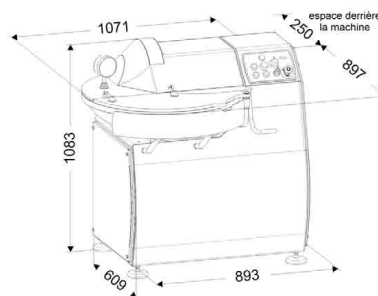


KUTER TITANE 45V

PŁYNNA REGULACJA NOŻY



Kuter Titane skonstruowany jest w całości ze stali nierdzewnej Aisi 304
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. Prędkość wsteczna noży pozwala na mieszanie produktu bez dalszego rozdrobnienia np. z przyprawami.
Czyszczenie pokrywy i korpusu jest bardzo łatwe.
Napięcie układu sterowania 24V.
Zgodne z normami CE.



DANE TECHNICZNE:

Moc silnika misy (kW)	0,50 – 0,60
Moc silnika noży (kW)	4,4/5,9
Prędkość obrotowa noży (Obr/min)	1000/3600
Prędkość wsteczna noży (MIESZANIE)	150/300
Prędkość misy (Obr/min)	8/16
Ilość noży	6
Długość (mm)	1030
Szerokość (mm)	880
Wysokość (mm)	1080
Waga (kg)	380