



Embutidora hidraulica industrial con motor trifásico Mainca modelo FC-50

Trifásico de 2,25 HP / 1,65 kW (230-400V 50Hz)

Indicadas para obradores, carnicerías, industria cárnica y alimentária.

Modelo robusto y fiable ideal para producciones medianas.

Catálogo de embutidoras industriales

Embutidora hidraulica industrial con motor trifásico Mainca modelo FC-50

Trifásico de 2,25 HP / 1,65 kW (230-400V 50Hz)

Indicadas para obradores, carnicerías, industria cárnica y alimentária.

Modelo robusto y fiable ideal para producciones medianas.

Totalmente en acero inoxidable 18/10 (inclusive tapa y pistón).

Referencia: 1EI50R

Características generales:

Modelo robusto y fiable ideal para producciones medianas.

Capacidad del cilindro en litros: 50 l.

Capacidad del cilindro en Kg: \pm 48 Kg.

Motores: Trifásico de 2,25 HP / 1,65 kW (230-400V 50Hz)

Monofásico de 2,5 HP / 1,84 kW (230V 50Hz).

Todos los modelos EM-50, tanto trifásicos como monofásicos, incorporan de serie un kit de ventilación forzada para un mayor rendimiento del motor.

Equipada con retorno automático del pistón.

Dimensiones base: 54 x 54 cm

Construcción: Totalmente en acero inoxidable 18/10 (inclusive tapa y pistón).

La versión EI-50 INT tiene la certificación sanitaria NSF / ANSI 8.

OPCIONAL PARA ESTE MODELO

2EM50R Ruedas + soporte antivuelco

2EM50PR Fijación rodillera embutidora EI-50

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 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

EMBUTIDORA HIDRAULICA MAINCA FC-50 TRIFÁSICA



picadoras de carne para carnicerías, en el chat o en el apartado contacto de EquipoH.com

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 540x540x1248mm