Picadora de carne trifásica de Mainca modelo PC-98L con tipo de corte unger 98 (corte doble). en opcionales hay mas tipos de corte unger.

Motor trifásico 5 HP / 3,7 kW. 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 trifásica de Mainca modelo PC-98L con tipo de corte unger 98 (corte doble). en opcionales hay mas tipos de corte unger.

Motor trifásico 5 HP / 3,7 kW. Ideal para carnicerías, tiendas de alimentación, supermercados e industria alimentaria.

Construida totalmente en acero inoxidable 18/10

Transmisión por engranajes bañados en aceite.

Referencia: 1PS98R5+D

Características técnicas de la picadora PC-98L:

Disponible con dos sistemas de corte a elegir:

- ENTERPRISE 32 (simple corte)
- UNGER 98 (simple, doble y triple corte)
- UNGER 114 (simple, doble y triple corte)

- Construcción: Totalmente en acero inoxidable 18/10.
- Transmisión: por engranajes bañados en aceite.
- Producción:PC-98L / PC-32L: ± 800 Kg/h. PC-114L: ± 1150 Kg/h.
- Motores: Trifásicos de 3 y 5 HP / 2,2 y 3,7 kW (230-400V 50Hz)
- Dimensiones de la base: 41 x 49 cm
- Dimensiones de la bandeja: 54 x 84 cm

OPCIONES:
Protector boca con micro de seguridad de uso obligado en placas con agujeros ³ 8 mm.

- T Sistema Unger 98 triple corte: 118€
- P Protector boca con micro de seguridad: 330€

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).

Placas y cuchillas

ENTERPRISE

ENTERPRISE

UNGER

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): 542x895x1055mm