

Cutters >

> Cutters

VILLA C30



VILLA C15



Document non contractuel

Cutters / Cutters

VILLA C15, VILLA C30

CUTTERS

Machines extrêmement robustes et fiables grâce à leur technique issue de l'industrie traditionnelle.

Suivant une conception de base identique, notre cutter est proposée en deux capacités différentes - 15 et 30 litres - ce qui nous permet de couvrir une large demande.

Elles sont fabriquées en INOX.

Les travaux les plus fins peuvent être réalisés (mousses, persils, etc...), grâce aux vitesses atteintes (deux vitesses cuve et couteaux jumelés. Le temps de travail est réduit et évite les échauffements. Seule une cutter à arbre horizontal et à cuve tournante permet d'atteindre de tels résultats.

- ▶ Fiabilité.
- ▶ Nettoyage facile.
- ▶ Entretien minime.

Elles coupent en quelques secondes à tous les niveaux de finesse, les viandes, les légumes, les fruits ...

Idéale pour la préparation de mousse très fine, pâtés de foie, boudin blanc etc ..., compotes ... Ainsi que des légumes tels que les oignons, elle permet de conserver toutes les propriétés gustatives des ingrédients utilisés.

De nombreux avantages permettent à nos cutters d'une grande efficacité de s'intégrer dans tous les secteurs de métiers de bouche : boucherie, charcuterie, salaison, restauration, grande cuisine, laboratoires d'essais.



VILLA C15, VILLA C30

CUTTERS

Extremely robust and reliable machines, they owe their technical features to conventional industrial machines.

All based on identical design, our table cutters are available in two sizes - 15 and 30 liters - so enabling us to cover a wide range of demand.

They are made in stainless steel.

Very fine cuttings can be made, for mousses, chopping parsley, etc. with the high cutting speeds (two speeds, twin basins and cutters). Working time is reduced and overheating avoided. Only a cutter with horizontal shaft and revolving basin can give such results.

- ▶ Reliability.
- ▶ Easy cleaning.
- ▶ Minimum maintenance.

Numerous advantages enable our high-efficiency cutters to suit all sectors of butchery work : butchers, pork butchers, salted meat processors, restaurants, large-scale kitchens, test laboratories.

Modèle	Cont. (l) et cap. (kg)	encombrement (Lh/mm)	poids (kg)	colisage (mm)	tension	Puissance moteur	Vitesses d'arbre porte-couteaux	Equipement standart	options
Model	Capacity (l and kg)	Dimensions (Lwh/mm)	Weight (kg)	Shipping size (mm)	voltage	power	Blade shaft speed	Standart equipment	options
VILLA C15	15 l	830x600x580	136	900x800x600	Tri 400V	1,5 KW / 2CV	2 vitesses 1300/2600 trs/min.	3 couteaux	6 couteaux
VILLA C30	30 l - 24 à 27 kg	900x750x1120	300	1000x800x1200	Tri 400V	3,7 kW / 5CV	2 vitesses 1500-3000 trs/min.	3 couteaux	6 couteaux thermomètre