

MAQUINA 4

MAQUINARIA MOTOR

PICADORAS DE CARNE MA



PM-70/12



PC-98



PC-82/22



PC-98L/114L

- Sistemas de corte UNGER y ENTERPRISE.
- Con grupo boca exterior.
- Transmisiones por engranajes bañados en aceite (PM-70/12 transmisión por correa dentada).
- Pican toda clase de carnes, blandas o duras.
- Salida uniforme y continua de la carne por la boca.
- Construcción: totalmente en acero inox.

mm	A	B	C	D	E	F	G
PM-70 / PM-12	410	175	270	455	210	410	310
PC-82 / PC-22	414	155	414	494	310	424	310
PC-98 / PC-32	609 (685*)	104	537	736 (769*)	337	553 (577*)	410 (495*)
PC-98L / PC-32L	842	555	475	895	400	1055	542
PC-114	685	885	535	865	335	580	495
PC-114L	842	540	475	925	400	1055	542

*Bandeja Gigante / Giant Tray / Reisen-einfüllschale / Tramoggia gigante / Grand Bac.

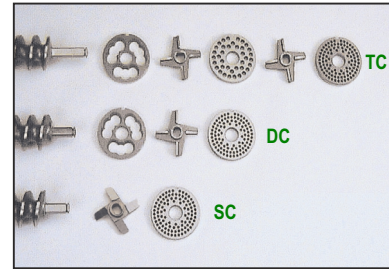
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTICHE TECNICHE - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PM-70 PM-12	PC-82 PC-22	PC-82A PC-22A	PC-98 PC-32	PC-98L PC-32L	PC-114	PC-114L	
Motores - Motors - Motoren - Motore - Moteurs: III, 230-400V, 50 Hz (220-380V, 60Hz) II, 230V, 50 Hz (220V, 60 Hz)	HP / kW HP / kW	1 / 0,74 0,75 / 0,55	1,5 / 1,1 1,4 / 1,0	1,5 / 1,1 3,5 / 2,2-3,7 3 / 2,2	3-5 / 2,2-3,7 3 / 2,2	5 / 3,7 -	5 / 3,7 -	
Producción - Yield - Leistung - Produzione - Débit : Peso Neto - Net Weight - Netto Gewicht - Peso Netto - Poids net:	Kg / h Kg	± 170 20	± 350 34	± 350 34	± 800 58	± 800 85	± 1150 74	± 1150 106



PC-22 (ENTERPRISE)



ENTERPRISE



UNGER

SC* = Simple Corte / Simple Cut / Einfach-Schnitt / Taglio semplice / Simple Coupe
DC* = Doble Corte / Double Cut / Doppel-Schnitt / Doppio Taglio / Double Coupe
TC* = Triple Corte / Triple Cut / Dreifach-Schnitt / Triplo Taglio / Triple Coupe

PICADORAS DE CARNE

Sistemas de corte UNGER (70, 82, 98 y 114) y ENTERPRISE (12, 22, 32).

Congrupoboca exterior: evita la transmisión de calor a la carne y es muy fácil de desmontar para su limpieza e higiene.

Transmisiones por engranajes bañados en aceite muy silenciosas (PM-70/12 transmisión por correa dentada). Pican toda clase de carnes, blandasoduras.

Salida uniforme y continua de la carne por la boca.

Construcción: totalmente en acero inox (PC-82A/PC-22A: boca en aluminio).

OPCIONES:

Bandejas Gigantes de gran capacidad (ver cuadro arriba). Protector placas (para placas con agujeros de ≥ 8 mm).

MEAT MINCERS - MEAT GRINDERS

Cutting Systems: UNGER (70, 82, 98, 114) and ENTERPRISE (12, 22, 32).

With external mincing head assembly to prevent heat transfer from the motor. Easy to dismantle for cleaning and hygiene.

Transmission: gear driven in an oil bath for silent running (PM-70/12 is driven by means of a toothed belt).

Mincers all kind of meats. The mince produced is of an even and uniform texture.

Construction: Completely made of stainless steel (PC-82A/PC-22A: mincing head in aluminium).

OPTIONS:

Giant tray (see above table). Finger Guard when using plates of 8mm or larger in all models.

FLEISCHWÖLFE

Schneidsystem UNGER (70, 82, 98 und 114) und ENTERPRISE (12, 22, 32).

Aufgesetztes Mundstück: verhindert Wärmeübertragung und ist zur Reinigung einfach abnehmbar.

In Öl gelagerte Übersetzung. Sehr leise (PM-70/12 mit Keilriemen-Übertragung)

Für alle Fleischarten geeignet (weich u. hart). Erzielt eine gleichförmige Fleischmasse.

Konstruktion: komplett aus rostfreiem Edelstahl (PC-82A/PC-22A: aus Aluminium. Körper und Schnecke aus Edelstahl).

OPTIONEN:

Riesen-Einfüllschale mit grosser Kapazität (s. Tabelle) Schutz für Scheiben (bei Loch-scheiben > 8 mm).

TRITACARNI

Sistemi di taglio UNGER (70, 82, 98 e 114) e ENTERPRISE (12, 22, 32).

Con gruppo bocca esterna: evita la trasmissione di calore alla carne ed è molto facile da smontare per la sua pulizia e igiene.

Trasmissione ad ingranaggi bagnati in olio molto silenziosa (PM-70/12 trasmissione per nastro dentato).

Trita tutti i generi di carne, morbide e dure.

Uscita della massa per la bocca uniforme e continua.

Costruzione: in acciaio inox. (PC-82A/PC-22A: bocca in alluminio).

OPZIONI:

Vassoio Giganti (vedi quadro in alto). Protettore piastre (per piastre dal foro di ≥ 8 mm).

HACHOIRS

Système de coupe UNGER (70, 82, 98, 114) et ENTERPRISE (12, 22, 32).

Avec groupe bouche extérieure: évite la transmission de chaleur à la viande et est très facile à démonter pour son nettoyage et hygiène.

Entraînement a pignon en bain d'huile très silencieux (PM-70/12 par courroie dentée).

Hache toutes sortes de viandes, tendres et dures.

Sortie uniforme et continue de la masse par la bouche.

Construction en acier inox. (PC-82A/PC-22A groupe bouche en aluminium).

OPTIONS:

Grand bac (voir tableau en haut). Protecteur plaques (d'utilisation obligatoire pour plaques de 8mm).

MAQUINA 4

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