

KARTA TECHNICZNA –Kuter Titane 200L

Kuter Titane 200L 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.



MODEL	Titane 200-9
Moc silnika misy (CV)	100
Prędkość obrotowa noży (tr/min)	6 prędkości 1000 à 4000
Prędkość wsteczna noży - mieszanie(tr/min) (tr/min)	3 prędkości 150 à 250
prędkość misy	4 à 18 (variateur)
Ilość noży	6
Wyrzutnik	tak
Termometr	tak
Długość (mm)	2769
Szerokość (mm)	2301
Waga (kg)	3600
Centrala hydrauliczna	4 CV
Pokrywa ręczna	tak

