

MAQUINA 4

MAQUINARIA MOTOR

AMASADORAS DE CARNE MA



RM-20 / RC-40

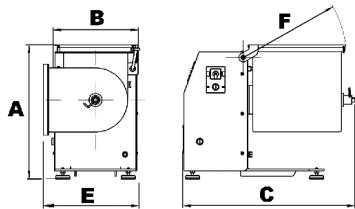


RC-100

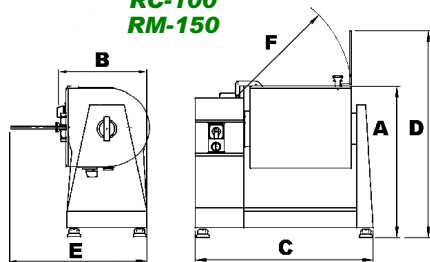


RM-150

**RM-20
RC-40**



**RC-100
RM-150**



| mm | A | B | C | D | E | F | L* | Kg* |
|--------|------|-----|------|------|-----|-----|-----|---------|
| RM-20 | 500 | 310 | 560 | 270 | 390 | 380 | 20 | 10-12 |
| RC-40 | 652 | 439 | 725 | 377 | 561 | 492 | 40 | 25-27 |
| RC-100 | 1002 | 465 | 821 | 1293 | 613 | 593 | 95 | 60-65 |
| RM-150 | - | 712 | 1283 | 1510 | - | - | 150 | 100-110 |

L* / Kg* : Capacidad artesana / Bowl capacity / Schüsselinhalt / Capacità di Recipiente / Capacité cuve.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN -
CARACTERISTICHE TECNICHE - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

Motores - Motors - Motoren - Motore - Moteurs:

III, 230-400V, 50 Hz (220-380V, 60Hz)

II, 230V, 50 Hz (110-220V, 60Hz)

HP / kW

Hp / kW

RM-20

RC-40

RC-100

RM-150

0,33 / 0,24

0,75 / 0,55

1,75 / 1,29

3 / 2,21

0,33 / 0,24

0,75 / 0,55

1,75 / 1,29

-

Peso Neto - Net Weight - Netto Gewicht - Pessu Netto - Poids net:

Kg

29

74

122

180



RC-40



RC-100



RM-150

**MEZCLADORAS -
AMASADORAS**

KNEADER - MIXERS

KNET - MISCHER

IMPASTATRICI

PÉTRINS - MÉLANGEURS

Indicadas no sólo para la industria cárnica sino también para la hostelería y el catering para alinear ensaladas, mezclar alimentos, condimentar, etc. Doble sentido de rotación: en un sentido mezclan y en el otro amasan eliminando el aire en el interior de la masa. Mezclado homogéneo y amasado sin bolas de aire, condición indispensable para la curación del embutido. Trabaja igual con poca cantidad que a plena carga. Buena absorción de la humedad. Palas en forma de T desmontables manualmente sin herramientas (opcional en la RM-150). Cubeta volcable para el vaciado de la mezcla. RM-150: Incluye programador digital con 10 posibles ciclos de mezclado y amasado. Construcción: totalmente en acero inoxidable.

Suitable not only for use with meat, but also recommended for any mixing application, be it salads, sandwich mixes, spices, etc. Forward and reverse rotation of paddles: it mixes in one direction, whilst in the other it kneads the product and removes the air from it (especially useful for cured sausages). Homogeneous mixing and kneading without air pockets, a necessity when curing sausage. Will mix large or small quantities. Good water absorption. "T" shaped paddles easily removed for cleaning without tools (optional for the RM-150). Tilting bowl for emptying. RM-150: Provided with digital programmer to perform up to 10 mixing / kneading cycles. Construction: completely made of Stainless Steel.

Doppelte Drehrichtung: in eine Richtung wird gemischt (f. frische Produkte), in die andere Richtung wird die Masse geknetet (f. Trocknen der Ware). T-förmige Schaufeln können ohne Werkzeuge herausgenommen werden (optional für RM-150). Gemischte und geknetete homogene Masse ohne Luftblasen, entscheidend für die Trocknung. Optimal für weiche und härtere Pasten. Gerät arbeitet hervorragend sowohl mit geringerer als auch mit voller Füllung. Sehr gute Aufnahme von Feuchtigkeit. Schwenkbarer Behälter zur Leerung. RM-150: Mit Digitalprogrammierer für 10 verschiedene Mischzyklen. Konstruktion: komplett aus rostfreiem Edelstahl.

Doppio senso di rotazione: In un senso impasta prodotti freschi e nell'altro senso ammassa prodotti stagionati. Pale a forma di T smontabili manualmente senza impiegare utensili (optional per la RM-150). Miscelatura omogenea e ammasso senza bolle d'aria, condizione indispensabile per la stagionatura dell'imbottito. Ottima per paste morbide o dure. Svolge lo stesso tipo di lavoro sia con poca quantità che a pieno carico. Buon assorbimento dell'umidità. Recipiente girabile per lo svuotamento. RM-150: Include programmatore digitale per 10 cicli di mescolatura. Costruzione: in acciaio inox.

Double sens de rotation: En avant il mélange, pour produits frais. En arrière il pétrit, pour produits séchés. Bras de pelles en forme de T démontable sans outils (en option pour le RM-150). Mélange homogène. Aucune poche d'air ne demeure dans la masse pétrie, condition indispensable pour le bon traitement de la charcuterie. Travaille aussi bien les masses molles que les dures. Excellente performance aussi bien avec charge totale que partielle. Bonne absorption de l'humidité. Cuve basculante pour vidange. RM-150: Equipé avec programmeur numérique pour établir jusque 10 cycles de mélange différents. Construction: entièrement en acier inoxydable.

OPCIONES:

Ruedas desplazamiento.
RC-40: mesa soporte en acero inoxidable.
RM-150: pala desmontable.

OPTIONS:

4 Swivel Casters (2 with lock).
RC-40: stainless steel support table.
RM-150: removable paddle.

OPTIONEN:

1 Set 4 Räder.
RC-40: Untergestell aus Edelstahl.
RM-150: Schaufeln herausnehmbar.

OPZIONI:

Ruote spostamento.
RC-40: Tavolo supporti macchina
RM-150: Pale smontabili senza impiegare utensili.

OPTIONS:

Roues déplacement.
RC-40: Podium inox.
RM-150: Bras de pelles démontable sans outils.



MAQUINA4 S.L.
EQUIPAMIENTOS DE ALIMENTACION
Avda. Blasco Ibañez, 53 Bajo
46920 MISLATA (Valencia)
Telf: 96 383 43 44 - Fax: 96 383 54 49
E-mail: maquina4@maquina4.es
www.maquina4.es