

Cutters

Bowl Choppers



Villa C50



Villa C30



Villa C15



VILLA C15 – VILLA C30 – VILLA C50

VILLA C15, VILLA C30, VILLA C50

Machines robustes et fiables grâce à une conception full inox pour un rendement optimisé.

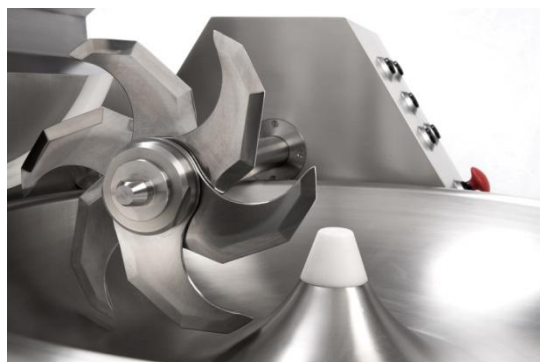
Suivant une conception de base identique (deux moteurs, pour couteaux et cuve), nos cutters sont proposées en trois capacités différentes – 15,30 et 50 litres – ce qui nous permet de couvrir une large demande.

Entièrement fabriquées en INOX304, elles permettent les travaux les plus fins (mousses, persils, pâtés de foie, boudin blanc...) grâce aux vitesses atteintes (deux vitesses cuve et couteaux). 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...

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, VILLA C50

Robust and reliable stainless steel machines thanks to their optimized design for a better performance.

All based on identical design (two distinct motors for bowl and for knives), our cutters are available in three sizes 15, 30 and 50 liters – enabling us to cover a wide range of usage.

Entirely made of 304 stainless steel, very thin grindings can be made, like mousses, parsley, puree, etc. with high cutting speeds (two speeds for bowl and knives). Working time is reduced and overheating avoided. Only a cutter with horizontal shaft and revolving bowl will 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	Capacité	Moteur (kW)	Vitesse de rotation (tour/minute)	Encombrement (mm)	Poids (kg)	Colisage (mm)	Options
Modele	Capacity	Power	RPM	Size	Weight	Packing	Options
VILLA C15	15l - 10kg	2.3V / 1.8kW	Couteaux / knives 1500-3000 Cuve / bowl 12-14	830x590x610	120	900x720x705	6 couteaux / 6 knives
VILLA C30	30l - 20kg	4.5V / 3.4kW		1030x740x1150	270	1200x800x1350	
VILLA C50	50l - 35kg	7.5V / 6kW		1110x950x1180	485	1400x1200x1550	Thermomètre Thermometer (C50 VILLA)