

MANCA



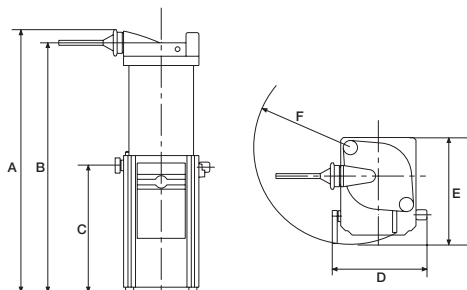
EM-30



EM-20



EC-12



mm	A	B	C	D	E	F	L*	Kg*
EC-12	1055	1000	500	410	470	395	12	±10
EM-20	1110	1055	500	410	470	395	20	±18
EM-30	1205	1150	550	470	500	440	30	±28

*: Capacidad cilindro / Cylinder capacity / Zylinderinhalt / Capacité cilindro / Capacité cylindre

EMBUTIDORAS HIDRAULICAS

Con depósito de aceite independiente.
Velocidad y presión de trabajo regulables.
Cilindro fijo con rectificado interior (máxima precisión de ajuste del pistón) (fig.1).
Boca de salida suave evitando el embarre y pérdida de color de la carne.
Descompresión automática del pistón al soltar la rodillera.
Pistón de fácil desmontaje para su limpieza.
Equipadas con 3 embudos inoxidable de 15, 20 y 30 mm de Ø. (Opción: 12, 24 y 43).
Construcción en acero inox.
Tapa y pistón en aluminio.
OPCIONES:
Tapa y pistón en acero inox.
Paro y marcha automático (sólo motores trifásicos).
Porcionador Manual (fig.2)
Ruedas (fig.3) o Soporte antivuelco (fig.4).

HYDRAULIC FILLERS/ STUFFERS

Equipped with independent oil tank.
Adjustable speed and pressure.
Fixed cylinder and piston machined to close tolerances (fig.1).
A smooth exit avoids clogging and colour discolouration.
Automatic piston decompression when the knee lever is released.
Easily removed piston for cleaning.
Supplied with 3 nozzles: 15, 20 and 30 mm Ø. (Option: 12, 24 and 43 mm).
Construction: stainless steel.
Lid and piston in aluminium.
OPTIONS:
Stainless steel lid and piston.
Automatic on/off (three phase motors only).
Manual portioner (fig.2)
Set wheels (2 lockable) (fig.3) or anti-tilt trolley (fig.4).

HYDRAULISCHE WURSTFÜLLER

Mit separatem Öltank.
Geschwindigkeit und Druck sind regulierbar.
Fester Zylinder und innen gerichtet (Kolben mit Präzision integriert) (Abb.1).
Harmonisch verlaufen-der Ausgang zur Vermeidung von Verstopfung sowie Verlust der Farbe.
Automatische Druckabnahme bei Freigabe des Kniehebels.
Kolben zur Reinigung leicht abzuhängen.
Ausgestattet mit 3 rost-freien Füllhörnern von Ø 15, 20 u. 30 mm (Optionen: 12, 24 und 43 mm).
Konstruktion: rostfreier Edelstahl, Deckel u. Kolben aus Aluminium.
OPTIONEN:
Deckel/Kolben aus Edelstahl.
Automatische Ein- u. Abschaltung des Motors (nur bei III)
Handportionierer (Abb.2).
Set Räder (Abb.3) oder Antiumsturz-Vorr. (Abb.4).

INSACCATRICI IDRAULICHE

Con deposito per l'olio indipendente.
Velocità e pressione di lavorazione regolabile.
Cilindro fisso con regolazione interna (massima precisione di regolazione del pistone) (fig.1).
Bocca di uscita morbida che evita la sporcizia.
Decompressione automatica del pistone quando si allenta la ginocchiera.
Pistone di facile smontaggio.
Forniti di 3 imbuti inox di 15, 20 e 30 mm di Ø. (Opzione: 12, 24 e 43).
Costruzione in acciaio inox.
Copertura e pistone in alluminio.
OPZIONI:
Copertura e pistone in acciaio inox.
Stop e avvio automatico (solamente motori a tre fasi).
Porzionatore Manuale (fig.2)
Ruote spostamento (fig.3) o sostegno anticapitombolo (fig.4).

POUSSOIRS HYDRAULIQUES

Poussoirs avec réservoir d'huile indépendant.
Vitesse et pression de travail réglables.
Cylindre fixe rectifié (maximum de précision dans le réglage du piston) (fig.1).
Bouche de sortie douce et uniforme évitant la décoloration de la viande.
Décompression automatique du piston.
Piston facilement démontable pour faciliter le nettoyage.
Equipés avec trois cannules de 15, 20 et 30 mm de Ø. (Option: 12, 24 et 43).
Construction: acier inox.
Couvercle et piston en aluminium.
OPTIONS:
Couvercle et piston en acier Inox.
Arrêt et mise en marche aut. (seulement moteur triphasé).
Portionneur manuel (fig.2)
Roues déplacement (fig.3) ou support antichute (fig.4).



(fig.2)



(fig.3)

(fig.4)



(fig.1)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTICHE TECNICHE - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Motores - Motors - Motoren - Motore - Moteurs:
III, 230-400V, 50 Hz
II, 230V, 50 Hz

HP / kW
HP / kW

EC-12

0,6 / 0,44
1,0 / 0,74

EM-20

1,25 / 0,92
1,5 / 1,10

EM-30

1,75 / 1,29
2,5 / 1,84

Peso Neto - Net Weight - Netto Gewicht - Peso Netto - Poids net:

Kg

70

90

134



EQUIPAMIENTOS CARNICOS, S.L.

P.I. "Coll de la Manya" - Jaume Ferran, s/n.
E-08403 Granollers (Barcelona) SPAIN

www.mainca.com / E-mail: mainca@mainca.com

☎ (+34) 93 849 18 22 - (+34) 93 849 17 54

Fax: (+34) 93 849 71 76

