MELANGEURS HORIZONTAUX

MARINADES CHARCUTERIES SALADES PAIN

+ Mélangeur polyvalent pour salades, chacuteries et pétrissages
+ Mélange de manière homogène même avec une charge minimale
+ Cuve basculante lavable au jet

GARANTIE 3 ANS

MR 20

- Construction tout inox AISI 304.
- **Même en charge faible, le mélange est homogène.**
- **Bonnes capacités d'absorption de liquides dans le mélange.**
- Cuve basculante facile à vider en activant les pales horizontales.
- **Double sens de rotation : marche avant pour la charcuterie, marche arrière pour les salades et produits à pétrir.**
- Transmission par pignons.
- Commandes électromécaniques.
- Arrêt automatique dès l'ouverture du couvercle et bouton arrêt d'urgence frontal.
- Alimentation TRIPHASE 380 V, MONOPHASE 230 V en option.

MR 40

INTÉRIEUR DE CUVE

DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	CAPACITE (litres)	CAPACITE (kg)	PUISSANCE	POIDS
MAINCA MR 20	580 x 320 x 500 mm	20 litres	12 kg	240 W	29 kg
MAINCA MR 40	730 x 440 x 650 mm	40 litres	25 kg	550 W	74 kg

PIÈTEMENT INOX MR 40

OPTIONS
Moteur MONOPHASE 230 V MAINCA MR 20 & MR 40
Piètement inox modèle MAINCA MR 40
Roues de déplacement modèle MAINCA MR 40

SOMMAIRE

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2024 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

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.