

CUTTER C325

Fonction : Elaborer des produits fins, et créer une émulsion



CAPACITÉS DE LA CUVE : 325L (245kg)

PERFORMANCE : Vitesse de couteaux variable : de 125 à 3 650 trs/mn - Vitesse de la cuve : 1ère : 5 trs/mn 2ème : 12 trs/mn 3ème : 18 trs/mn – Vitesse de mélange : 130 trs/mn

ALIMENTATION :

Air comprimé : Non - Eau : 1/2" 5bar

Électrique : TRI + TERRE 110kW

TENSION : 400V - 50Hz

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :

Machine : 4260x2240x2700mm

Utile : 2990x2360x2000mm

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :

Inox

Poids : Net 4000kg - Brut 4500kg

DESCRIPTIF

- Tout type d'aliments élaborés (viande, volaille, poisson, fromage ou végétaux)
- Rotation inversée des lames fournissant un mélange sans coupure ni détérioration du produit
- Trois vitesses de cuve
- Quatre vitesses de coupe
- Une vitesse de mélange
- Manœuvre électronique contrôlée par un microprocesseur
- Organe mécanique – électrique entièrement étanche : IP 65 minimum
- Sécurités magnétiques codées sur tous les points sensibles
- Déchargeur automatique du produit terminé
- Niveau acoustique : ± 90 dB
- Entretien facilité grâce à l'accès rapide à l'intérieur de la machine, graissage centralisé
- Manipulation claire et facilement compréhensible
- Conçus pour de grandes productions
- Commande électronique : IP – 66
- Thermomètre digital, comptes tours cuve et couteaux digital, 6 couteaux
- Fixation des couteaux par clé dynamométrique
- Couvercles couteaux et sous vide actionnés de manière hydraulique
- Frein hydraulique
- Chargeur avec chariot standard Europe de 210 L

PUISSANCE :

Puissance moteur couteaux, vitesse variable : 110 Kw

Puissance moteur cuve : 2,2 Kw (2,9 cv)

Puissance moteur déchargeur : 1,1 Kw (1,5 cv)

Puissance moteur hydraulique : 3 Kw (4 cv)

OPTIONS

- Entrée d'eau avec contrôle de volume
- Arrêt de la machine après une temporisation, par nombre de tours ou température de la viande atteinte