

KARTA TECHNICZNA –Kuter Titane 120

Kuter Titane 120L skonstruowany jest w całości ze stali nierdzewnej Aisi 304 i wzmocniony od wewnątrz płytą stalową.

Misa wykonana jest również ze stali nierdzewnej o dużej grubości (2-3 cm). Pokrywa zbudowana jest z podwójnych ścianek. Możliwa jest regulacja noży bardzo blisko misy. Szczelina pomiędzy pokrywą a nożami jest tak minimalna, że pozwala na przygotowanie produktu drobno przetworzonego w bardzo krótkim czasie przy minimalnym jego ogrzaniu.

Czyszczenie pokrywy i korpusu jest bardzo łatwe.

Napięcie układu sterowania 24V.

Zgodne z normami CE.



DANE TECHNICZNE

	Titane 120-2	Titane 120-9
Moc silnika misy (CV)	25 - 30	40
Prędkość obrotowa noży (tr/min)	1500 - 3000	6 prędkości 1000 à 4000
Prędkość wsteczna noży - mieszanie(tr/min) (tr/min)	brak	3 prędkości 150 à 300
prędkość misy	8 - 16	4 à 18 (variateur)
Ilość noży	6	6
Wyrzutnik	tak	tak
Termometr	tak	tak
Długość (mm)	1870	1870
Szerokość (mm)	1664	1664
Waga (kg)	2300	2400
Centrala hydrauliczna	3 CV	3 CV
Pokrywa ręczna	tak	tak

			
Misa duża grubość Głowica 6 noży	Wyrzutnik ręczny i hydrauliczny	Panel sterowania	Regulacja noży 1 mm od misy

