



Over 80 countries

Since 1971



PM-70 / PM-12



PC-82 / PC-22  
PC-82A / PC-22A



PC-98 / PC-32



PM-114L  
PM-98L / PM-32L



	A	B	C	D	E	F	G
mm							
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 (650*)	104	537	736 (769*)	337	553 (577*)	410 (530*)
PM-98L / PM-32L	720 (840*)	540	500	900	410	995	460 (535*)
PM-114	605 (720*)	100	370	750	280	570	405 (470*)
PM-114L	840	520	500	950	410	1010	535

\*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-82A PC-22 / PC-22A	PC-98 PC-32	PM-98L PM-32L	PM-114	PM-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 1 / 0,74	1,5 / 1,1 1,5 / 1,1	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	± 800 58	± 700 85	± 1000 74



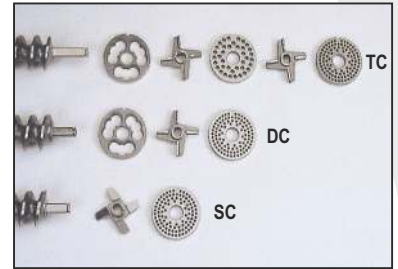
PM-114



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).

Con grupo boca 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, blandas o duras.

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 ≥8mm).

**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 Wär-meübertragung 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:**

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

**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).



**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

