



Since 1971



Over 80 countries



RM-20 / RC-40



RC-100

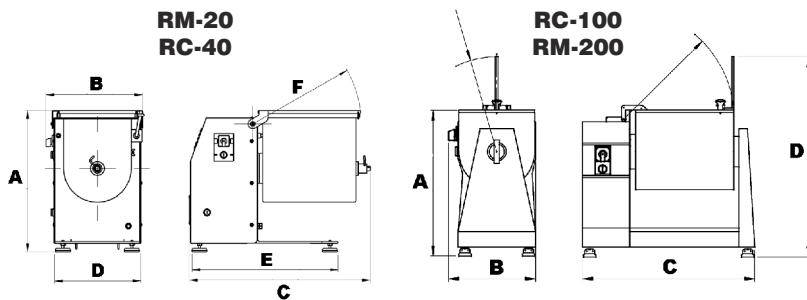


RM-200



MEZCLADORAS-AMASADORAS · KNEADER-MIXERS · KNET-MISCHER · IMPASTATRICI · PÉTRINS-MÉLANGEURS

www.mainca.com



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	930	1300	-	-	95	60-65
RM-200	1170	712	1350	1510	-	-	200	125-130

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTICHE TECNICHE - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	RM-20	RC-40	RC-100	RM-200	
Motores - Motors - Motoren - Motore - Moteurs:					
III, 230-400V, 50 Hz (220-380V, 60Hz)	HP / kW	0,33 / 0,24	0,75 / 0,55	1,75 / 1,29	3 / 2,21
II, 230V, 50 Hz (110-220V, 60Hz)	Hp / kW	0,33 / 0,24	0,75 / 0,55	1,75 / 1,29	-
Peso Neto - Net Weight - Netto Gewicht - Pesseo Netto - Poids net:	Kg	29	74	122	180



Mezcladoras - Amasadoras

Indicadas no sólo para la industria cárnica sino también para la hostelería y el catering para alifiar 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-200).

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.

OPCIONES:

Ruedas desplazamiento.

RC-40: mesa soporte en acero inoxidable.

RM-200: pala desmontable.

Kneader - Mixers

A kneader mixer is a unique mixing concept that ensures a perfect & homogenous mix in the shortest of times with both forward and reverse paddle action.

In one direction they mix the ingredients and in the other they knead the dough eliminating the air (essential for dry cured sausages). Extremely versatile: Suitable not only for the meat industry but also for food and catering for mixing a variety of products. With breaker arms removed, they can be used as a massaging/marinating machine with high liquid absorption.

Very fast, very thorough, yet very gentle mix: The T-shape paddles are carefully designed to ensure all contents are thoroughly mixed and can be easily removed for cleaning (optional for the RM-200). The bowl is easily tilted for emptying.

RM-200: Provided with digital programmer to perform up to 10 mixing/kneading cycles.

Construction: fully made of stainless steel 18/10.

OPTIONS:

4 Swivel Casters (2 with lock).

RC-40: stainless steel support table.

RM-200: removable paddle.

Knet - Mischer

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 (optionell 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-200: Mit Digital programmierer für 10 verschiedene Mischzyklen.

Konstruktion: komplett aus rostfreiem Edelstahl.

OPTIONEN:

1 Set 4 Räder.

RC-40: Untergestell aus Edelstahl.

RM-200: Schaufeln herausnehmbar.

Impastatrici

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-200: Include programmatore digitale per 10 cicli di mescolatura.

Costruzione: in acciaio inox.

OPZIONI:

Ruote spostamento.

RC-40: Tavolo supporti machina

RM-200: Pale smontabili senza impiegare utensili.

Pétrins - Mélangeurs

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-200: Equipé avec programmatore numérique pour établir jusque 10 cycles de mélange différents.

Construction: entièrement en acier inoxydable.

OPTIONS:

Roues déplacement.

RC-40: Podium inox.

RM-200: Bras de pelles démontable sans outils.



EQUIPAMIENTOS CARNICOS, S.L.

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

www.mainca.com / mainca@mainca.com

