



HACHOIRS GRAND DEBIT SUR SOCLE

- + Hachoirs grand débit fabrication haut de gamme tout inox
- + Socles stables avec patins anti-vibrations
- + Fonctionnement en Simple ou Double Coupe UNGER

- **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.
- Fonctionnement en Simple ou Double Coupe UNGER (bagues de compensation fournies).
- **Transmission par engrenages en bain d'huile très silencieux.**
- **Socle stable monté sur patins anti-vibrations.**
- Marche / arrêt par bouton poussoir.
- Alimentation TRIPHASEE 380 V, (MONOPHASE 230 V en option).



MAINCA 98 S / MAINCA 114 S

DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	DIAMETRE	PUISSANCE	DEBIT NOMINAL	POIDS
MAINCA 98 S Double Coupe	470 x 800 x 1000 mm	Ø 98 mm	3 CV / 2210 W	700 kg/h	85 kg
MAINCA 98 S - 5 CV Double Coupe	470 x 800 x 1000 mm	Ø 98 mm	5 CV / 3700 W	900 kg/h	92 kg
MAINCA 114 S Double Coupe	530 x 950 x 1020 mm	Ø 114 mm	5 CV / 3700 W	1000 kg/h	106 kg

HACHOIRS DE GRANDE CAPACITE : CONSULTEZ-NOUS

OPTIONS

Moteur MONOPHASE 230 V pour MAINCA 98 S (3 CV uniquement)

Grande trémie pour MAINCA 98 S (530 x 850 mm / 70 litres)

Protection avec micro, obligatoire si vous utilisez des grilles ≥ 8 mm

Grilles et couteaux supplémentaires, voir page 108.