

CUTTER VILLA C50

BOWL CHOPPER VILLA C50

Fiche technique / Technical sheet



CARACTÉRISTIQUES

- Deux moteurs distincts
- Deux vitesses de travail indépendantes pour les couteaux et la cuve
- Frein sur arbre moteur
- Nettoyage simple et rapide grâce au design soigné de cette machine
- Machine totalement sécurisée
- Couvercle antibruit
- Conseil d'entretien : Vérifier régulièrement l'affutage des couteaux

DOTATION DE SERIE

- Tête 6 couteaux
- Bague de compensation pour tête 3 couteaux

OPTION

- Thermomètre

FEATURES

- Two distinct motors
- Two independent working speeds for both knives and bowl
- Breaking system on engine shaft
- Simple and fast cleaning thanks to this machine's efficient design
- Fully safe machine
- Anti-noise lid
- Maintenance tip : Check regularly for knives proper sharpness

STANDARD SET UP

- Six knives head
- Compensation ring for 3-knife head

OPTION

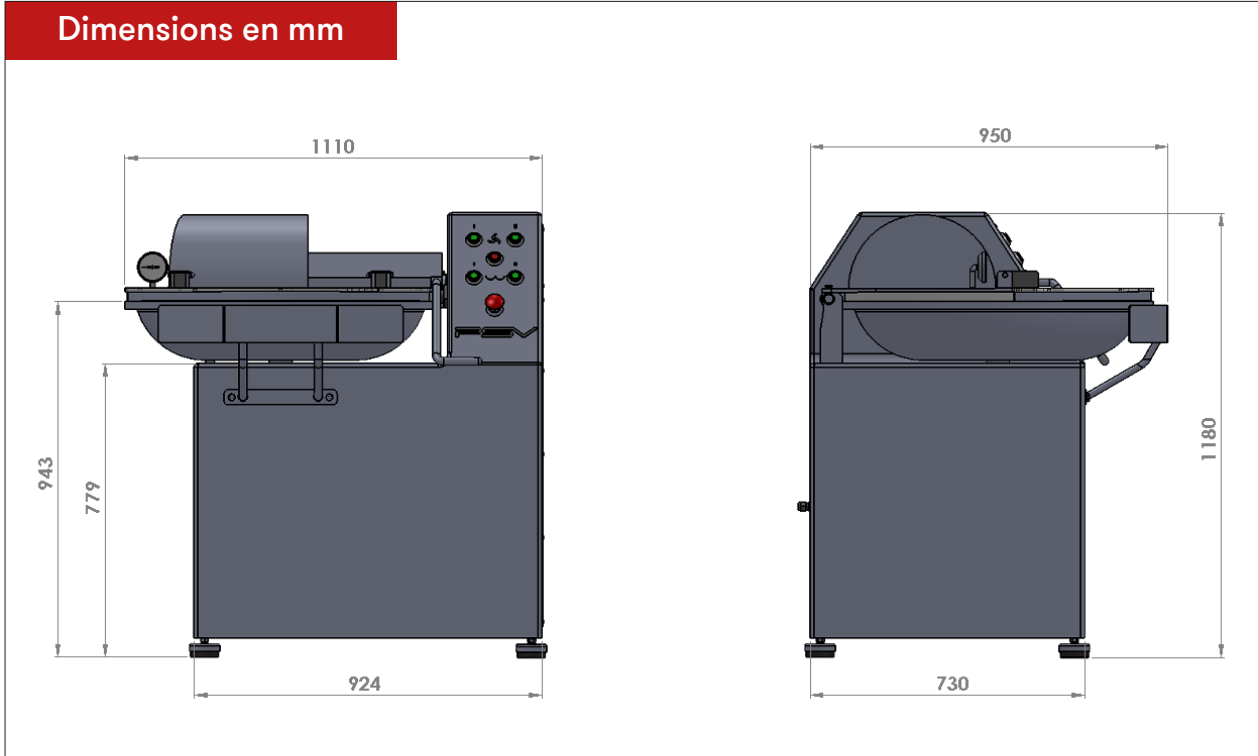
- Thermometer

CUTTER VILLA C50

BOWL CHOPPER VILLA C50

Fiche technique / Technical sheet

Dimensions en mm



MODÈLE	ENCOMBREMENT (MM)	COLISAGE (MM)	POIDS (KG)	CAPACITÉ (L)	PUISSANCE MOTEUR DE CUVE ET DE BRAS	VITESSE DE ROTATION CUVE ET COUTEAUX (RPM)	TENSION	QUANTITÉ DE MÉLANGE MAXIMALE (KG)
MODEL	SIZE (MM)	PACKING-DETAILS (MM)	WEIGHT (KG)	CAPACITY (L)	BOWL MOTOR & KNIVES MOTOR POWER	ROTATION SPEED (RPM)	VOLTAGE	MAXIMUM MIX QUANTITY (KG)
C50	1110 x 950 x 1180	1400 x 1200 x 1550	485	50	Cuve / Bowl : 0.45kW / 0.9kW Couteaux / Knives : 6kW / 7.5kW	Cuve / Bowl : 12 - 24 Couteaux / Knives : 1500 - 3000	3/380V	35

ATTENTION

Ampérage maximum : 60A
Maximum Amperage : 60A

