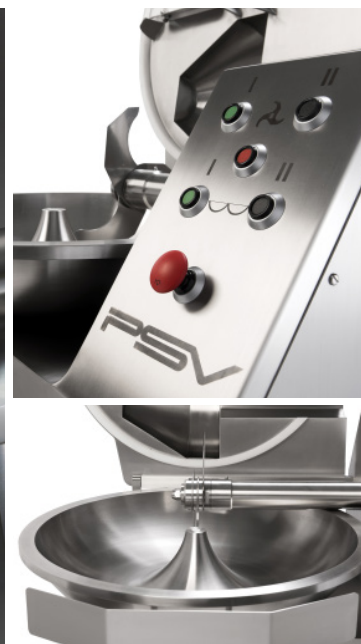




CARACTÉRISTIQUES

- 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'affûtage des couteaux

DOTATIONS 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

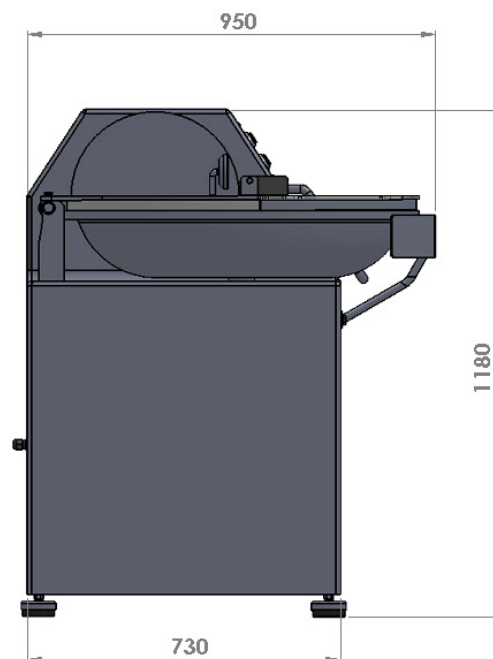
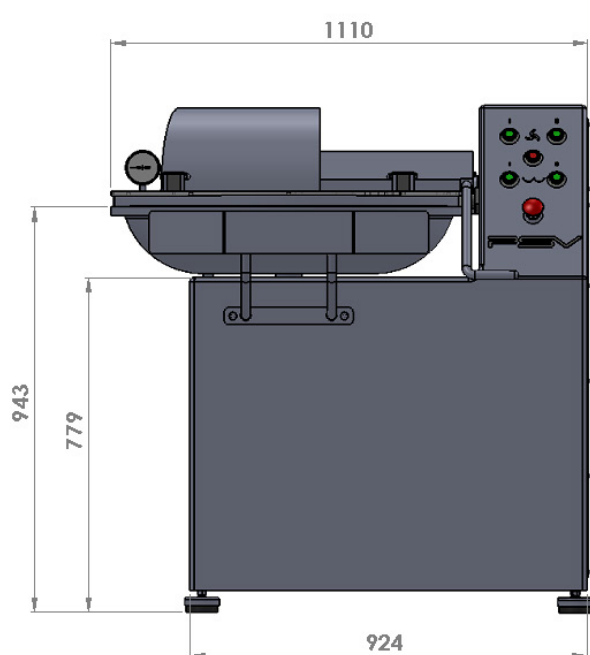
STANDARD SET UP

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

OPTION

- Thermometer

SCHEMA TECHNIQUES *Technical diagrams*



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *Technical specifications*

MODÈLE <i>Model</i>	DIMENSIONS (MM) <i>Size</i>	CUVE <i>Bowl</i> (mm)	POIDS <i>Weight</i> (KG)	CAPACITÉ <i>Capacity</i> (L)	QUANTITE DE MELANGE <i>Mixing capacity</i> (KG)	ROTATION <i>Arm rotation</i> (RPM)	PUISSANCE MOTEUR <i>power</i>	TENSION <i>Voltage</i>
VILLA C50	1110 x 950 x 1180	828 x 155	485	50	35	Bowl 12 ou 24 Knives 1500 ou 3000	Bowl 0,3 KW / 0,15 KW Knives 4,5 KW / 3,4 KW	380 V 3-50 Hz