



Over 80 countries

Since 1971



CM-14

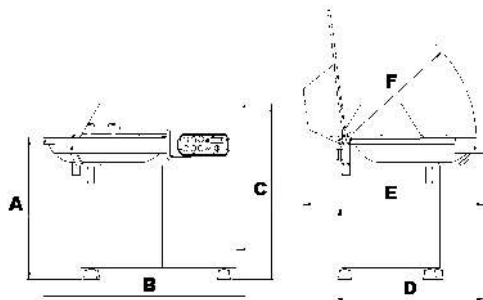


CM-21



CM-41 / CM-41S





mm	A	B	C	D	E	F	L*	Kg*
CM-14	405	894	565	622	771	465	14	± 9
CM-21	800	1030	980	710	840	540	22	±15
CM-41 / CM-41S	880	1380	1080	910	1140	530	40	±25

L*/Kg.*: Capacidad artesa / Bowl capacity / Capacitat cubeta / Kase Kapasitesi / Вместимость резервуара.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - TECHNICAL DATA - CARACTERÍSTIQUES TÉCNIQUES - TEKNİK ÖZELLİKLER - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	CM-14	CM-21	CM-41	CM-41S
Motores - Motors - Motors - Motorlar - Моторы:	(III, 230-400v, 50Hz)	(III, 230-400V, 50 Hz)	(III, 230-400V, 50 Hz)	(III, 230-400V, 50 Hz)
● Cuchillas / Blades / Ganivetes / Bıçaklar / Ножи				
1- 1.500 rpm	HP / kW 2,5 / 1,84	4,00 / 2,90	9,00 / 6,62	
2- 3.000 rpm	HP / kW 3,5 / 2,57	5,30 / 3,90	11,00 / 8,09	12,5 / 9,19
● Artesa / Bowl / Cubeta / Kase / Резервуар				
1- 10 rpm	HP / kW 0,12 / 0,09	0,17 / 0,12	0,47 / 0,35	0,47 / 0,35
2- 20 rpm	HP / kW 0,20 / 0,15	0,24 / 0,18	0,68 / 0,50	0,68 / 0,50
Peso Neto - Net Weight - Pes Net - Net Ağırlık - Вес нетто:	Kg 110	165	320	330



CUTTERS

Equipadas con 2 velocidades de cuchillas combinables con 2 velocidades de artesa. Con cabezal para 3 ó 6 cuchillas. Equipadas con 3 cuchillas (6 cuchillas como opción). Gran capacidad de absorción en emulsiones. Textura homogénea de la masa. Aptas para carnes congeladas. Dotadas de la máxima seguridad: freno de las cuchillas al levantar la tapa. Botón de emergencia. Motores protegidos térmicamente. Interruptor para vaciado y lavado de la artesa. Termómetro digital. Construcción: totalmente en acero inoxidable.

CM-41S: modelo con velocidad variable de cuchillas (desde 1.000 hasta 3.600 rpm), y dos velocidades de mezcla reversibles (80 y 150 rpm).

BOWL CUTTERS / CHOPPERS

Equipped with two knife speeds combined with two bowl speeds. With removable knife head of either 3 or 6 knives. Supplied with three knives (six knives as an option). Great absorption capacity when producing emulsions. Homogeneous texture of the product. Suitable for frozen meats. Equipped with maximum safety features: brake motor when the lid is lifted. Emergency button. Motors with thermal protection. Switch for emptying and washing the bowl. Digital thermometer. Construction: completely made of stainless steel.

CM-41S: model with variable speed of knives (from 1.000 to 3.600 rpm) and equipped with two reversible mixing speed (80 and 150 rpm).

CUTTERS

Equipades amb 2 velocitats de ganivetes combinables amb 2 velocitats de cubeta. Amb capçal per a 3 o 6 ganivetes. Equipades amb 3 ganivetes (6 ganivetes com a opció). Gran capacitat d'absorció en les emulsions. Textura homogènia de la massa. Aptes per a carns congelades. Dotades de la màxima seguretat: fre de les ganivetes a l'aixecar la tapa. Botó d'emergència. Motors protegits tèrmicament. Interruptor per al buidat i el rentat de la cubeta. Termòmetre digital. Construcció: totalment en acer inoxidable.

CM-41 S: model amb velocitat variable de ganivetes (des de 1.000 fins a 3.600 rpm), i dues velocitats de mescla reversibles (80 i 150 rpm).

KAŞELİ KESKİ / DİLİMLEME

İki kase ve bıçak hızlı. 3 ya da 6 bıçaklı çıkarılabilir bıçak başlıklı. Üç bıçaklıdır (isteğe bağlı altı bıçak). Karışım hazırlarken büyük emiş kapasitesi. Ürün homojen yapıdadır. Donmuş etler için uygundur. Maksimum güvenlik özellikleri: kapağı açınca fren motoru. Acil durum düğmesi. Termal korumalı motorlar. Kaseyi yıkama ve boşaltma anahtarı. Dijital termometre. Yapım: tamamen paslanmaz çelik.

CM-41S: Farklı bıçak hızlı model (1.000 - 3.600 dev/dak) ve iki ters çevirmeli karıştırma hızı (80 ve 150 dev/dak).

КУТТЕРЫ

Снабжены двумя скоростями для ножей и двумя скоростями для резервуара. Насадка для 3-х или 6-ти ножей. Снабжены 3-мя ножами (как вариант - 6 ножей) Большая абсорбционная способность для эмульсий. Однородная текстура массы. Годны для замороженного мяса. Снабжены максимальными средствами безопасности: торможение ножей при открытии крышки. Аварийная кнопка. Термически защищенные моторы. Выключатель для опорожнения и мытья чюветы. Цифровой термометр. Конструкция: полностью из нержавеющей стали.

CM-41S: модель с плавно регулируемой скоростью ножей (от 1000 до 3600 об/мин) и двумя реверсными скоростями смешивания (80 и 150 об/мин.).



EQUIPAMIENTOS CARNICOS, S.L.
Pol. Ind. "Coll de la Manyà" - Jaume Ferran, 1
E-08403 Granollers (Barcelona) SPAIN
www.mainca.com / e-mail: mainca@mainca.com
Tel. (+34) 93 849 18 22 / Fax: (+34) 93 849 71 76

