



MELANGEURS HORIZONTAUX

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

**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.



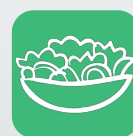
MR 100



MARINADES



CHARCUTERIES



SALADES



PAIN



RC 200

SOMMAIRE



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	2200 W	175kg

OPTIONS

- Moteur MONOPHASE 230 V MAINCA MR 100
- 4 Roues de déplacement modèle MAINCA MR 100
- 6 Roues de déplacement modèle MAINCA RC 200

INTÉRIEUR
DE CUVE



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