



Over 80 countries

Since 1971



BM-2000



BM-1800

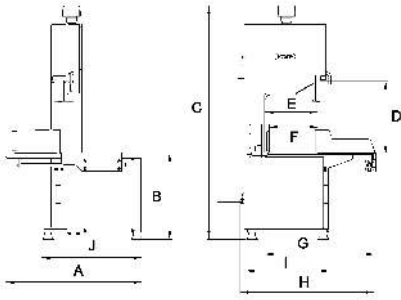


BM-3000JV



BM-3000LHS





mm	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	Ø	L
BM-1800	515	328	875	230	200	200	432	514	316	365	230	1750
BM-2000	600	377	1033	300	230	200	483	592	370	440	275	2040
BM-3000JV / BM-3000LHS	822	920	1800	400	310	310	715	850	570	566	330	2930

Ø : Rueda / Wheel / Roda / Teker / Колесо

L : Longitud Cinta / Band Length / Longitud de Cinta / Bant Uzunluğu / Длина полотна

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - TECHNICAL DATA - CARACTERÍSTIQUES
TÉCNiques - TEKNİK ÖZELLİKLER - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Motores - Motors - Motors - Motorlar - Моторы:
III, 230-400V, 50 Hz
II, 230V, 50 Hz

HP / kW
HP / kW

BM-1800

1,25-1,5 / 0,92-1,10
1,5 / 1,10

BM-2000

1,5-1,75 / 1,10-1,20
1,5 / 1,10

BM-3000JV
BM-3000LHS

3,00 / 2,20
3,00 / 2,20

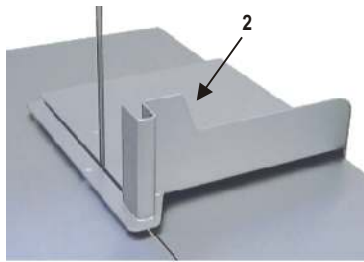
Peso Neto - Net Weight - Pes Net - Net Ağırlık - Вес нетто:

Kg

55

65

160



(fig.3)



SIERRAS CINTA

Construidas con chasis compactos indeformables. Indicadas para cortar carne fresca con hueso o congelado. Efectúan unos cortes limpios gracias a los dispositivos de limpieza de la cinta. Se elimina el problema de astillas de los cortes a mano. Reduce casi al 50% la merma respecto al corte manual. Superficie interior lisa y muy fácil de limpiar puesto que los elementos mecánicos están separados de los elementos de corte. Dotadas de la máxima seguridad (freno motor con parada en > 4 segundos al accionar botón paro o al intentar abrir la puerta). Equipadas con apretador basculante (fig.1). Construcción: totalmente en acero inoxidable.

OPCIONES:

Tensor automático de la cinta y cajetín recolector de merma (de serie en la BM-3000JV / BM-3000LHS).
Mesa de corte móvil (fig.2).
Pie soporte al suelo (fig.3).

BANDSAWS

Constructed with a compact rigid chassis. Ideal for cutting fresh meat with bone or frozen. It cuts cleanly thanks to the design of the blade scrapers. It eliminates splinters caused by hand chopping. It reduces wastes to up to 50% as compared with a manual cut. Crevice free interior for ease of cleaning, since the mechanical parts are separated from the cutting surfaces. Equipped with maximum safety features: brake motor operation within 4 seconds either by the stop button or when opening the door. Supplied with a hinged pusher (fig.1). Construction: completely made of stainless steel.

OPTIONS:

Automatic tightener and waste box (it is standard on model BM-3000JV / BM-3000LHS).
Half sliding table (fig.2).
Tubular Stand Inox (fig.3).

SERRES DE CINTA

Construïdes amb xassissos compactes no deformables. Indicades per a tallar la carn fresca amb os o congelat. Efectua uns talls nets gràcies als dispositius de neteja de la cinta. S'elimina el problema de les estelles dels talls a mà. Redueix gairebé el 50% de la brossa respecte al tall manual. Superfície interior llisa i molt fàcil de netejar, ja que els elements mecànics estan separats dels elements de tall. Dotades de la màxima seguretat (fre motor amb parada en 4 segons en accionar el botó d'aturada o en intentar obrir la porta). Equipades amb apretador basculant (figura 1). Construcció: totalment en acer inoxidable.

OPCIONES:

Tensor automàtic de la cinta i caixetí recol·lector de brossa (de sèrie en la BM-3000JV).
Taula de tall mòbil (figura 2).
Peu suport al terra (figura 3).

ŞERİTLİ KESKİ

Kompakt sağlam gövdeli üretilmiştir. Kemikli ya da donmuş taze et kesimi için idealdir. Biçağın tasarımı sayesinde temiz keser. Elle keserken oluşan kıymıkları ortadan kaldırır. Elle kesime göre artıkları %50 azalır. Mekanik parçalar, kesim yüzeylerinden ayrı olduğundan kolay temizlik için aralıksız iç taraf. Maksimum güvenlik özellikleri: stop düğmesine basılınca ya da kapıyı açınca 4 saniye içerisinde motor freni. mafsallı sürgülü (bkz. Şekil 1). Yapım: tamamen paslanmaz çelik.

İSTEĞE BAĞLI PARÇALAR:

Otomatik gergi ve çöp kutusu (model BM-3000JV'de standarttır).
Yarı sürmeli masa (Şekil 2).
Boru tipi Stand Inox (Şekil 3).

ЛЕНТОЧНЫЕ ПИЛЫ

Сделанны из компактных и недеформируемых шасси. Предназначены для резки свежего мяса с костью или замороженного мяса. Производит чистые срезы благодаря приспособлениям для чистки ленты. Потери продукта почти на 50% меньше по сравнению с ручной разделкой. Внутренняя поверхность гладкая и легко чистящаяся, поскольку механические узлы располагаются отдельно от режущих элементов. Максимально безопасны (торможение и остановка мотора за менее чем через 4 секунды при нажатии на кнопку остановки или при попытке открыть дверцу). Снабжены подвесным рычагом (рис. 1). Конструкция: полностью из нержавеющей стали.

ОПЦИИ:

Автоматический натягиватель полотна и емкость для сбора отходов (в модели BM-3000JV включена в цену).
Подвижной разделочный стол (рис.2).
Подставка (рис.3).



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

