



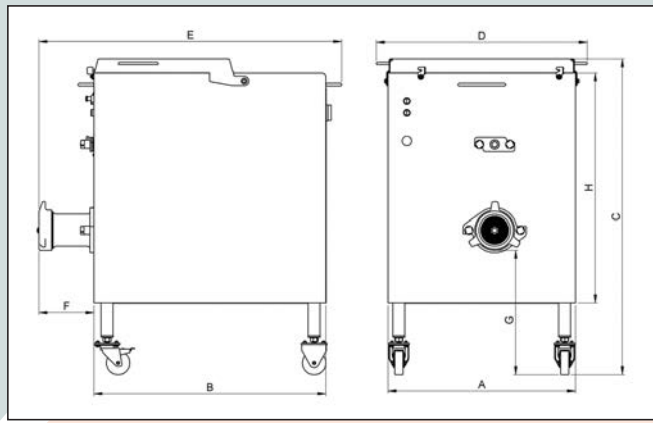
medoc

MIXER GRINDER

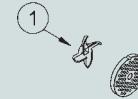
PM 32 / 98 (90 L)

PM 42 / 130 (130 L)

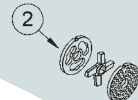




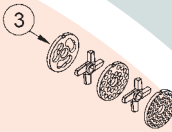
ENTERPRISE (PM 32-PM 42)



UNGER (PM 98-PM 130)



UNGER (PM 130)



MOD.	A	B	C	D	E	F	G	H	Ltr.	C.V. / H.P. - III (3ph)		Ø mm.	Kg / h	Kg.
										Grinding	Mixing			
PM 32	670	900	1.325	770	1.190	220	610	890	90	5,5	1	100	1.050	400
PM 98					1.215	245						98		
PM 42	800	990	1.350	900	1.295	235	535	980	130	13	1,5	130	1.950	500
PM 130					1.325	265								

High performance Mixer-Grinder, ideal for use in Supermarkets and Meat Industries, combining good mixing and grinding.

Supplied with two motors that can work independently adapting to product's needs.

- ⇨ Integrated mixer grinder made in Stainless Steel 18/10.
- ⇨ Gear drive transmission.
- ⇨ Threephase motor for grinding:
 - PM 32-98: 5,5 HP (4 KW)
 - PM 42-130: 13 HP (9,2 KW)
- ⇨ Threephase motor for mixing:
 - PM 32-98: 1 HP (0,75 KW)
 - PM 42-130: 1,5 HP (1,1 KW)
- ⇨ Cutting head entirely in stainless steel. Available in: ENTERPRISE single cut (1) in PM 32 and PM 42, UNGER double cut (2) in models PM 98 and PM 130 and UNGER triple cut (3) in model PM 130.
- ⇨ Automatic feeding:
 - PM 32-98: 90 litre bowl
 - PM 42-130: 130 litre bowl
- ⇨ Auto-reverse Mixing Paddles.
- ⇨ Option nut cover with sensor.
- ⇨ Option foot switch.
- ⇨ Option shock absorbers in the cover por PM 32-98.

Hachoir mélangeur d'haute performance, idéal pour l'utilisation en supermarchés et industries de la viande, en combinant un bon hachage et mélange.

Deux moteurs qui peuvent travailler de forme indépendante et s'adaptent aux besoins du produit.

- ⇨ Hachoir Mélangeur en acier inoxydable 18/10.
- ⇨ Transmission par pignons.
- ⇨ Moteur triphasé pour le hachage:
 - PM 32-98: 5,5 CV (4 KW)
 - PM 42-130: 13 CV (9,2 KW)
- ⇨ Moteur triphase pour le mélange:
 - PM 32-98: 1 CV (0,75 KW)
 - PM 42-130: 1,5 CV (1,1 KW)
- ⇨ Corps totalement en acier inoxydable. Disponible avec système ENTERPRISE simple coupe (1) dans les modèles PM 32 et PM 42, UNGER double coupe (2) dans les modèles PM 98 et PM 130 et UNGER triple coupe (3) dans le model PM 130.
- ⇨ Alimentation automatique:
 - PM 32-98: bol de 90 litres
 - PM 42-130: bol de 130 litres
- ⇨ Autoreverse des pales mélangeurs.
- ⇨ Option protection bouche hachage codifiée.
- ⇨ Option pédale.
- ⇨ Option amortissants dans le couvercle pour PM 32-98.

Picadora Mezcladora de alto rendimiento, ideal para el uso en supermercados e industrias cárnicas, combinando un buen procesamiento de mezclado y picado.

Provista de dos motores que pueden funcionar de manera independiente adecuándose a las necesidades del producto.

- ⇨ Picadora Mezcladora integrada en Acero Inoxidable 18/10.
- ⇨ Transmisión por engranajes.
- ⇨ Motor trifásico para el picado:
 - PM 32-98: 5,5 CV (4 KW)
 - PM 42-130: 13 CV (9,2 KW)
- ⇨ Motor trifásico para el mezclado:
 - PM 32-98: 1 CV (0,75 KW)
 - PM 42-130: 1,5 CV (1,1 KW)
- ⇨ Grupo boca totalmente en Acero Inoxidable. Disponible con los siguientes sistemas de corte: ENTERPRISE (1) en modelos PM 32 y PM 42, UNGER doble corte (2) en modelos PM 98 y PM 130 y UNGER triple corte (3) en modelo PM 130.
- ⇨ Alimentación automática:
 - PM 32-98: cuba de 90 litros
 - PM 42-130: cuba de 130 litros
- ⇨ Auto-reverse de las palas mezcladoras.
- ⇨ Opción cubierta protectora codificada.
- ⇨ Opción de pedal.
- ⇨ Opción de amortiguador para tapa en PM 32-98.

MEDOC reserves the right to make any modification without prior notice. / MEDOC se réserve le droit de toute modification sans préavis. / MEDOC se reserva el derecho de modificación sin previo aviso.



Polígono Cantabria I
26009 Logroño (Spain)
+34 - 941 247 600*
Fax: +34 - 941 250 125

Web: www.medocsa.com • E-mail: medoc@medocsa.com

Distributor / Revendeur / Distribuidor: