



**Embutidora hidraulica industrial con motor monofásico Mainca modelo FC-20**

Motor monofásico de 1,5 HP / 1,10 kW (230V 50Hz).

Indicadas para obradores y carnicerías.

**Modelo robusto y fiable ideal para plantas piloto y producciones artesanales.**

## **Catálogo de embutidoras industriales**

**Embutidora hidraulica industrial con motor monofásico Mainca modelo FC-20**

Motor monofásico de 1,5 HP / 1,10 kW (230V 50Hz).

Indicadas para obradores y carnicerías.

**Modelo robusto y fiable ideal para plantas piloto y producciones artesanales.**

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

**Referencia: 1FC20A**

## **Características generales:**

Modelo robusto y fiable ideal para plantas piloto y producciones artesanales.

Capacidad del cilindro en litros: FC-12: 12 l. **FC-20: 20 l.**

Capacidad del cilindro en Kg: FC-12: ± 10 Kg. **FC-20: ±18 Kg.**

Motores:

FC-12: Trifásico de 0.75 HP / 0.55 kW (230-400V 50Hz)

Monofásico de 1.25 HP / 0.92 kW (230V 50Hz).

FC-20: Trifásico de 1,25 HP / 0,92 kW (230-400V 50Hz)

**Monofásico de 1,5 HP / 1,10 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-12 y FC-20: 41 x 47 cm

Construcción: Totalmente en acero inoxidable 18/10 excepto:

FC-12: tapa en aluminio anodizado y pistón en polietileno.

FC-20: tapa y pistón en aluminio anodizado.

En opción: tapa y/o pistón en acero inoxidable 18/10.

Las versiones FI-20 INT & FC-20 INT, tienen la certificación sanitaria Americana NSF / ANSI 8.

OPCIONALES:

I: Tapa en acero inox

2EMR: Ruedas simples sin soporte

2FC20RA: Ruedas + soporte antivuelco

**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 inoxidable 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).

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

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): 435x537x1107mm