



*Over 80 countries*

*Since 1971*



**PM-70 / PM-12**



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



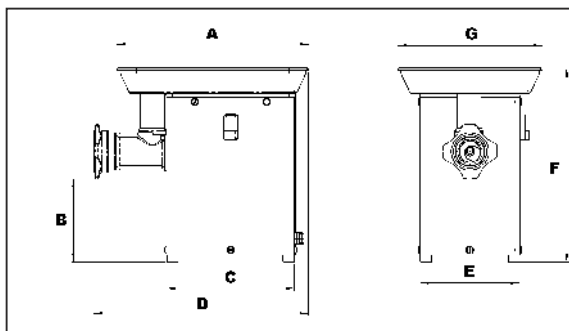
**PC-98 / PC-32**



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



[www.mainca.com](http://www.mainca.com)



| 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 (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**

Motores - Motors - Motoren - Motore - Moteurs:

III, 230-400V, 50 Hz (220-380V, 60Hz)

II, 230V, 50 Hz (220V, 60 Hz)

HP / kW

HP / kW

PM-70  
PM-12

1 / 0,74

1 / 0,74

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

1,5 / 1,1

1,5 / 1,1

PC-98  
PC-32

3-5 / 2,2-3,7

3 / 2,2

PM-98L  
PM-32L

3-5 / 2,2-3,7

3 / 2,2

PM-114

5 / 3,7

-

PM-114L

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

± 1000

106



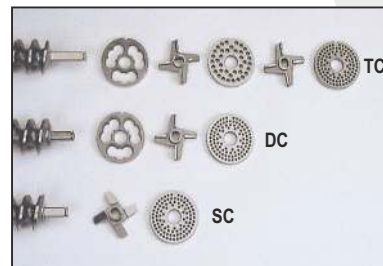
PM-114



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  $\geq 8$ 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.

**FLEISCHWÜLFLE**

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  $\geq 8$ 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).



**EQUIPAMIENTOS CARNICOS, S.L.**

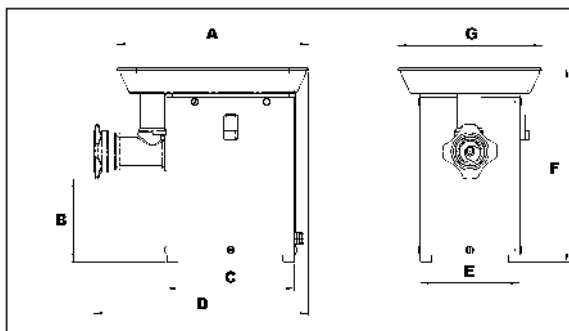
Pol. Ind. "Coll de la Manyà" - Jaume Ferran, 1

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





| mm              | A          | B   | C   | D   | E   | F    | G          |
|-----------------|------------|-----|-----|-----|-----|------|------------|
| PM-70 / PM-12   | 410        | 175 | 270 | 455 | 210 | 410  | 310        |
| PM-82 / PM-22   | 500        | 130 | 300 | 545 | 240 | 430  | 350        |
| PA-82 / PA-22   | 500        | 130 | 300 | 545 | 240 | 430  | 350        |
| PM-98 / PM-32   | 605 (720*) | 120 | 370 | 700 | 280 | 570  | 405 (470*) |
| 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 / Safata gegant / Büyük Tepsi /

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - TECHNICAL DATA - CARACTERISTIQUES                                 | PM-70<br>PM-12       | PM-82<br>PM-22          | PA-82<br>PA-22           | PM-98<br>PM-32                  | PM-98L<br>PM-32L          | PM-114       | PM-114L       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------|--------------------------|---------------------------------|---------------------------|--------------|---------------|
| Motores - Motors - Motors - Motorlar -<br>III, 230-400V, 50 Hz<br>II, 230V, 50 Hz            |                      |                         |                          |                                 |                           |              |               |
| HP / kW<br>HP / kW                                                                           | 1 / 0,74<br>1 / 0,74 | 1,5 / 1,1<br>1,25 / 0,9 | 1,25 / 0,9<br>1,25 / 0,9 | 2-3-5 / 1,5-2,2-3,7<br>3 / 2,21 | 3-5 / 2,2-3,7<br>3 / 2,21 | 5 / 3,7<br>- | 5 / 3,7<br>-  |
| Producción - Yield - Producció - Verim -<br>Peso Neto - Net Weight - Pes Net - Net Ağırlık - | ± 170<br>20          | ± 300<br>32             | ± 300<br>30              | ± 700<br>53                     | ± 700<br>85               | ± 1000<br>74 | ± 1000<br>106 |

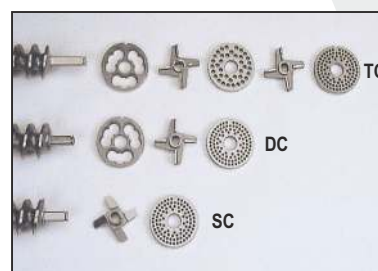
| ENTERPRISE (SC*) | UNGER (SC*)      | UNGER (DC*) | UNGER (TC*) |
|------------------|------------------|-------------|-------------|
| PM-12            | PM-70            |             |             |
| PM-22            | PM-82            |             |             |
| PA-22            | PA-82            |             |             |
| PM-32            | PM-98 / PM-98L   |             |             |
| PM-32L           | PM-114 / PM-114L |             |             |



ENTERPRISE



UNGER



UNGER

SC\* = Simple Corte / Simple Cut / Simple Tall / Basit Kesim /  
DC\* = Doble Corte / Double Cut / Doble Tall / Çift Kesim /  
TC\* = Triple Corte / Triple Cut / Triple Tall / Üçlü Kesim /

#### PICADORAS DE CARNE

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

Congruo 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 (PA-82/22: 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 (PA-82/22: mincing head in aluminium).

#### OPTIONS:

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

#### PICADORES DE CARN

Sistemas de tall UNGER (70, 82, 98 i 114) i ENTERPRISE (12, 22, 32).

Amb grup boca exterior: evita la transmissió de calor a la carn i és molt fàcil de desmuntar per a la seva neteja i higiene.

Transmissions per engranatges banyats en oli molt silencioses (PM-70/12 transmissió per corretja dentada).

Piquen tota classe de carns, toves o dures.

Sortida uniforme i contínua de la carn per la boca.

Construcció: totalment en acer inox (PA-82/22: boca en alumini).

#### OPCIONES:

Safates Gegants de gran capacitat (veure quadre a dalt). Protector plaques (per a plaques amb forats de 8mm).

#### KIYMA MAKİNESİ/ ET ÖĞÜTÜCÜSÜ

Kesim Sistemleri: UNGER (70, 82, 98, 114) ve ENTERPRISE (12, 22, 32).

Motordan ısı transferini önlemek için harici kıyma başlık montajı. Temizlik ve hijyen için kolay sökme özelliği.

Transmisyon: sessiz çalışma için yağlı dişli tahrik (PM-70/12, dişli kayışla tahrik edilir).

Hertüreti öğütür.

Oluşan kıyma, düzgün ve eşit yapıdadır.

Yapım: Tamamen paslanmaz çelik (PA-82/22: kıyma başlığı alüminyum).

#### İSTEĞE BAĞLI PARÇALAR:

Büyük tepsi (bkz. yukarıdaki tablo).

≥ 8mm ya da daha büyük plaka kullanırken tüm modellerde Parmak koruması.

#### МЯСОРУБКИ

Системы нарезки UNGER (70, 82, 98 и 114) и ENTERPRISE (12, 22, 32).

Внешний загрузочный узел: предотвращает передачу тепла к мясу и очень легок в разборке, мытье и дезинфекции.

Зубцы трансмиссии смазанные маслом и практически бесшумные (PM-70/12 трансмиссия зубчатой лентой).

Молят любой вид мяса: твердый или мягкий.

Выход однородный и непрерывный.

Конструкция: полностью из нержавеющей стали (PA-82/22: выход алюминиевый)

#### ОПЦИИ:

Большие подносы повышенной вместимости (см. таблицу сверху). Защита для насадок (для насадок с отверстиями ≥ 8 mm).



#### 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

