MELANGEURS HORIZONTAUX

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

MARINADES CHARCUTERIES SALADES PAIN

GARANTIE 3 ANS

- 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.
- Ventilation du moteur en continu.
- Commandes électromécaniques (sauf rc 200 avec programmateur).
- Arrêt automatique dès l'ouverture du couvercle et bouton arrêt d'urgence frontal.
- Alimentation TRIPHASE 380 V, MONOPHASE 230 V en option.

RC 200

MR 100

DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	CAPACITE (litres)	CAPACITE (kg)	PUISSANCE	POIDS
MAINCA MR 100	820 x 470 x 1290 mm	100 litres	65 kg	1300 W	120 kg
MAINCA RC 200 PROGRAMMATEUR	1485 x 870 x 1510 mm	200 litres	125 kg	2944 W	175 kg

OPTIONS
Moteur MONOPHASE 230 V MAINCA MR 100
Roues de déplacement modèle MAINCA MR 100
Roues de déplacement modèle MAINCA RC 200

INTÉRIEUR DE CUVE

SOMMAIRE

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.