



Over 80 countries

Since 1971



PM-70 / PM-12



PA-82 / PA-22
PM-82 / PM-22



PM-114L
PM-98L / PM-32L



PM-114
PM-98 / PM-32



mm	A	B	C	D	E	F	G
PM-70 / PM-12	410	175	270	455	210	410	310
PM-82 / PM-22	500	130	300	545	240	430	350
PA-82 / PA-22	500	130	300	545	240	430	350
PM-98 / PM-32	605 (720*)	120	370	700	280	570	405 (470*)
PM-98L / PM-32L	720 (840*)	540	500	900	410	995	460 (535*)
PM-114	605 (720*)	100	370	750	280	570	405 (470*)
PM-114L	840	520	500	950	410	1010	535

*Bandeja Gigante / Giant Tray / Safata gegant / Büyük Tepsi / Большой поднос.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - TECHNICAL DATA - CARACTERÍSTIQUES TÉCNiques - TEKNİK ÖZELLİKLER - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	PM-70 PM-12	PM-82 PM-22	PA-82 PA-22	PM-98 PM-32	PM-98L PM-32L	PM-114	PM-114L
Motores - Motors - Motors - Motorlar - Моторы: III, 230-400V, 50 Hz II, 230V, 50 Hz	HP / kW 1 / 0,74	1,5 / 1,1 1,25 / 0,9	1,25 / 0,9 1,25 / 0,9	2-3-5 / 1,5-2,2-3,7 3 / 2,21	3-5 / 2,2-3,7 3 / 2,21	5 / 3,7 -	5 / 3,7 -
Producción - Yield - Producció - Verim - Производительность: Peso Neto - Net Weight - Pes Net - Net Ağırlık - Вес нетто:	Kg / h 20	± 300 32	± 300 30	± 700 53	± 700 85	± 1000 74	± 1000 106

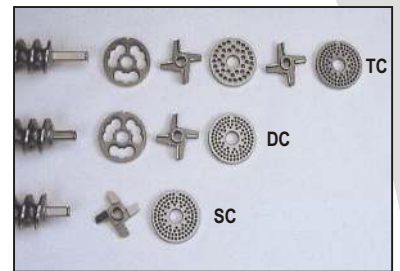
ENTERPRISE (SC*)	UNGER (SC*)	UNGER (DC*)	UNGER (TC*)
PM-12	PM-70		
PM-22	PM-82		
PA-22	PA-82		
PM-32	PM-98 / PM-98L		
PM-32L	PM-114 / PM-114L		



ENTERPRISE



UNGER



UNGER

SC* = Simple Corte / Simple Cut / Simple Tall / Basit Kesim / Простая нарезка
DC* = Doble Corte / Double Cut / Doble Tall / Çift Kesim / Двойная нарезка
TC* = Triple Corte / Triple Cut / Triple Tall / Üçlü Kesim / Тройная нарезка

PICADORAS DE CARNE

Sistemas de corte UNGER (70, 82, 98 y 114) y ENTERPRISE (12, 22, 32).

Congrupoboca exterior: evita la transmisión de calor a la carne y es muy fácil de desmontar para su limpieza e higiene.

Transmisiones por engranajes bañados en aceite muy silenciosas (PM-70/12 transmisión por correa dentada).

Pican toda clase de carnes, blandas o duras.

Salida uniforme y continua de la carne por la boca.

Construcción: totalmente en acero inox (PA-82/22: boca en aluminio).

OPCIONES:

Bandejas Gigantes de gran capacidad (ver cuadro arriba). Protector placas (para placas con agujeros de ≥ 8 mm).

MEAT MINCERS - MEAT GRINDERS

Cutting Systems: UNGER (70, 82, 98, 114) and ENTERPRISE (12, 22, 32).

With external mincing head assembly to prevent heat transfer from the motor. Easy to dismantle for cleaning and hygiene.

Transmission: gear driven in an oil bath for silent running (PM-70/12 is driven by means of a toothed belt).

Mincing all kind of meats.

The mince produced is of an even and uniform texture.

Construction: Completely made of stainless steel (PA-82/22: mincing head in aluminium).

OPTIONS:

Giant tray (see above table). Finger Guard when using plates of 8mm or larger in all models.

PICADORES DE CARN

Sistemas de tall UNGER (70, 82, 98 i 114) i ENTERPRISE (12, 22, 32).

Amb grup boca exterior: evita la transmissió de calor a la carn i és molt fàcil de desmuntar per a la seva neteja i higiene.

Transmissions per engranatges banyats en oli molt silencioses (PM-70/12 transmissió per corretja dentada).

Piquen tota classe de carnes, toves o dures.

Sortida uniforme i contínua de la carn per la boca.

Construcció: totalment en acer inox (PA-82/22: boca en alumini).

OPCIONES:

Safates Gegants de gran capacitat (veure quadre a dalt). Protector plaques (per a plaques amb forats de ≥ 8 mm).

KIYMA MAKİNESİ/ ET ÖĞÜTÜCÜSÜ

Kesim Sistemleri: UNGER (70, 82, 98, 114) ve ENTERPRISE (12, 22, 32).

Motordan ısı transferini önlemek için harici kıyma başlık montajı. Temizlik ve hijyen için kolay sökme özelliği.

Transmisyon: sessiz çalışma için yağlı dişli tahrik (PM-70/12, dişli kayışla tahrik edilir).

Her tür eti öğütür.

Oluşan kıyma, düzgün ve eşit yapıdadır.

Yapım: Tamamen paslanmaz çelik (PA-82/22: kıyma başlığı alüminyum).

İSTEĞE BAĞLI PARÇALAR:

Büyük tepsi (bkz. yukarıdaki tablo).

≥ 8 mm ya da daha büyük plaka kullanırken tüm modellerde Parmak koruması.

МЯСОРУБКИ

Системы нарезки UNGER (70, 82, 98 и 114) и ENTERPRISE (12, 22, 32).

Внешний загрузочный узел: предотвращает передачу тепла к мясу и очень легок в разборке, мытье и дезинфекции.

Зубцы трансмиссии смазанные маслом и практически бесшумные (PM-70/12 трансмиссия зубчатой лентой).

Молят любой вид мяса: твердый или мягкий.

Выход однородный и непрерывный.

Конструкция: полностью из нержавеющей стали (PA-82/22: выход алюминиевый)

ОПЦИИ:

Большие подносы повышенной вместимости (см. таблицу сверху). Защита для насадок (для насадок с отверстиями ≥ 8 мм).



EQUIPAMIENTOS CARNICOS, S.L.

Pol. Ind. "Coll de la Manyà" - Jaume Ferran, 1
E-08403 Granollers (Barcelona) SPAIN
www.mainca.com / e-mail: mainca@mainca.com
Tel. (+34) 93 849 18 22 / Fax: (+34) 93 849 71 76

