



HACHOIR-MELANGEUR AUTOMATIQUE

- + Hachoir-mélangeur polyvalent : fonctionnement en mélangeur simple ou en mélangeur + hachoir automatique
- + Evite un maximum les manipulations de produits



MARINADES



CHARCUTERIES



SALADES



PAIN

- **Construction tout inox AISI 304 avec carrosserie sablée.**
- Bouche de hachage extérieure, évite la transmission de chaleur à la viande.
- Couteaux, grilles, vis sans fin et bouche démontables.
- Fonctionnement en mélangeur simple ou en mélangeur + hachoir automatique.
- Fonctionnement en Simple, Double ou Triple Coupe UNGER B98.
- **Bras de mélange démontable sans outil.**
- Contacteurs de sécurité au niveau du mélangeur et de la bouche du hachoir.
- **Programmateur numérique étanche avec 10 programmes.**
- Mise en marche / arrêt basse tension IP66 avec arrêt d'urgence.
- Alimentation TRIPHASE 380 V.



MG-95 HYBRID



GARANTIE 3 ANS

SOMMAIRE



DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	MELANGEUR	HACHOIR	PUIS. MELANGEUR / HACHOIR	DEBIT	POIDS
MAINCA MG-95 HYBRID	1120 x 630 x 1560 m m	95 litres / 65 kg	UNGER 98 Double Coupe	1,75 CV (1300 W) / 4 CV (3000 W)	1500 kg/h	230 kg

HACHOIRS AUTOMATIQUES : CONSULTEZ-NOUS

OPTIONS

- Système Triple Coupe UNGER B98
- Commande à pédale
- Roues de déplacement
- Portionneur pneumatique pour barquettes de viande hachée PR-50



Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

