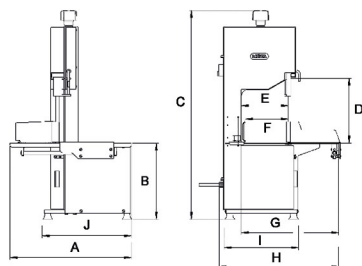


SCIE À OS MAINCA MODÈLES BC 1800 - 2000 - 2500 - 3000

Construites en acier inoxydable avec des châssis compact indéformables les scies de la gamme Mainca ont été conçues pour couper les os de viande fraîche et congelée. L'hygiène est garantie grâce aux racleurs de lame et les esquilles sont nettement réduites par rapport aux coupes manuelles.

Sécurité : Arrêt de la lame en 4 secondes en actionnant le bouton arrêt d'urgence ou à l'ouverture de porte. Protection mécanique : Basculateur.

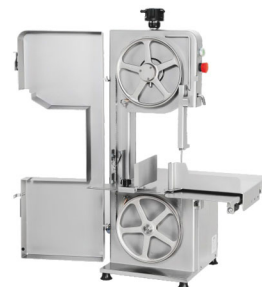
Options: Tendeur lame automatique et boîte à sciure (standard à partir des modèles BC-2500 et BC-3000). Modèle BC-3000 avec colonne à droite.



mm	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	Ø	L
BC-1800	515	328	875	230	200	200	432	514	316	365	230	1750
BC-2000	610	397	1090	310	233	233	505	615	395	442	275	2120
BC-2500	765	894	1690	351	280	280	635	753	553	605	300	2520
BM-3000JV BM-3000LHS	822	920	1800	400	310	310	715	850	570	566	330	2930

Ø : Rueda / Wheel / Rad / Puleggia / Roue

L : Longitud Cinta / Band Length / Band-Länge / Lunghezza lama / Longueur lame



Nettoyage facile

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN -
CARACTERISTICHE TECNICHE - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Motores - Motors - Motoren - Motore - Moteurs:
III, 230-400V, 50 Hz
II, 230V, 50 Hz

HP / kW
HP / kW

1,25 / 1,5 / 0,92 / 1,10
1,5 / 1,10

1,75 / 1,20
1,5 / 1,10

3,00 / 2,20
2,5 / 1,84

4,00 / 2,90
3,00 / 2,20

Peso Neto - Net Weight - Netto Gewicht - Peso Netto - Poids net:

Kg

55

65

126

160



Contact : Robert PUJOL
Tél. : 06 13 80 80 70
Email : rpujol@vimat.fr

VIMAT SARL
517, CHEMIN DE LA MAURENQUE
81500 LAVAUR
TEL 05 63 58 08 15



Rejoignez-nous
sur Facebook !