

## CUTTER C120

**Fonction :** Elaborer des produits fins, et créer une émulsion



**CAPACITÉS DE LA CUVE :** 120L

**PERFORMANCE :** Voir ci-dessous

**ALIMENTATION :**

Air comprimé : Non - Eau : Non

Électrique : TRI + TERRE - 33kW

**TENSION :** 400V - 50Hz

**NORMALISATION :** CE

**DIMENSIONS :**

Voir plan

**MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :**

Inox

Poids : Net 1700kg

### DESCRIPTIF

- Tout type d'aliments élaborés (viande, volaille, poisson, fromage ou végétaux)
- Deux vitesses de cuve
- Vitesse de couteaux variable de 1000 à 4000 trs/mn (par variateur de fréquence) et par pas de 100 trs/mn + 4 vitesses pré-programmées :
  - 1000 trs/mn – 25 m/s
  - 2000 trs/mn – 50 m/s
  - 3000 trs/mn – 75 m/s
  - 4000 trs/mn – 100 m/s
- Vitesse de mélange sens de coupe + sens contraire : 100 trs/mn
- Manœuvre électronique contrôlée par un microprocesseur
- Composants électriques : siemens + télémeccanique + schneider
- Organe mécanique – électrique entièrement étanche : IP 65 minimum
- Sécurités magnétiques codées sur tous les points sensibles
- Niveau acoustique :  $\pm 90$  dB
- Lignes simples et surfaces plates pour faciliter le nettoyage
- Manipulation claire et facilement compréhensible
- Commande électronique : IP – 65
- Thermomètre digital, compte tours digital de la cuve, frein de couteaux, 6 couteaux
- Couvercle bloc porte-couteaux motorisé en ouverture et en fermeture
- Couvercle plastique anti-bruit
- 6 couteaux

### PERFORMANCE :

- Vitesse de couteaux variable : de 1000 à 4000 trs/mn (par variateur de fréquence) et par pas de 100 trs/mn
- Vitesse de mélange sens de coupe + sens contraire : 100 trs/mn

# CUTTER C120

Fonction : Elaborer des produits fins, et créer une émulsion

## OPTIONS

- Déchargeur automatique du produit terminé

