HACHOIRS GRAND DEBIT

+ Hachoirs grand débit fabrication haut de gamme tout inox
+ Fonctionnement en Simple ou Double Coupe UNGER

MAINCA 98 / MAINCA 114

- **Construction tout inox AISI 304, carrosserie sablée.**
- Bouche et goulotte extérieures, évite la transmission de chaleur à la viande.
- Couteaux, grilles, vis sans fin et bouche démontables facilement.
- **Fonctionnement en Simple ou Double Coupe UNGER (bagues de compensation fournies).**
- **Transmission par engrenages en bain d'huile très silencieux.**
- Bâti monté sur patins anti-vibrations.
- Marche / arrêt par bouton poussoir.
- Alimentation TRIPHASEE 380 V, (MONOPHASE 230 V en option).

HACHOIR MAINCA 82

DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	DIAMETRE	PUISSANCE	DEBIT NOMINAL	POIDS
MAINCA 82 Double Coupe	306 x 494 x 424 mm	Ø 82 mm	1,5 CV / 1105 W	350 kg/h	37 kg
MAINCA 98 Double Coupe	410 x 740 x 550 mm	Ø 98 mm	3 CV / 2210 W	700 kg/h	53 kg
MAINCA 98 - **5 CV** Double Coupe	410 x 740 x 550 mm	Ø 98 mm	**5 CV / 3700 W**	**900 kg/h**	60 kg
MAINCA 114 Double Coupe	410 x 750 x 570 mm	Ø 114 mm	5 CV / 3700 W	1000 kg/h	74 kg

HACHOIRS DE GRANDE CAPACITE : CONSULTEZ-NOUS

OPTIONS
Moteur MONOPHASE 230 V pour MAINCA 82
Moteur MONOPHASE 230 V pour MAINCA 98 (3 CV uniquement)
Protection avec micro, obligatoire si vous utilisez des grilles ≥ 8 mm
Grande trémie pour MAINCA 98 ou 114 (470 x 730 mm / 50 litres)
Table support avec pieds réglables et étagère basse

Grilles et couteaux supplémentaires, voir page 108.