



Since 1971



Over 80 countries



**BC-2000**



**BC-1800**



**BC-2500**

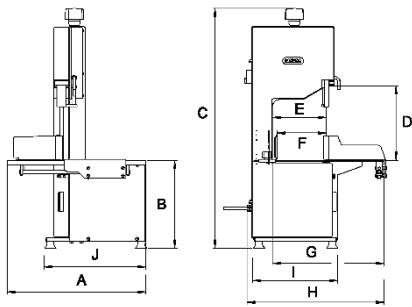


**BM-3000JV  
BM-3000LHS**



SIERRAS CINTA · BANDSAWS · BANDSÄGEN · SEGAOSSA · SCIES À OS

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



mm	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	Ø	L
<b>BC-1800</b>	515	328	875	230	200	200	432	514	316	365	230	1750
<b>BC-2000</b>	610	397	1090	310	233	233	505	615	395	442	275	2120
<b>BC-2500</b>	765	894	1690	351	280	280	635	753	553	605	300	2520
<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 / Longueur lame

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN -  
CARACTERISTICHE TECNICHE - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

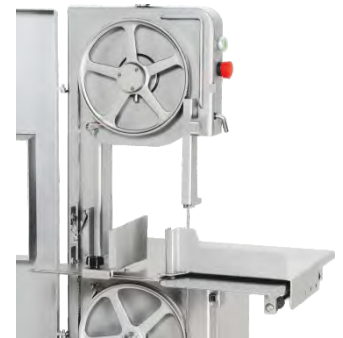
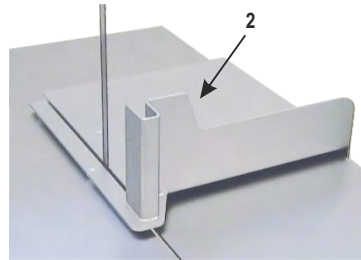
Motores - Motors - Motoren - Motore - Moteurs:

III, 230-400V, 50 Hz

II, 230V, 50 Hz

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

	<b>BC-1800</b>	<b>BC-2000</b>	<b>BC-2500</b>	<b>BM-3000JV BM-3000LHS</b>
<b>HP / kW</b>	1,5 / 1,10	1,75 / 1,20	3,0 / 2,20	4,00 / 2,90
<b>Hp / kW</b>	1,5 / 1,10	1,5 / 1,10	2,5 / 1,84	3,50 / 2,60
<b>Kg</b>	55	65	126	160



## 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 BC-2500 / BM-3000).

Mesa de corte móvil (fig.2).

Pie soporte al suelo.

BM-3000LHS: Modelo con la columna a la derecha.

## Bandsaws

Designed to satisfy the most demanding cutting needs of butchers and meat processors. Ideal for cutting fresh meat with bones or frozen meat.

The wheels and blade scraper assemblies are designed to offer the best cutting performance. It eliminates splinters caused by hand chopping.

Inner chassis with smooth surfaces and rounded corners for easy cleaning.

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).

They include an extractor fan in the motor housing to reduce the chance of overheating (optional on table top models).

Construction: completely made of stainless steel.

### OPTIONS:

Automatic blade tightener and waste box (standard on models BC-2500 / BM-3000).

Half sliding table (fig.2).

Tubular Stand Inox.

BM-3000LHS: Model with column on the right side.

## Bandsägen

Mit einem kompakten und unverformbaren Körper gebaut. Besonders geeignet für Frischfleisch mit Knochen und Tiefgefrorenem.

Sägt absolut sauber dank der B a n d r e i n i g u n g s - Vorrichtungen 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 BC-2500 / BM-3000).

Beweglicher Halbtisch (Abb.2).

Untergestell aus Edelstahl.

BM-3000LHS: Maschine mit Sägeband linksseitig.

## 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:

Tensore automatico di lama e Raccogliatore di segatura (Standard per la BC-2500 / BM-3000).

Tavola mobile innox. (fig.2).

Struttura d'appoggio innox.

BM-3000LHS: Modello con la colonna a la destra.

## Scies à os

Construites avec des chassiss 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 BC-2500 / BM-3000).

Table déplaçable inox (fig.2).

Podium innox.

BM-3000LHS: Modèle avec colonne à droit.



**EQUIPAMIENTOS CARNICOS, S.L.**

Pol. Ind. "Coll de la Manyà" - 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)

