



Over 80 countries

Since 1971



TI-220

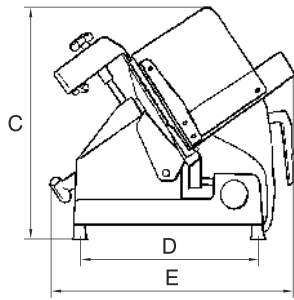
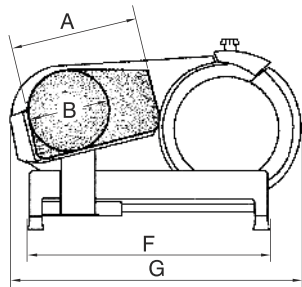


GF-250 / GF-300



CF-300 / CF-330 / CF-350





mm	A	B	C	D	E	F	G	Ø
TI-220	200	155	360	330	430	410	490	220
GF-250	210	165	380	300	380	380	550	250
GF-300	210	200	460	330	580	420	630	300
CF-300	275	210	525	455	600	590	710	300
CF-330	270	210	530	450	670	580	720	330
CF-350	270	240	590	450	620	580	720	350

Ø: Disco / Blade / Messer / Lama / Lame / Диск

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

	TI-220	GF-250	GF-300	CF-300	CF-330	CF-350
HP / kW	0,20 / 0,15	0,33 / 0,24	0,33 / 0,24	0,5 / 0,37	0,5 / 0,37	0,5 / 0,37
Hp / kW	0,20 / 0,15	0,33 / 0,24	0,33 / 0,24	0,5 / 0,37	0,5 / 0,37	0,5 / 0,37
Peso Neto - Net Weight - Netto Gewicht - Poids net - Вес нетто:	15	21	25	42	43	44



CORTADORAS

Cortadoras de embutidos / fiambres.

CARACTERÍSTICAS COMUNES: Máquinas de gran precisión totalmente silenciosas.

La calidad de sus hojas garantizan un perfecto corte.

Con afilador incorporado de doble acción: afilar y pulir el corte.

Suave deslizamiento de los carros. Dispositivos de seguridad en el disco de corte.

Transmisión:

TI-220 / GF-250 / GF-300:

Por correa dentada

CF-300 / CF-330 / CF-350:

Por engranajes bañados en aceite. Motor con ventilación adicional para uso continuo.

Construcción en aluminio anodizado (inoxidable).

Espesores de corte: 0-14 mm.

SLICERS

Food Slicers.

COMMON CHARACTERISTICS: Slicers of great precision and silent running.

A quality of the blade guarantee a perfect slice.

Sharpener with both honing and grinding stones.

Smooth carriage movement. Safety cut out on the blade guard.

Transmission:

TI-220 / GF-250 / GF-300:

Compact belt driven.

CF-300 / CF-330 / CF-350:

Tooth driven heavy duty foodslicer. Fan cooled motor for continuous use.

Construction: in anodised corrosion proof aluminium.

Slice thickness: 0-14 mm.

SCHNEIDE-MASCHINEN

Schneide-maschinen für alle Wustarten.

ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN:

Geräuscharme Geräte mit hoher Präzision.

Beste Qualität bei den Scheiben garantieren einen perfekten Schnitt.

Ausgestattet mit zwei-fasigem Schleifer: schleift und poliert den Schnitt.

Leichtgängiger Wagen.

Sicherheitsvorrichtung auf der Schnittscheibe.

Transmission:

TI-220 / GF-250 / GF-300:

Keilriemen.

CF-300 / CF-330 / CF-350:

Zahnräder in Öl gelagert

Konstruktion aus Aluminium (anodisch oxydiert)

Schnitt-Dicke: 0-14 mm.

TRANCHEURS

Trancheurs de charcuterie.

CARACTÉRISTIQUES: Machines d'une grande précision totalement silencieuses.

La qualité de ses lames garantissent une coupure parfaite.

Equipés avec un aiguiser fonctionnant à deux temps: aiguiser et polir le fil de la lame.

Glissement doux du chariot. Dispositifs de sécurité incorporés dans le protecteur du disque de découpage.

Entrainement:

TI-220 / GF-250 / GF-300:

Courroie dentée.

CF-300 / CF-330 / CF-350:

Apignon en bain d'huile.

Construction en aluminium anodisé (inoxidable).

Épaisseur de coupe: 0-14 mm.

СЛАЙСЕРЫ

слайсеры для колбасных изделий.

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: Точная нарезка, бесшумность.

Качество ножей гарантирует превосходную нарезку.

Встроенная заточка двойного назначения: наточка и полировка режущей поверхности.

Плавное передвижение узлов.

Приспособления для безопасности на режущем диске.

TI-220 / GF-250 / GF-300:

Трансмиссия зубчатой лентой.

CF-300 / CF-330 / CF-350:

Трансмиссия зубцами смазанными маслом.

Выполнены из анодированного алюминия (нержавеющего).

Толщина нарезки: 0-14 мм.



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





Over 80 countries

Since 1971

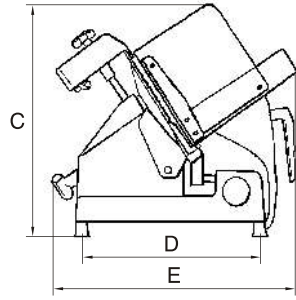
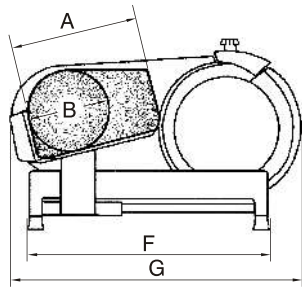


TB-300



TB-350 / TB-370





mm	A	B	C	D	E	F	G	Ø
TB-300	280	240	490	390	630	550	630	300
TB-350	320	270	570	460	720	620	820	350
TB-370	320	290	590	460	720	620	820	370

Ø: Disco / Blade / Messer / Lame / Диск

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

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

	TB-300	TB-350	TB-370
HP / kW	0,4 / 0,27	0,6 / 0,44	0,6 / 0,44
Hp / kW	0,3 / 0,24	0,6 / 0,44	0,6 / 0,44
Kg	34	52	54



CORTADORAS

Modelos TB: cortadoras de filetes (con disco vertical).

CARACTERÍSTICAS COMUNES:

Maquinas de gran precisión totalmente silenciosas.
 La calidad de sus hojas garantizan un perfecto corte.
 Con afilador incorporado de doble acción: afilar y pulir el corte.
 Suave deslizamiento de los carros.
 Dispositivos de seguridad en el disco de corte.
 Transmisión por correa dentada.
 Construcción en aluminio anodizado (inoxidable).
 Espesores de corte: 0-14 mm.

SLICERS

Models TB: fresh meat slicers (vertical blade).

COMMON CHARACTERISTICS:

Slicers of great precision and silent running.
 A quality of the blade guarantee a perfect slice.
 Sharpener with both honing and grinding stones.
 Smooth carriage movement.
 Safety cut out on the blade guard.
 Transmission: toothed belt driven.
 Construction: in anodised corrosion proof aluminium.
 Slice thickness: 0-14 mm.

SCHNEIDE-MASCHINEN

Modell TB: Schneide-maschinen für Filletten.

ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN:

Geräuscharme Geräte mit hoher Präzision.
 Beste Qualität bei den Scheiben garantieren einen perfekten Schnitt.
 Ausgestattet mit zwei-fasigem Schleifer: schleift und poliert den Schnitt.
 Leichtgängiger Wagen.
 Sicherheitsvorrichtung auf der Schnittscheibe.
 Zahnriemen-Antrieb bei.
 Konstruktion aus Aluminium (anodisch oxydiert)
 Schnitt-Dicke: 0-14 mm.

TRANCHEURS

Modèles TB: trancheurs à jambon (disque vertical).

CARACTÉRISTIQUES:

Machines d'une grande précision totalement silencieuses.
 La qualité de ses lames garantissent une coupe parfaite.
 Equipés avec un aiguiser fonctionnant à deux temps: aiguiser et polir le fil de la lame.
 Glissement doux du chariot.
 Dispositifs de sécurité incorporés dans le protecteur du disque de découpage.
 Entraînement par courroie dentée.
 Construction en aluminium anodisé (inoxidable).
 Épaisseur de coupe: 0-14 mm.

СЛАЙСЕРЫ

Модели ТВ: для нарезки филе (с вертикальным диском).

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Точная нарезка, бесшумность.
 Качество ножей гарантирует превосходную нарезку.
 Встроенная заточка двойного назначения: наточка и полировка режущей поверхности.
 Плавное передвижение узлов.
 Приспособления для безопасности на режущем диске.
 Трансмиссия зубчатой лентой.
 Выполнены из анодированного алюминия (нержавеющего).
 Толщина нарезки: 0-14 мм.



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

