

CUTTER INDUSTRIAL GRAN CAPACIDAD MAINCA CM-41 TRIFÁSICO



Cutter industrial de gran capacidad trifásico Mainca modelo CM-41

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-41

Motor trifásico 400 V, 50 Hz / Motor trifásico 230 V, 50 Hz / Motor trifásico 200 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: 1CM41R

Características generales:

Modelos de pie al suelo robustos y fiables para producciones medianas. Motores cuchillas y artesa combinables.

Capacidad de la artesa en litros y Kg:

CM-41 y CM-41S: 40 l. / ± 25 Kg.

CM-75S: 75 l. / ± 50 Kg.

Potencia Motor Cuchillas CM-41:

1ª velocidad: 9 HP / 6,6 kW (1.500 rpm a 50Hz)

2ª velocidad: 11 HP / 8,1 kW (3.000 rpm a 50Hz)

Potencia Motor Cuchillas CM-41S:

12,5 HP / 9,19 kW (velocidad variable de 1000 a 3.600 rpm)

Potencia Motor Cuchillas CM-75S:

30 HP / 22,22 kW (velocidad variable de 1000 a 5.000 rpm)

Potencia Motor Artesa CM-41 y CM-41S:

1ª velocidad: 0,47 HP / 0,35 kW (10 rpm a 50Hz)

2ª velocidad: 0,68 HP / 0,50 kW (20 rpm a 50Hz)

Potencia Motor Artesa CM-75S:

1ª velocidad: 0,47 HP / 0,35 kW (10 rpm a 50Hz)

2ª velocidad: 0,68 HP / 0,50 kW (20 rpm a 50Hz)

Dimensiones base: 90 x 64 cm (CM-75: 100 x 75)

Construcción: totalmente en acero inoxidable 18/10

OPCIONAL:

- G Equipada con 6 cuchillas
- 2CM41PC 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.

CUTTER INDUSTRIAL GRAN CAPACIDAD MAINCA CM-41 TRIFÁSICO



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

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1380x910x1080mm