



MELANGEURS RECTANGULAIRES

- + Mélange de manière homogène même avec une charge minimale
- + Cuve basculante lavable au jet

- Construction tout inox AISI 304.
- **Même en charge faible, le mélange est homogène.**
- **Bonnes capacités d'absorption de liquides dans le mélange.**
- Cuve basculante facile à vider grâce à son bras démontable (sauf MR 150 en option).
- **Double sens de rotation : marche avant pour la charcuterie, marche arrière pour les produits à pétrir.**
- Transmission par pignons.
- Commandes électromécaniques.
- Arrêt automatique dès l'ouverture du couvercle et bouton arrêt d'urgence frontal.
- Alimentation TRIPHASE 380 V, MONOPHASE 230 V en option.



MR 150



MR 40

INTÉRIEUR
DE CUVE



DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	CAPACITE (litres)	CAPACITE (kg)	PUISSANCE	POIDS
MAINCA MR 20	580 x 320 x 500 mm	20 litres	12 kg	240 W	29 kg
MAINCA MR 40	730 x 440 x 650 mm	40 litres	25 kg	550 W	74 kg
MAINCA MR 100	820 x 470 x 1290 mm	100 litres	65 kg	1300 W	120 kg
MAINCA MR 150	1280 x 720 x 1510 mm	150 litres	100 kg	2210 W	176 kg

OPTIONS

- Moteur MONOPHASE 230 V MAINCA MR 20 & MR 40
- Moteur MONOPHASE 230 V MAINCA MR 100
- Piètement inox modèle MAINCA MR 40
- Roues de déplacement modèles MAINCA MR 40 & MR 100
- Roues de déplacement modèles MAINCA MR 150
- Bras démontable modèle MAINCA MR 150
- Programmeur numérique MAINCA MR 150 (comme p.89)

PIÈTEMENT INOX
MR 40

