte	2PM98T	162	2PM98TA	290		
98 Triple corte con desnervador	-	-	2PM98SN	963		
114 Simple corte	2PM11S	93	2PM11SA	114		
114 Simple y Doble corte	2PM11D	189	2PM11DA	254		
114 Simple, Doble y Triple corte	2PM11T	274	2PM11TA	379		
114 Triple corte con desnervador	-	-	2PM11SN	862		

Simple corte = cuchilla simple corte + placa de 4,5 mm Ø
Simple y Doble corte = cuchilla simple corte, placa 3 agujeros + cuchilla doble corte + placa de 4,5 mm Ø
Simple, Doble y Triple corte = cuchilla simple corte, placa 3 agujeros + 2 cuchillas doble corte + placa 16 mm Ø + placa 4,5 mm Ø
Triple corte con desnervador = placa 3 agujeros + cuchillas doble corte + placa 7,8 mm Ø + cuchilla y placa 3,5 mm Ø desnervadoras
Long Life: Grupo Alemán Enterprise de larga duración

Estamos a vustra disposición para resolver consultas o dudas referentes a la picadoras de carne para carnicerías, en el chat o en el apartado contacto de EquipoH.com

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 310x455x410mm