Picadora-mezcladora de carne monofásica de Mainca modelo MG-50 con tipo de corte enterprise.

Motor monofásico: 3 HP / 2.1 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 trifásica de Mainca modelo MG-50 con tipo de corte enterprise.

Motor trifásico 220/400V, 50Hz. 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: 1MG50A

Características generales de la picadora - mezcladora Mainca MG-50

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.
- Transmisión: por engranajes bañados en aceite.
- Producción: ± 1000 Kg/h (en primer picado)
- Capacidad de la cuba en litros: 50 l.
- Capacidad de la cuba en Kg: ± 30 Kg.
- Incluye protector boca con micro de seguridad.
- Posibilidad de incorporar un porcionador neumático para bandejar carne picada automáticamente.
- 2 Motores independientes**:** Versión trifásica (230-400V 50Hz) o **monofásica (230V 50Hz)**
- Potencia Motor Picadora: Trifásico: 3 HP / 2.1 kW - **Monofásico: 3 HP / 2.1 kW**
- Potencia Motor Mezcladora: 1,75 HP / 1,3 kW
- Dimensiones: 112 x 60 x 117 cm

OPCIONALES:

- D Sistema Unger 98 doble corte
- T Sistema Unger 98 triple corte
- F Interruptor de pedal (sólo motor trifásico)

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): 1120 x 600 x 1170mm