

CUTTER C50

Fonction : Elaborer des produits fins, et créer une émulsion



CAPACITÉS DE LA CUVE : 50L (7 à 37kg)

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 700kg

DESCRIPTIF

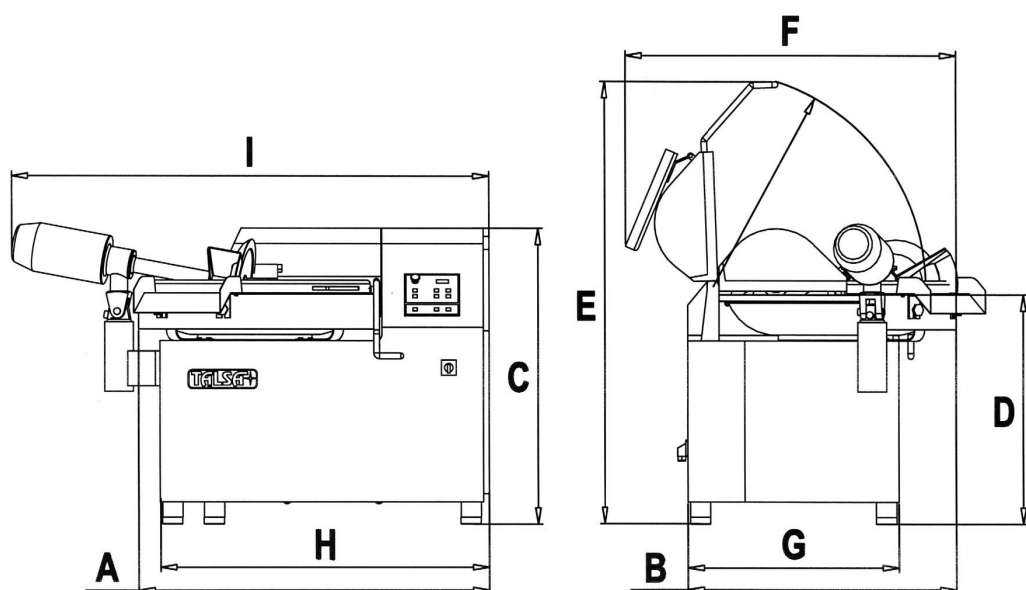
- Tout type d'aliments élaborés (viande, volaille, poisson, fromage ou végétaux)
- Vitesse de couteaux variable
- Deux vitesses de cuve
- Une vitesse de mélange sens coupe et sens inverse
- Manœuvre électronique
- Organe mécanique – électrique entièrement étanche : IP 65 minimum
- Ouverture et fermeture 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
- 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)

CUTTER C50

Fonction : Elaborer des produits fins, et créer une émulsion



- A - 1250
- B - 960
- C - 1200
- D - 970
- E - 1600
- F - 1150
- G - 760
- H - 1200
- I - 2090

