



**Picadora de carne monofásica de Mainca modelo PC-98 con tipo de corte unger 98** (corte doble). En Opciones disponible mas cortes unger.

Motor monofásico 3 HP / 2,2 kW. Ideal para carnicerías, tiendas de alimentación, supermercados e industria alimentaria.

**Construida totalmente en acero inoxidable 18/10**

Transmisión por engranajes bañados en aceite.

## **Catálogo de picadoras de carne industriales**

**Picadora de carne monofásica de Mainca modelo PC-98 con tipo de corte unger 98** (corte doble). En Opciones disponible mas cortes unger.

Motor monofásico 3 HP / 2,2 kW. Ideal para carnicerías, tiendas de alimentación, supermercados e industria alimentaria.

**Construida totalmente en acero inoxidable 18/10**

Transmisión por engranajes bañados en aceite.

**Referencia: 1PC98A3+D**

### **Características técnicas de la picadora PC-98:**

Disponible con dos sistemas de corte a elegir:

- ENTERPRISE 32 (simple corte)
- UNGER 98 (simple, doble y triple corte)
- UNGER 114 (simple, doble y triple corte)
  
- Construcción: Totalmente en acero inoxidable 18/10.
- Transmisión: por engranajes bañados en aceite.
- Producción: PC-98 / PC-32: ± 800 Kg/h. PC-114: ± 1150 Kg/h.
- Motores: **Motor trifásico 5 HP / 3,7 kW**
- Dimensiones de la base: 34 x 54 cm
- Dimensiones de la bandeja: PC-98 / PC-32: 41 x 61 cm (Opcional: 50 x 69 cm)  
PC-114: 50 x 69 cm

OPCIONES: Protector boca con micro de seguridad de uso obligado en placas con agujeros <sup>3</sup> 8 mm

- T Sistema Unger 98 triple corte: 118€
- G Bandeja gigante 50 x 69 cm: 205€
- P Protector boca con micro de seguridad: 393€

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 **incrementa 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 (PC-82A/PC-22A: boca en aluminio).

OPCIONES:

Bandejas Gigantes de gran capacidad .

Protector placas (para placas con agujeros de ≥ 8mm).

## Placas y cuchillas

ENTERPRISE



ENTERPRISE



UNGER



## CUCHILLAS Y PLACAS DISPONIBLES MAINCA

Placas y cuchillas	Nacional (Olotinox)		Aleman (L&W)		Aleman L&W (Long Life)	
	Ref.	€	Ref.	€	Ref	€
<b>Sistema ENTERPRISE</b>						
12 Simple corte	2PM70B	20	-	-	-	-
22 Simple corte	2PM82B	24	2PM82BA	32	-	-
32 Simple corte	2PM98B	34	2PM98BX	61	2PM98BL	135
<b>Sistema UNGER</b>						
70 Simple corte	2PM70S	40	-	-	-	-
70 Simple y Doble corte	2PM70D	106	-	-	-	-
82 Simple corte	2PM82S	49	2PM82SA	76		
82 Simple y Doble corte	2PM82D	91	2PM82DA	160		
82 Simple, Doble y Triple corte	2PM82T	126	2PM82TA	237		
98 Simple corte	2PM98S	64	2PM98SA	96		
98 Simple y Doble corte	2PM98D	116	2PM98DA	195		
98 Simple, Doble y Triple corte	2PM98T	162	2PM98TA	290		
98 Triple corte con desnervador	-	-	2PM98SN	963		
114 Simple corte	2PM11S	93	2PM11SA	114		
114 Simple y Doble corte	2PM11D	189	2PM11DA	254		
114 Simple, Doble y Triple corte	2PM11T	274	2PM11TA	379		
114 Triple corte con desnervador	-	-	2PM11SN	862		

Simple corte = cuchilla simple corte + placa de 4,5 mm Ø

Simple y Doble corte = cuchilla simple corte, placa 3 agujeros + cuchilla doble corte + placa de 4,5 mm Ø

Simple, Doble y Triple corte = cuchilla simple corte, placa 3 agujeros + 2 cuchillas doble corte + placa 16 mm Ø + placa 4,5 mm Ø

Triple corte con desnervador = placa 3 agujeros + cuchillas doble corte + placa 7,8 mm Ø + cuchilla y placa 3,5 mm Ø desnervadoras

Long Life: Grupo Alemán Enterprise de larga duración

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): 410x736x609mm