

## CUTTER C80

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



**CAPACITÉS DE LA CUVE :** 80L (15 à 60kg)

**PERFORMANCE :** Voir ci-dessous

**ALIMENTATION :**

Air comprimé : Non - Eau : Non

Électrique : TRI + TERRE - 25kW

**TENSION :** 400V - 50Hz

**NORMALISATION :** CE

**DIMENSIONS :**

Voir plan

**MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :**

Inox

Poids : Net 1100kg

### DESCRIPTIF

- Tout type d'aliments élaborés (viande, volaille, poisson, fromage ou végétaux)
- Vitesse de couteaux variable
- Deux vitesses de cuve
- Une vitesse de mélange sens coupe et sens inverse
- Manœuvre électronique
- Organe mécanique – électrique entièrement étanche : IP 65 minimum
- Ouverture et fermeture du couvercle porte-couteaux motorisées
- Sécurités magnétiques codées sur tous les points sensibles
- Lignes simples et surfaces plates pour faciliter le nettoyage
- Manipulation claire et facilement compréhensible
- Commande électronique : IP – 66
- Thermomètre digital, frein de couteaux, 6 couteaux
- Couvercle anti-bruit

### PERFORMANCE :

- Vitesse de couteaux variable : 1000/2000/3000/4000 trs/mn
- 2 vitesses de cuve
- 1 vitesse de mélange : 75 trs/mn (sens coupe et sens inverse)

### OPTION

- Vide cuve électrique

# CUTTER C80

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

