



Embutidora hidraulica industrial con motor monofásico Mainca modelo FC-25

Monofásico de 2,5 HP / 1,84 kW (230V 50Hz). Todos los modelos monofásicos incorporan de serie un kit de ventilación forzada para un mayor rendimiento del motor.

Indicadas para obradores, carnicerías, industria cárnica y alimentaria.

Modelo robusto y fiable ideal para pequeñas/medianas producciones.

Catálogo de embutidoras industriales

Embutidora hidraulica industrial con motor monofásico Mainca modelo FC-25

Monofásico de 2,5 HP / 1,84 kW (230V 50Hz). Todos los modelos monofásicos incorporan de serie un kit de ventilación forzada para un mayor rendimiento del motor.

Indicadas para obradores, carnicerías, industria cárnica y alimentaria.

Modelo robusto y fiable ideal para pequeñas/medianas producciones.

Totalmente en acero inoxidable 18/10 excepto tapa y pistón en aluminio anodizado.

Referencia: 1FC25A

Características generales:

Modelo robusto y fiable ideal para pequeñas/medianas producciones.

- Capacidad del cilindro en litros: **FC-25: 25 l.** FC-30: 30 l.
- Capacidad del cilindro en Kg: **FC-25: ±23 Kg.** FC-30: ±28 Kg.

Motores:

FC-25 / FC-30: Trifásico de 1,75 HP / 1,29 kW (230-400V 50Hz) o **Monofásico de 2,5 HP / 1,84 kW (230V 50Hz).**

Todos los modelos monofásicos incorporan de serie un kit de ventilación forzada para un mayor rendimiento del motor.

Los modelos trifásicos también lo pueden incorporar como opción.

Dimensiones base:

FC-25: 35 x 45 cm.

FC-30: 35 x 45 cm.

Construcción:

Totalmente en acero inoxidable 18/10 excepto tapa y pistón en aluminio anodizado.

En opción:

tapa y/o pistón en acero inoxidable 18/10.

Las versiones FI-30 INT & FC-30 INT tienen la certificación sanitaria Americana NSF / ANSI 8.

OPCIONALES PARA TODOS LOS MODELOS:

- M Paro y marcha automático (motor trifásico)
- B Retorno automático pistón (FC-12-20-25-30)
- V Kit ventilación forzada (para motor trifásico)
- 2FC44434 Fijación rodillera embutidora
- 2EM11500 Porcionador manual inoxidable (fig.1)
- 2EM30422 Válvula dosificadora para porcionador

PORCIONADORES para BANDEJAR

- 1PR50A Porcionador neumático

- 1PR14M Porcionador manual

Elegir el molde para el porcionador:

- 2PR1 Molde para bloque de carne compactada
- 2PR4 Molde 4 Cevapcici diam. 20 ó 24 mm

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

Las embutidoras hidraulicas de Mainca estan diseñadas con depósito de aceite independiente.

Velocidad y presión de trabajo regulables.

Cilindro fijo con rectificado interior (máxima precisión de ajuste del pistón). Boca de salida suave evitando el embarre y pérdida de color de la carne.

Descompresión automática del pistón al soltar la rodillera. Nueva rodillera ajustable en altura en modelos FC-20, 25 y 30.

Pistón de fácil desmontaje para su limpieza.

Equipadas con 3 embudos inoxidables de 15, 20 y 30 mm de Ø. (Opción: 12, 24 y 43).

Construcción en acero inox. Tapa y pistón en aluminio.

OPCIONES:

Tapa y pistón en acero inox.

Paro y marcha automático (sólo motores trifásicos).

Porcionador Manual (fig.1) o Porcionador - retorcedor PR-360.

Ruedas simples o Soporte antivuelco con ruedas (fig.2).

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): 492x576x1133mm