



Over 80 countries

Since 1971



RM-20 / RC-40



RC-100



RM-150



	mm	A	B	C	D	E	F	L*	Kg*
<b>RM-20</b>	500	310	560	270	390	380		20	10-12
<b>RC-40</b>	652	439	725	377	561	492		40	25-27
<b>RC-100</b>	1002	465	821	1293	613	593		95	60-65
<b>RM-150</b>	-	712	1283	1510	-	-		150	100-110

L\* / Kg\* : Capacidad artesa / Bowl capacity / Schüsselinhalt / Capacità di Recipiente / Capacité cuve.

**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 (110-220V, 60Hz)

HP / kW  
Hp / kW

	RM-20	RC-40	RC-100	RM-150
HP / kW	0,33 / 0,24	0,75 / 0,55	1,75 / 1,29	3 / 2,21
Hp / kW	0,33 / 0,24	0,75 / 0,55	1,75 / 1,29	-

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

Kg

	RM-20	RC-40	RC-100	RM-150
Peso Neto	29	74	122	180



RC-40



RC-100



RM-150

**MEZCLADORAS - AMASADORAS**

Indicadas no sólo para la industria cárnica sino también para la hostelería y el catering para alinear ensaladas, mezclar alimentos, condimentar, etc. Doble sentido de rotación: en un sentido mezclan y en el otro amasan eliminando el aire en el interior de la masa. Mezclado homogéneo y amasado sin bolas de aire, condición indispensable para la curación del embutido. Trabaja igual con poca cantidad que a plena carga. Buena absorción de la humedad. Palas en forma de T desmontables manualmente sin herramientas (opcional en la RM-150). Cubeta volcable para el vaciado de la mezcla. RM-150: Incluye programador digital con 10 posibles ciclos de mezclado y amasado. Construcción: totalmente en acero inoxidable.

**OPCIONES:**

Ruedas desplazamiento.  
RC-40: mesa soporte en acero inoxidable.  
RM-150: pala desmontable.

**KNEADER - MIXERS**

Suitable not only for use with meat, but also recommended for any mixing application, be it salads, sandwich mixes, spices, etc. Forward and reverse rotation of paddles: it mixes in one direction, whilst in the other it kneads the product and removes the air from it (especially useful for cured sausages). Homogeneous mixing and kneading without air pockets, a necessity when curing sausage. Will mix large or small quantities. Good water absorption. "T" shaped paddles easily removed for cleaning without tools (optional for the RM-150). Tilting bowl for emptying. RM-150: Provided with digital programmer to perform up to 10 mixing / kneading cycles. Construction: completely made of Stainless Steel.

**OPTIONS:**

4 Swivel Casters (2 with lock).  
RC-40: stainless steel support table.  
RM-150: removable paddle.

**KNET - MISCHER**

Doppelte Drehrichtung: in eine Richtung wird gemischt (f. frische Produkte), in die andere Richtung wird die Masse geknetet (f. Trocknen der Ware). T-förmige Schaufeln können ohne Werkzeuge herausgenommen werden (optional für RM-150). Gemischte und geknetete homogene Masse ohne Luftblasen, entscheidend für die Trocknung. Optimal für weiche und härtere Pasten. Gerät arbeitet hervorragend sowohl mit geringerer als auch mit voller Füllung. Sehr gute Aufnahme von Feuchtigkeit. Schwenkbarer Behälter zur Leerung. RM-150: Mit Digitalprogrammierer für 10 verschiedene Mischzyklen. Konstruktion: komplett aus rostfreiem Edelstahl.

**OPTIONEN:**

1 Set 4 Räder.  
RC-40: Untergestell aus Edelstahl.  
RM-150: Schaufeln herausnehmbar.

**IMPASTATRICI**

Doppio senso di rotazione: In un senso impasta prodotti freschi e nell'altro senso ammassa prodotti stagionati. Pale a forma di T smontabili manualmente senza impiegare utensili (optional per la RM-150). Miscelatura omogenea e ammasso senza bolle d'aria, condizione indispensabile per la stagionatura dell'imbottito. Ottima per paste morbide o dure. Svolge lo stesso tipo di lavoro sia con poca quantità che a pieno carico. Buon assorbimento dell'umidità. Recipiente girabile per lo svuotamento. RM-150: Include programmatore digitale per 10 cicli di mescolatura. Costruzione: in acciaio inox.

**OPZIONI:**

Ruote spostamento.  
RC-40: Tavolo supporti macchina  
RM-150: Pale smontabili senza impiegare utensili.

**PÉTRINS - MÉLANGEURS**

Double sens de rotation: En avant il mélange, pour produits frais. En arrière il pétrit, pour produits séchés. Bras de pelles en forme de T démontable sans outils (en option pour le RM-150). Mélange homogène. Aucune poche d'air ne demeure dans la masse pétrie, condition indispensable pour le bon traitement de la charcuterie. Travaille aussi bien les masses molles que les dures. Excellente performance aussi bien avec charge totale que partielle. Bonne absorption de l'humidité. Cuve basculante pour vidange. RM-150: Equipé avec programmeur numérique pour établir jusque 10 cycles de mélange différents. Construction: entièrement en acier inoxydable.

**OPTIONS:**

Roues déplacement.  
RC-40: Podium inox.  
RM-150: Bras de pelles démontable sans outils.



**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

