

**GARANTIE  
3 ANS**

- + Cutters haut de gamme très performants
- + Sécurité d'utilisation maximale avec frein électromagnétique CE
- + Thermomètre de cuve digital inclus

- **Construction tout inox AISI 304.**
- Tête entièrement démontable.
- **Vitesses combinables : 2 vitesses de couteaux / 2 vitesses de cuve, sauf VARIO.**
- Moteurs protégés thermiquement.
- **Racleurs de cuve performants et facilement démontables.**
- Possibilité de hacher des viandes congelées.
- Grande capacité d'absorption de liquides = texture homogène et plus de masse dans les produits, même après cuisson.
- **Frein électromagnétique de série (normes CE).**
- Bouton arrêt d'urgence frontal.
- Alimentation TRIPHASE 380 V, (autres, consultez-nous).



MAINCA 22 LITRES



MAINCA 41 LITRES VARIO

SOMMAIRE



DESIGNATION / CAPACITE	DIMENSIONS (L x p x h)	VITESSE ROTATION COUTEAUX	PUISSANCE MOTEUR COUTEAUX	POIDS
MAINCA 22 LITRES	1040 x 740 x 1000 mm	1500 ou 3000 tr/min	3900 W	165 kg
MAINCA 41 LITRES	1280 x 910 x 1100 mm	1500 ou 3000 tr/min	8100 W	400 kg
MAINCA 41 LITRES VARIO	1280 x 910 x 1100 mm	1000 à 3600 tr/min	9200 W	420 kg

#### OPTIONS

Plus-value tête équipée de 6 couteaux