Picadora- mezcladora de carne monofásica de Mainca modelo MG-95 HYBRID con tipo de corte enterprise.

Motor monofásico 4 HP / 3 kW. Ideal para obradores, carnicerías, tiendas de alimentación, supermercados e industria alimentaria.

Construida totalmente en acero inoxidable 18/10

Transmisión por engranajes bañados en aceite.

Catálogo de picadoras-mezcladoras de carne

Picadora- mezcladora de carne monofásica de Mainca modelo MG-95 HYBRID con tipo de corte enterprise.

Motor monofásico 4 HP / 3 kW. Ideal para obradores, carnicerías, tiendas de alimentación, supermercados e industria alimentaria.

Construida totalmente en acero inoxidable 18/10

Transmisión por engranajes bañados en aceite.

Referencia: 1MG95A

Características generales de la picadora - mezcladora Mainca MG-95 Hybrid

Disponible con dos sistemas de corte a elegir:
ENTERPRISE 32 (simple corte)
UNGER 98 (simple, doble y triple corte)

- Construcción: Totalmente en acero inoxidable 18/10.
- La versión MG-95 INT tiene la certificación sanitaria NSF/ANSI 8.
- Transmisión: por engranajes bañados en aceite.
- Producción: ± 1500 Kg/h (en primer picado)
- Capacidad de la cuba en litros: 95 l.
- Capacidad de la cuba en Kg: ± 65 Kg.
- Incluye protector boca con micro y programador digital para programar diferentes ciclos de mezclado.
- Posibilidad de incorporar un porcionador neumático para bandejar carne picada automáticamente.
- Motores independientes:
- **Versión trifásica (230-400V 50Hz)** o monofásica (230V 50Hz)
- Potencia Motor Picadora:
- Trifásico: 5,5HP / 4,1kW - Monofásico: 4 HP / 3 kW
- Potencia Motor Mezcladora:
- 1,75HP / 1,3kW
- Dimensiones base: 82 x 54 cm

OPCIONALES:

- T: Sistema Unger 98 triple corte
- F: Interruptor de pedal (sólo motor trifásico)
- 2MG95R: Ruedas desplazamiento
- V: Variador de velocidad del sinfín (recomendado para trabajar con porcionador)
- PORCIONADOR NEUMÁTICO
- 1PR50A Porcionador neumático para carne picada
- 1PRCTRZ Cinta transportadora adicional de 1m
- 2PR1 Molde para bloque de carne compactada
- 2PR1 Conector para carne sin compactar

Este tipo de maquinária la asesoramos, prescribimos y

presupuestamos de forma personal. Contáctanos y te ofrecermos el mejor servicio de venta y postventa.

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

Estamos a vuestra 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): 1110x933x1580 mm (dimensiones utiles)