

CUTTER INDUSTRIAL GRAN CAPACIDAD MAINCA CM-21 TRIFÁSICO



Cutter industrial de gran capacidad trifásico Mainca modelo CM-21

Motor trifásico 400 V, 50 Hz

Indicadas no sólo para la industria cárnica sino también para la hostelería y el catering y la industria alimentaria.

Construida totalment en inox 18/10

Catálogo de picadoras-mezcladoras industriales

Cutter industrial de gran capacidad trifásico Mainca modelo CM-21

Motor trifásico 400 V, 50 Hz

Indicadas no sólo para la industria cárnica sino también para la hostelería y el catering y la industria alimentaria.

Construida totalment en inox 18/10

Referencia: 1CM21R

Características generales:

Modelo de pie al suelo ideal para plantas piloto y pequeñas producciones.

Capacidad de la artesa en litros: 22 l.

Capacidad de la artesa en Kg: \pm 15 Kg.

Motores cuchillas y artesa combinables

Potencia Motor Cuchillas:

1ª velocidad: 4,0 HP / 2,9 kW (1.500 rpm a 50Hz)

2ª velocidad: 5,3 HP / 3,9 kW (3.000 rpm a 50Hz)

Potencia Motor Artesa:

1ª velocidad: 0,17 HP / 0,12 kW (10 rpm a 50Hz)

2ª velocidad: 0,24 HP / 0,18 kW (20 rpm a 50Hz)

Dimensiones base: 78 x 54 cm

Construcción: totalmente en acero inoxidable 18/10

OPCIONALES:

- G Equipada con 6 cuchillas
- 2CM21PC Cabezal de 3 cuchillas completo

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

Los cutters industriales de Mainca estan equipados con 2 velocidades de cuchillas combinables con 2 velocidades de artesa.

Con cabezal para 3 ó 6 cuchillas.

Equipadas con 3 cuchillas (6 cuchillas como opción).

Gran capacidad de absorción en emulsiones.

Textura homogénea de la masa. Aptas para carnes congeladas.

Dotadas de la máxima seguridad: freno de las cuchillas al levantar la tapa. Botón de emergencia. Motores protegidos térmicamente.

Interruptor para vaciado y lavado de la artesa.

Termómetro digital.

Construcción: totalmente en acero inoxidable 18/10.

CM-41S & CM-75S: modelos con velocidad variable de cuchillas desde 1.000 hasta 3.600 rpm (hasta 5.000 rpm en el CM-75S), y dos velocidades de mezcla reversibles (a 80 y 150 rpm).

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

CUTTER INDUSTRIAL GRAN CAPACIDAD MAINCA CM-21 TRIFÁSICO



Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1030x710x980mm