Embutidora hidraulica industrial con motor monofásico Mainca modelo FC-20

Motor monofásico de 1,5 HP / 1,10 kW (230V 50Hz).

Indicadas para obradores y carnicerías.

Modelo robusto y fiable ideal para plantas piloto y producciones artesanales.

Catálogo de embutidoras industriales

Embutidora hidraulica industrial con motor monofásico Mainca modelo FC-20

Motor monofásico de 1,5 HP / 1,10 kW (230V 50Hz).

Indicadas para obradores y carnicerías.

Modelo robusto y fiable ideal para plantas piloto y producciones artesanales.

Totalmente en acero inoxidable 18/10 excepto tapa y pistón en aluminio anodizado.

Referencia: 1FC20A

Características generales:

Modelo robusto y fiable ideal para plantas piloto y producciones artesanales.

Capacidad del cilindro en litros: FC-12: 12 l. **FC-20: 20 l.**
Capacidad del cilindro en Kg: FC-12: ± 10 Kg. **FC-20: ±18 Kg.**

Motores:
FC-12: Trifásico de 0.75 HP / 0.55 kW (230-400V 50Hz)
Monofásico de 1.25 HP / 0.92 kW (230V 50Hz).
FC-20: Trifásico de 1,25 HP / 0,92 kW (230-400V 50Hz)
Monofásico de 1,5 HP / 1,10 kW (230V 50Hz).
Todos los modelos monofásicos incorporan de serie un kit de ventilación forzada para un mayor rendimiento del motor.

Los modelos trifásicos también lo pueden incorporar como opción.

Dimensiones base:
FC-12 y FC-20: 41 x 47 cm

Construcción: Totalmente en acero inoxidable 18/10 excepto:
FC-12: tapa en aluminio anodizado y pistón en polietileno.
FC-20: tapa y pistón en aluminio anodizado.

En opción: tapa y/o pistón en acero inoxidable 18/10.
Las versiones FI-20 INT & FC-20 INT, tienen la certificación sanitaria Americana NSF / ANSI 8.

OPCIONALES:

I: Tapa en acero inox
2EMR: Ruedas simples sin soporte
2FC20RA: Ruedas + soporte antivuelco

Este tipo de maquinária la asesoramos, prescribimos y presupuestamos de forma personal. Contáctanos y te ofrecermos el mejor servicio de venta y postventa.

Las embutidoras hidraulicas de Mainca estan diseñadas con depósito de aceite

independiente.
Velocidad y presión de trabajo regulables.
Cilindro fijo con rectificado interior (máxima precisión de ajuste del pistón). Boca de salida suave evitando el embarre y pérdida de color de la carne.
Descompresión automática del pistón al soltar la rodillera. Nueva rodillera ajustable en altura en modelos FC-20, 25 y 30.
Pistón de fácil desmontaje para su limpieza.
Equipadas con 3 embudos inoxidables de 15, 20 y 30 mm de Ø. (Opción: 12, 24 y 43).

Construcción en acero inox. Tapa y pistón en aluminio.
OPCIONES:
Tapa y pistón en acero inox.
Paro y marcha automático (sólo motores trifásicos).
Porcionador Manual (fig.1) o Porcionador - retorcedor PR-360.
Ruedas simples o Soporte antivuelco con ruedas (fig.2).

OPCIONALES PARA TODOS LOS MODELOS:

- M Paro y marcha automático (motor trifásico)
- B Retorno automático pistón (FC-12-20-25-30)
- V Kit ventilación forzada (para motor trifásico)
- 2FC44434 Fijación rodillera embutidora
- 2EM11500 Porcionador manual inoxidable (fig.1)
- 2EM30422 Válvula dosificadora para porcionador

PORCIONADORES para BANDEJAR

- 1PR50A Porcionador neumático
- 1PR14M Porcionador manual

Elegir el molde para el porcionador:

- 2PR1 Molde para bloque de carne compactada
- 2PR4 Molde 4 Cevapcici diam. 20 ó 24 mm

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): 435x537x1107mm