

CUTTER SE15K

Fonction : Elaborer des produits fins, et créer une émulsion



CAPACITÉS DE LA CUVE : 15L (4 à 12kg)

PERFORMANCE : Voir ci-dessous

ALIMENTATION :

Air comprimé : Non - Eau : Non

Électrique : TRI + TERRE - 25kW

TENSION : 400V - 50Hz

PUISSANCE : 1ère vitesse - 1.6kW
2ème vitesse - 2kW

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :

Voir plan

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :

Inox

Poids : Net 165kg

DESCRIPTIF

- 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
- Tout type d'aliments élaborés (viande, volaille, poisson, fromage ou végétaux)
- Deux vitesses de cuve et couteaux
- Manœuvre électronique
- Organe mécanique – électrique entièrement étanche : IP 65 minimum
- Frein automatique des couteaux

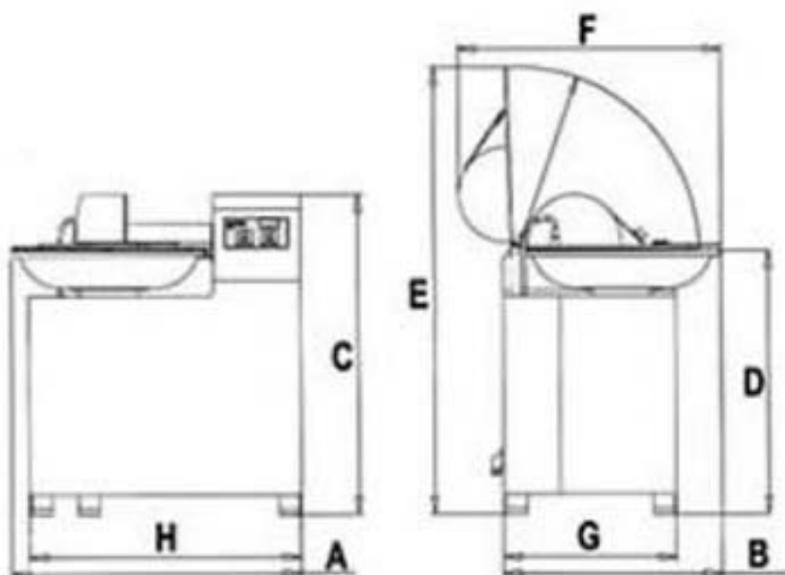
PERFORMANCE :

- Vitesse de couteaux : 1ère : 1 420 trs/mn (23m/s) / 2ème : 2 840 trs/mn (44m/s)
- 2 vitesses de cuve (même moteur que les couteaux)



CUTTER SE15K

Fonction : Elaborer des produits fins, et créer une émulsion



- A - 870
- B - 640
- C - 550
- D - 390
- E - 920
- F - 750
- G - 500
- H - 780