



Since 1971



Over 80 countries



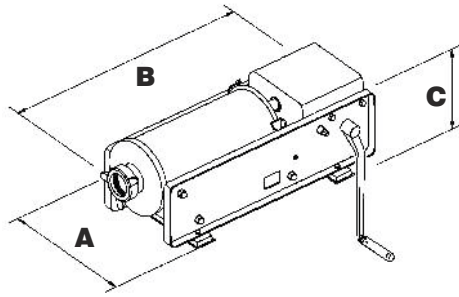
TP-10



TP-5

EMBUTIDORAS MANUALES · MANUAL FILLERS/STUFFERS · HAND-FÜLLER  
POUSSOIRS MANUELLES · РУЧНЫЕ НАПОЛНИТЕЛИ

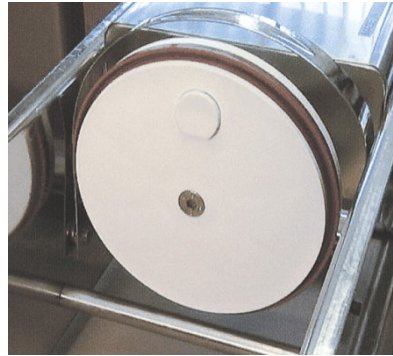




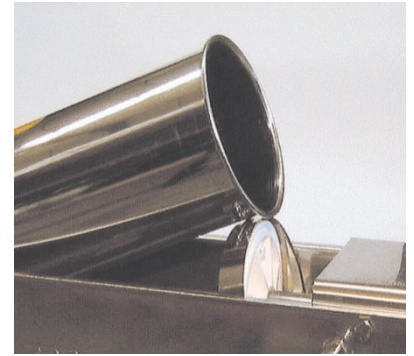
mm	A	B	C	L*
<b>TP-5</b>	230	520	220	5
<b>TP-10</b>	240	730	220	10

\*: Capacidad cilindro / Cylinder capacity / Zylinderinhalt / Capacité cylindre / Вместимость цилиндра.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTICHE TECHNICHE - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		<b>TP-5</b>	<b>TP-10</b>
Peso Neto - Net Weight - Netto Gewicht - Poids net - Вес нетто:	<b>Kg</b>	10,5	20,5



(fig.1)



(fig.2)

## Embutidoras manuales

Modelos completamente manuales. Ideales para pequeñas producciones de tipo artesanal. Fácilmente desmontables para su limpieza. Con 3 velocidades de trabajo (dos hacia delante y una hacia atrás). Máxima estanqueidad entre el pistón y el cilindro de la carne. El pistón incorpora válvula de salida de aire y está equipado con junta tórica de silicona (fig.1). Facilidad de carga de la Carne (fig.2). Excelente adaptación del operario a la máquina. Equipadas con 4 embudos de 10, 20, 30 y 40 mm de. Construcción: en acero inoxidable excepto cremallera (acero de carbono) y pistón carne (mopPLen).

## Manual fillers/stuffers

Hand operated sausage fillers. Ideal for small production runs as well as home-made type products (slaughter and hunting). Easily stripped for cleaning. Three operating speeds, two forward and one reverse. Maximum sealing between the piston and the meat cylinder. The piston incorporates an air vent valve and is equipped with a silicone O-ring (fig.1). Meat is very easy to load (fig.2). Operators easily adapt to the machine. Equipped with four nozzles: 10, 20, 30 and 40 mm. Construction: in stainless steel except for the gearbox and rack (made of hardened carbon steel) and meat piston (made of mopPLen plastic).

## Hand-füller

Komplett handbetriebene Geräte. Ideal für kleinere handwerkliche Arbeitsgänge. Leicht zu öffnen für eine bequeme Reinigung. Mit 3 Arbeitsgeschwindigkeiten (2 vorwärts, 1 rückwärts). Absolut dicht zwischen Kolben und Zylinder. Der Kolben besitzt ein LuftAuslassventil und ist mit einer Silikon-Dichtung ausgestattet (Abb.1). Leichter Füllvorgang für das Fleisch (Abb.2). Einfache Handhabung während des Arbeitens. Mit 4 Füllhörnchen von 10, 20, 30 und 40 mm. Konstruktion: aus rost-freiem Edelstahl. Achsgetriebe ist aus Kohlestahl, der Zylinder aus mopPLen gefertigt.

## Poussoirs manuelles

Modèles entièrement manuels. Idéaux pour les petites productions. Facilement démontable pour le nettoyage. Equipés avec 3 vitesses de travail (deux en avant et une en arrière). Etanchéité maximale entre piston et cylindre. Le piston incorpore une vanne de sortie de l'air et est équipé d'une joint torique en silicone (fig.1). Facilité du chargement de la viande (fig.2). Excellente adaptation du travailleur à la machine. Equipés avec 4 cannules de 10, 20, 30 et 40 mm de. Construction: en acier inox. À l'exception de la crémaillère (acier de carbone) et du piston viande (mopPLen).

## Ручные наполнители

Модели для ручного наполнения. Идеальны для мелких производителей. Легко разбирается для мытья и чистки. Легких рабочих скорости (две вперед и одна назад). Максимальное прилегание поршня к цилиндру с мясом. Поршень включает в себя клапан для выхода воздуха и снабжен силиконовой прокладкой (рис.1). Легкая загрузка мяса (рис.2). Простые в управлении. Снабжены 4-мя воронками диаметром 10, 20, 30 и 40 мм. Сделаны из нержавеющей стали, за исключением механизма передачи (чугун) и поршня (mopPLen).

# MAINCA

EQUIPAMIENTOS CARNICOS, S.L.

Pol. Ind. "Coll de la Manya" - C/ Jaume Ferran, 1-7  
E-08403 GRANOLLERS (Barcelona) SPAIN  
Tel. (+34) 93 8491822 / Fax: (+34) 93 8497176

[www.mainca.com](http://www.mainca.com) / [mainca@mainca.com](mailto:mainca@mainca.com)

