



Points techniques

- Moteur arbre porte-couteaux : 173 kW AC
- Tête 6 couteaux WMK avec 1 jeu de 6 couteaux, réglables et équilibrables.
- Un fonctionnement en avant pour la coupe, un fonctionnement en arrière pour le mélange.
- Vitesse de coupe de 40 à 3 600 tr/min
- Vitesse de mélange réglable en continu de 40 à 500 tr/min.
- 9 mémoires de programmation des vitesses de coupe.
- Vitesse de rotation de la cuve : 4,5 à 16 tr/min, réglable en continu.

Points forts

Bâti massif en fonte avec revêtement inox poli à la main : excellente stabilité, réduction des vibrations et longue durée de vie.

Corps de machine fermé et piétement métallique réglable pour une installation sûre, même sur sol irrégulier, avec réduction de la transmission du bruit.

Couteau et couvercle sous vide à commande hydraulique, double paroi et protection acoustique pour une sécurité optimale.

Enceinte de découpe adaptable grâce à une cloison de retenue amovible.

Pompe sous vide à anneau liquide 280 m³/h / 7,5 kW

Affichage numérique pour la température, le nombre de tour de la cuve, la vitesse de l'arbre de coupe et le temps de coupe.

Ecran tactile IP 65, facilité d'utilisation.

Graissage automatique.

Commande électrique intégrée, graissage centralisé automatique et diagnostic automatique des défauts.

Trappe de visite pour ajouter des ingrédients.

Vide-cuve hydraulique à droite avec disque spécifique pour une vidange complète sans résidus.

Équipements & options

- Élévateur hydraulique 429/1060 : pour chariots à viande standard de 200 L conformes DIN, montage à gauche, version inoxydable et guidage précis pendant le levage.
- Système de ventilation : raccordement à une ventilation existante obligatoire. 1 arrivée et 1 évacuation d'air Ø 180 mm, avec tuyau de 6 m, 2 coudes à 90° et ventilateur externe 1 000 m³/h.
- Tête hydraulique : serrage rapide et précis des couteaux.
- Trappe de nettoyage supplémentaire sur la paroi arrière de la chambre de cuisson.
- CutControl + CutVision : programmation par PC ou écran tactile, interface LAN, gestion et suivi des recettes, enregistrement et archivage des données.
- Chariot de nettoyage et de transport.