

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.