

CUTTER SE30K

Fonction : Elaborer des produits fins, et créer une émulsion



CAPACITÉS DE LA CUVE : 33L (5-22kg)

PERFORMANCE : Voir ci-dessous

ALIMENTATION :

Air comprimé : Non - Eau : Non

Électrique : TRI + TERRE - 25kW

TENSION : 400V - 50Hz

PUISSANCE : 1ère vitesse - 3.6kW

2ème vitesse - 4.5kW

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :

Voir plan

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :

Inox

POIDS : Net 330kg

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

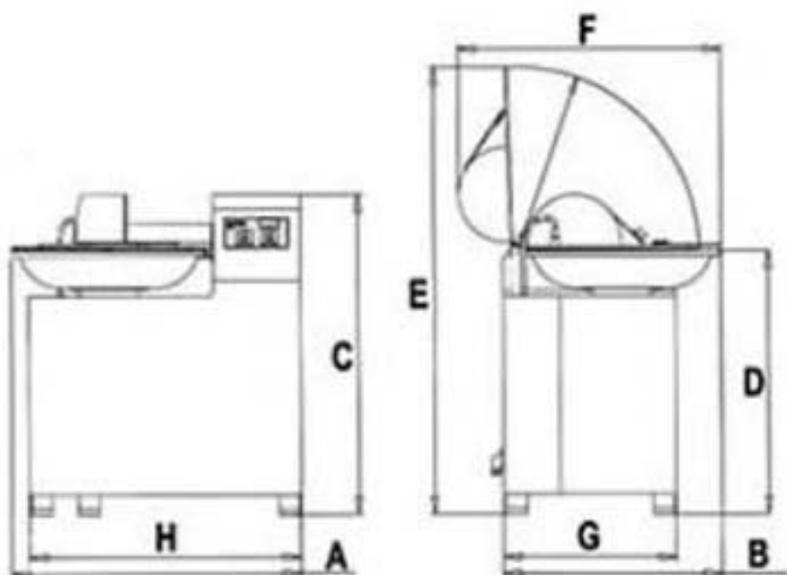
PERFORMANCE :

- 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 SE30K

Fonction : Elaborer des produits fins, et créer une émulsion



- A - 1030
- B - 780
- C - 1113
- D - 940
- E - 1570
- F - 930
- G - 620
- H - 980

