

CUTTERS MAINCA CM-14 CM-21 CM-41



CM-41

MARCA:
MAINCA

PROCEDENCIA:
España

FUNCIÓN:
Serie de Cutters de Mainca de gran capacidad de absorción en emulsiones, textura homogénea de la masa, aptas para carnes congeladas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

CONSTRUCCIÓN: Acero inoxidable.

VELOCIDAD: Equipadas con 2 velocidades de cuchillas combinables con 2 velocidades de la artesa.

CABEZAL: Para 3 ó 6 cuchillas. Equipadas con 3 cuchillas (opcional 6 cuchillas).
220V trifásico 60 Hz".

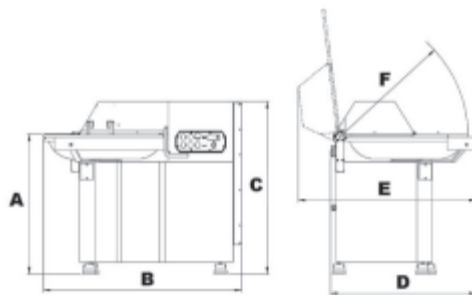
CARACTERÍSTICAS GENERALES:

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.

CM-41S: Modelo con velocidad variable de cuchillas (desde 1000 hasta 3600 rpm) y dos velocidades de mezcla reversible (80 y 150 rpm).

DIAGRAMA



mm	Dimensiones						Capacidad de la artesa	
	A	B	C	D	E	F	L	kg
CM-14	405	894	565	622	771	465	14	9 aprox.
CM-21	800	1030	980	710	840	540	22	15 aprox.
CM-41 /CM-41S	880	1380	1080	910	1140	530	40	25 aprox.

Características	CM-14	CM-21	CM-41	CM-41S
Motores	Trifásico			
Cuchillas				
1-1500 rpm	HP/kW	2.5/1.84	4/2.90	9/6.62
2-3000 rpm	HP/kW	3.5/2.57	5.30/3.90	11/8.09
				12.5/9.19
Artesa				
1-10 rpm	HP/kW	0.12/0.09	0.17/0.12	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	kg	110	165	320
				330



CM-14



CM-21

“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”

"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."

mantenimientopreventivo@citalsa.com