MAINCA

Since 1971

Over 80 countries

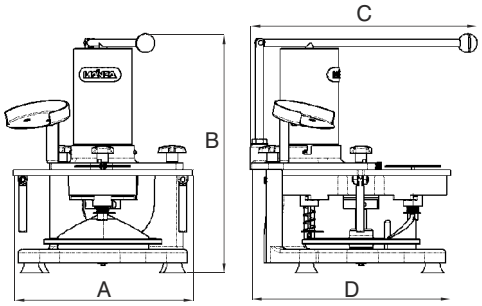
MH-55 / MH-100 / MH-120 / MH-130

MA-5 / MA-10

HAMBURGUESERA MANUAL · PATTY MOULDING MACHINE · HAMBURGER-FORMMASCHINE
HAMBURGERATRICE MANUALE · RECONSTITUTEUR DE STEAK HACHÉ

CE

www.mainca.com



mm	A	B	C	D	L*	Kg*
MH-55 / MH-100 / MH-120 / MH-130	380	515	490	425	2,5	±2,1
MA-5 / MA-10	380	515	490	425	2,5	±2,1

L* / **Kg*:** Capacidad cilindro / Cylinder capacity / Zylinderinhalt / Capacitá cilindro / Capacité cylindre.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTICHE TECHNICHE - CARACTERISTIQUES TECNIQUES		MH-55	MH-100	MH-120	MH-130	MA-5	MA-10
Ø: Hamburguesa - hamburger - Hamburguer - Hamburgers - Steak haché	*mm*	3 x Ø 55	1 x Ø 100	1 x Ø 120	1 x Ø 130	-	-
Ø: Albóndiga - Meat ball - Knödel - Polpette - Boulettes	*mm*	-	-	-	-	5 x Ø 38	10 x Ø 25
Producción hora - Yield per hour - Stundenleistung - Produzione pz/ h - Débit par heure:	*nº*	± 900	± 300	± 300	± 300	± 1200	± 2400
Peso Neto - Net Weight - Netto Gewicht - Pesso Netto - Poids net:	*Kg*	17	17	17	17	17	17

Hamburguesera Manual

MH: con plato para hamburguesas.

MA: con plato para 5 albóndigas ó 10 croquetas.

Todos los platos son intercambiables entre ambos modelos.
Totalmente manuales.
Prácticas, económicas y por su simplicidad de muy fácil manejo. El plato siempre gira en el sentido de las agujas del reloj.
Reducen el tiempo de elaboración a mano.
Son la solución puente entre la fabricación a mano y la automática.
Se desmontan completamente sin herramientas para facilitar su limpieza.
El grosor de la hamburguesa, albóndiga y croqueta es regulable hasta 40 mm como máximo.
Dispone de dispensador de papel.
Construcción: en aluminio anticorrosivo anodizado.
Cilindro carne en acero inoxidable.

Patty moulding Machine

MH: equipped with hamburger mould plate.

MA: equipped with 5 meatballs or 10 croquettes mould plate.

All plates are interchangeable between both models.
Is the perfect tool for meat shops, grocery stores, restaurants and meat processors (who occasionally need small quantities of consistent portion controlled hamburgers on custom basis).
Totally manual, practical and economical.
Greatly reduces labour time.
It bridges the gap between manual and automatic production.
Easily stripped without tools for cleaning.
Easily adjustable thickness of all products (hamburger, meatball and croquette) up to 40 mm.
It features a paper dispenser.
Construction: in anodised corrosion proof aluminium.
Stainless steel hopper.

Hamburger - Formmaschine

MH: Mit Platte für Hamburger.

MA: mit Platte für 5 Knödel oder 10 Kroketten.

Komplett handbetriebene Geräte.
Formplatten untereinander austauschbar.
Sehr praktisch, wirtschaftlich und einfach zu bedienen.
Der Teller dreht sich immer im Uhrzeigersinn.
Enorm hohe Zeiteinsparung.
Idealer Kompromiss zwischen Handarbeit und automatischer Herstellung.
Komplett zerlegbar für bequeme Reinigung. Sie erfolgt leicht und nur mit den Händen.
Dicke bei Hamburgern, Knödeln und Kroketten ist regulierbar (bis 40 mm).
Eingebauter Papierspender.
System zur Regulierung der Stärke de Teller.
Konstruktion: aus Aluminium.
Edelstahl Fleisch Zylinder.

Hamburgeratrice Manuale

MH: con piatto per hamburger.

MA: con piatto per 5 polpettes o 10 crocchetta.

Modelli totalmente manuali.
Piatti intercambiabili fra entrambi I modelli.
Pratiche, economiche e di facile utilizzo. Il disco gira sempre in senso orario.
Riducono enormemente il tempo di elaborazione a mano.
È la soluzione posta fra la fabbricazione a mano e quella automatica.
Si smontano completamente con le mani per facilitare la pulizia.
Lo spessore dell'hamburger, della polpetta y della crocchetta è regolabile (fino a 40 mm).
Incorpora un dispensatore de carta.
Costruzione: in alluminio anticorrosivo anodizzato.
Cilindro in acciao inox.

Reconstituteur de Steak haché

MH: avec plateau pour steak haché.

MA: avec plateau pour 5 boulettes ou bien 10 croquettes.

Modèles manuels.
Plateaux interchangeables entre toutes les modèles.
Pratique, économique et très facile à manipuler de fait de sa simplicité. Le plateau tourne toujours dans le sens des aiguilles d'une montre.
Réduisent énormément le temps d'élaboration à main.
C'est la solution pont entre la fabrication à main et l'automatique.
Facilement démontable avec les mains pour le nettoyage.
La grosseur du steak haché, des boulettes ou des croquettes est réglable (jusqu'à 40 mm).
Incorporation d'un distributeur de papier.
Construction: en aluminium anticorrosif anodisé.
Cylindre en acier inoxydable.

MAINCA se reserva el derecho a introducir modificaciones sin previo aviso. / MAINCA reserves the right to alter any specification without previous notice. / MAINCA se réserve le droit à modifier la présente information sans notification préalable. / MAINCA behält sich das Recht vor, diese Information ohne vorherige Benachrichtigung zu ändern. / I dati tecnici e le caratteristiche non sono impegnativi e possono variare in qualsiasi momento e senza preavviso.

MAINCA

EQUIPAMIENTOS CARNICOS, S.L.

Pol. Ind. "Coll de la Manya" - C/ Jaume Ferran, 1-7
E-08403 GRANOLLERS (Barcelona) SPAIN
Tel. (+34) 93 8491822 / Fax: (+34) 93 8497176

www.mainca.com / mainca@mainca.com