



HACHOIRS GRAND DEBIT

- + 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 Ø 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

SOMMAIRE



DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	DIAMETRE	PUISSANCE	DEBIT NOMINAL	POIDS
MAINCA 82 Double Coupe	310 x 494 x 424 mm	Ø 82 mm	1,5 CV / 1105 W	350 kg/h	37 kg
MAINCA 98X Double Coupe	310 x 510 x 424 m m	Ø 98 mm	1,75 CV / 1300 W	450 kg/h	42 kg
MAINCA 98 Double Coupe	410 x 740 x 560 m m	Ø 98 mm	3 CV / 2210 W	800 kg/h	53 kg
MAINCA 98 - 5 CV Double Coupe	410 x 740 x 560 m m	Ø 98 mm	5 CV / 3700 W	900 kg/h	60 kg
MAINCA 114 Double Coupe AVEC PROTECTION	495 x 865 x 580 m m	Ø 114 mm	5 CV / 3700 W	1150 kg/h	74 kg

OPTIONS

- Moteur MONOPHASE 230 V pour MAINCA 82 ou MAINCA 98X
- Moteur MONOPHASE 230 V pour MAINCA 98 (3 CV uniquement)
- Protection obligatoire si vous utilisez des grilles ≥ 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.



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.



MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51