



Over 80 countries

Since 1971



**BM-2000**



**BM-1800**

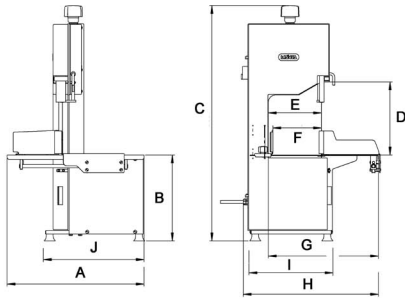


**BM-3000JV**



**BM-3000LHS**





mm	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	Ø	L
<b>BM-1800</b>	515	328	875	230	200	200	432	514	316	365	230	1750
<b>BM-2000</b>	600	377	1033	300	230	200	483	592	370	440	275	2040
<b>BM-3000JV / BM-3000LHS</b>	822	920	1800	400	310	310	715	850	570	566	330	2930

Ø : Rueda / Wheel / Rad / Puleggia / Roue

L : Longitud Cinta / Band Length / Band-Länge / Lunghezza lama / Longuer lame

**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

**BM-1800**

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

**BM-2000**

1,5-1,75 / 1,10-1,20  
1,5 / 1,10

**BM-3000JV / BM-3000LHS**

3,00 / 2,20  
3,00 / 2,20

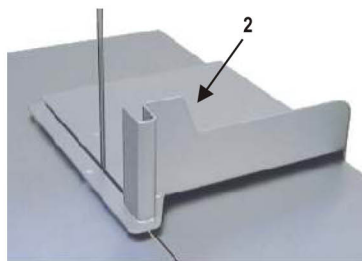
Peso Neto - Net Weight - Netto Gewicht - Peso Netto - Poids net:

**Kg**

55

65

160



(fig.3)



**SIERRAS CINTA**

Construidas con chasis compactos indeformables. Indicadas para cortar carne fresca con hueso o congelado. Efectúan unos cortes limpios gracias a los dispositivos de limpieza de la cinta. Se elimina el problema de astillas de los cortes a mano. Reduce casi al 50% la merma respecto al corte manual. Superficie interior lisa y muy fácil de limpiar puesto que los elementos mecánicos están separados de los elementos de corte. Dotadas de la máxima seguridad (freno motor con parada en > 4 segundos al accionar botón paro o al intentar abrir la puerta). Equipadas con apretador basculante (fig. 1). Construcción: totalmente en acero inoxidable.

**OPCIONES:**

Tensor automático de la cinta y cajetín recolector de merma (de serie en la BM-3000JV / BM-3000LHS).  
Mesa de corte móvil (fig.2).  
Pie soporte al suelo (fig.3).

**BANDSAWS**

Constructed with a compact rigid chassis. Ideal for cutting fresh meat with bone or frozen. It cuts cleanly thanks to the design of the blade scrapers. It eliminates splinters caused by hand chopping. It reduces wastes to up to 50% as compared with a manual cut. Crevice free interior for ease of cleaning, since the mechanical parts are separated from the cutting surfaces. Equipped with maximum safety features: brake motor operation within 4 seconds either by the stop button or when opening the door. Supplied with a hinged pusher (fig.1). Construction: completely made of stainless steel.

**OPTIONS:**

Automatic tightener and waste box (it is standard on model BM-3000JV / BM-3000LHS).  
Half sliding table (fig.2).  
Tubular Stand Inox (fig.3).

**BANDSÄGEN**

Mit einem kompakten und unverformbaren Körper gebaut. Besonders geeignet für Frischfleisch mit Knochen und Tiefgefrorenem. Sägt absolut sauber dank der Bandreinigungsvorrichtungen. Vermeidet die Bildung von Knochensplintern. Reduziert bis zu 50% an Materialverlust im Vergleich zum Hand-schnitt. Mit glatter Oberfläche innen für eine bequeme Reinigung. Höchste Sicherheit (Motorbremse greift in bis zu 4 sec. bei Drücken der Notschalttaste und bei Öffnen der Tür. Incl. Materialdrücker (Abb. 1). Konstruktion: aus Edelstahl.

**OPTIONEN:**

Automatic Band-Spannung und Knochenmehlbehälter (Standard für BM-3000JV / BM-3000LHS).  
Beweglicher Halbtisch (Abb.2).  
Untergestell aus Edelstahl (Abb.3)

**SEGAOSSA**

Costruita con telaio compatto indeformabile. Indicata per tagliare carne fresca con ossa e congelata. Esegue tagli puliti grazie ai dispositivi di pulizia del nastro. Viene eliminato il problema schegge dei tagli a mano. Riduce del 50% il consumo rispetto al taglio manuale. Superficie interna liscia e molto facile da pulire visto che gli elementi meccanici sono separati dagli elementi di taglio. Dotate della massima sicurezza (freno motore con arresto in >4 secondi dal momento dell'azionamento del pulsante di arresto o all'apertura della porta). Fornita di stringitrice (fig. 1). Costruzione: in acciaio inox.

**OPZIONI:**

Tensor automatico di lama e Raccogliitore di segatura (Standard per la BM-3000JV / BM-3000LHS).  
Tavola mobile inoss. (fig.2).  
Struttura d'appoggio inoss. (fig.3).

**SCIES À OS**

Construites avec des chasis compacts indéformables. Apte pour la viande fraîche avec os, congelés et os. Grâce aux dispositifs de propreté la lame coupe la viande proprement. On élimine le problème de formation d'esquilles quand on coupe l'os par rapport à la coupure manuelle. Réduit de 50% la perte par rapport à la coupure manuelle. Surface intérieure lisse et très facile à nettoyer. Sécurité d'usage maximale (Arrêt de lame en >4 secondes en actionnant le bouton d'arrêt ou en essayant d'ouvrir la porte). Equipé avec protecteur basculeur (fig. 1). Construction: en acier inox.

**OPTIONS:**

Tendeur lame automatique et Boîte à sciure (Standard pour la BM-3000JV / BM-3000LHS).  
Table déplaçable inox (fig.2).  
Podium inox (fig.3).



**EQUIPAMIENTOS CARNICOS, S.L.**

Pol. Ind. "Coll de la Maya" - 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

