

Cutter 20L



*Bâti monobloc forte épaisseur
Compacte et polyvalente*



LE PARTENAIRE ALIMENTAIRE
THE FOOD PARTNER

Cutter 20L



CUTTER TITANE 20L

Le Cutter Titane 20L est équipée de deux moteurs :
Un pour les deux vitesses couteaux et un pour la vitesse de cuve.
Sa tête 3 couteaux se démonte très facilement et peut être lavée au lave-vaisselle.

Le bâti monobloc est construit en plaques INOX 18-10 de forte épaisseur afin de garantir une grande rigidité et aucunes vibrations.

La qualité de la cuve (épaisseur env. 5mm) permet de régler les couteaux à 2 mm de celle-ci.

Machine étanche IP67.

Aucune vibration.

Conforme aux normes Européennes.

- Cutter Titane 20L is equipped with 1 motor for the both knives speeds and 1 motor for the bowl speed.
- Its head with 3 knives can be dismantled easily and washed in dishwashers.
- Monobloc frame built with thick plates in 18-10 stainless steel in order to ensure a high rigidity and no vibration.
- The quality bowl (thickness : 5 mm) allows to adjust the knives near this one.
- Waterproof machines IP67.
- No vibrations.
- Complies with CE norms.



Finition parfaite Angles arrondis

*Perfect completion
Round angles*



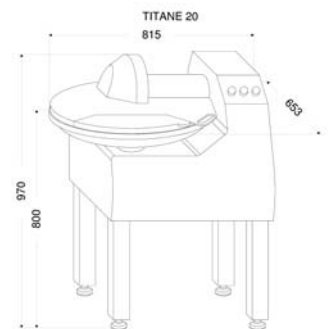
Couteaux réglés à 2 mm de la cuve

Blade adjusted to 2 mm from the bowl



Accessoires 100 % inox 18-10

Accessories 100 % stainless steel



Dimensions *Dimensions*

Réf <i>Ref</i>	Tension <i>Tension</i>	Contenance <i>Capacity</i>	Vitesse cuve <i>Bowl speed</i>	Vitesse couteaux <i>Knives speed</i>	Puissance moteur cuve <i>Bowl motor power</i>	Puissance moteur couteaux <i>Knives motor power</i>	Poids net <i>Weight</i>
TITANE 20L	TRI, 400V, 50 HZ	20 L	12/24 tr/min	1500 et 3000 tr/min	0,22 Kw	3 - 4 CV / 2,2 - 3 Kw (3 couteaux - 3 knives)	160 Kg

Bâti 100% INOX 18-10 – Entirely in stainless steel 18-10.



Dadaux S.A.S. - Le Bouchaud - 39800 Bersaillin
Tél. + 33 (0) 3 84 85 51 71 - Fax: + 33 (0) 3 84 85 53 92
www.dadaux.com - E-mail: dadaux@dadaux.com