



Amasadora-mezcladora industrial monofásica de Mainca modelo RC-40.

Motor monofásico 0,75 HP / 0,55 kW

Indicadas no sólo para la industria cárnica sino también para la hostelería y el catering para aliñar ensaladas, mezclar alimentos, condimentar, etc.

Doble sentido de rotación: en un sentido mezclan y en el otro amasan eliminando el aire en el interior de la masa

Catálogo de picadoras-mezcladoras industriales

Amasadora-mezcladora industriales trifásica de Mainca modelo RM-20.

Motor monofásico 0,75 HP / 0,55 kW. Ideal para obradores, carnicerías, tiendas de alimentación, supermercados e industria alimentaria.

Indicadas no sólo para la industria cárnica sino también para la hostelería y el catering para aliñar ensaladas, mezclar alimentos, condimentar, etc. Doble sentido de rotación: en un sentido mezclan y en el otro amasan eliminando el aire en el interior de la masa

Construida totalmente en acero inoxidable 18/10

Transmisión grupo motor reductor muy silencioso

Referencia: 1RC40A

Características generales:

- Modelo de sobremesa ideal para plantas piloto y pequeñas producciones.
- Capacidad de la cuba en litros: 40 l.
- Capacidad de la cuba en Kg: \pm 25 Kg.
- Transmisión: grupo motor reductor muy silencioso.
- Motores: Trifásicos de 0,75 HP / 0,55 kW (230-400V 50Hz) o **Monofásicos de 0,75 HP / 0,55 kW (230V 50Hz)**
- Dimensiones base: 56 x 38 cm
- Construcción: Totalmente en acero inoxidable 18/10.

OPCIONES:

- Ruedas desplazamiento.
- Mesa soporte en acero inoxidable.

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

Las amasadoras-mezcladoras industriales Mainca están indicadas no sólo para la industria cárnica sino también para la hostelería y el catering para aliñar ensaladas, mezclar alimentos, condimentar, etc. Doble sentido de rotación: en un sentido mezclan y en el otro amasan eliminando el aire en el interior de la masa.

Mezclado homogéneo y amasado sin bolas de aire, condición indispensable para la curación del embutido. Trabaja igual con poca cantidad que a plena carga. Buena absorción de la humedad.

Palas en forma de T desmontables manualmente sin herramientas (opcional en la RM-200).

Cubeta volcable para el vaciado de la mezcla.

RM-200: Incluye programador digital con 10 posibles ciclos de mezclado y amasado.

Construcción: totalmente en acero inoxidable 18/10.

OPCIONES:

Ruedas desplazamiento.

RC-40: mesa soporte en acero inoxidable.

RM-200 y RV-200: palas desmontable.

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): 725x377x652mm