

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

**GARANTIE
3 ANS**

- **Construction tout inox AISI 304, carrosserie sablée.**
- Bouche et goulotte extérieures, évite la transmission de chaleur à la viande.
- Couteaux, grilles \varnothing 4,5 mm, 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).



MAINCA 98 / MAINCA 114



HACHOIR MAINCA 82



DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	DIAMETRE	PUISSANCE	DEBIT NOMINAL	POIDS
MAINCA 82 Double Coupe	410 x 610 x 500 m m	\varnothing 82 mm	1,5 CV / 1105 W	350 kg/h	37 kg
MAINCA 98 Double Coupe	410 x 740 x 560 m m	\varnothing 98 mm	3 CV / 2210 W	800 kg/h	53 kg
MAINCA 98 - 5 CV Double Coupe	410 x 740 x 560 m m	\varnothing 98 mm	5 CV / 3700 W	900 kg/h	60 kg
MAINCA 114 Double Coupe AVEC PROTECTION	410 x 870 x 560 m m	\varnothing 114 mm	5 CV / 3700 W	1150 kg/h	74 kg

OPTIONS

- Moteur MONOPHASE 230 V pour MAINCA 82
- Moteur MONOPHASE 230 V pour MAINCA 98 (3 CV uniquement)
- Protection obligatoire si vous utilisez des grilles \geq 8 mm
- Grande trémie pour MAINCA 98 ou 114 (500 x 690 m m / 55 litres)
- Table support avec pieds réglables et étagère basse

Grilles et couteaux supplémentaires, voir page 175.

