**Picadora de carne monofásica de Mainca modelo PX-32 con tipo de corte enterprise** (corte simple).

Motor monofásico 1,75 HP. Ideal para carnicerías, tiendas de alimentación, supermercados e industria alimentaria.

**Construida totalmente en acero inoxidable 18/10.**

Transmisión por engranajes bañados en aceite.

## Catálogo de picadoras de carne industriales

**Picadora de carne monofásica de Mainca modelo PX-32 con tipo de corte enterprise** (corte simple).

Motor monofásico 1,75 HP. Ideal para carnicerías, tiendas de alimentación, supermercados e industria alimentaria.

**Construida totalmente en acero inoxidable 18/10.**

Transmisión por engranajes bañados en aceite.

**Referencia: 1PX32A**

## Características técnicas de la picadora PX-32A:

- Construcción:**Construida totalmente en acero inoxidable 18/10.**
- Transmisión: por engranajes bañados en aceite.
- Producción: ± 350 Kg/h.
- Motores: Motor monofásico 1,75 HP
- Dimensiones de la base: 31 x 41 cm
- Dimensiones de la bandeja: 31 x 41 cm

OPCIONES: Bandeja gigante de mayor tamaño: 41 x 61 cm Protector boca con micro de seguridad de uso obligado en placas con agujeros ³ 8 mm.

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 **(transmisión por engranajes bañados en aceite)**.
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): 310x510x424mm