

CUTTER VILLA CT-50

BOWL CHOPPER VILLA CT-50

Fiche technique / Technical sheet



DOTATIONS DE SERIE

- Tête avec 6 couteaux
- Couvercle anti-bruit asservi
- Panel de commande tactile
- Sonde de température
- Bagues de compensation pour utilisation **3 couteaux**

STANDARD SET UP

- Head with 6 knives
- Secured noise-reducing cover
- Touch control panel
- Temperature probe
- Compensation rings for use with **3 knives**

CARACTERISTIQUES

- Carrosserie entièrement réalisée en acier inoxydable
- Machine aux normes en vigueur
- Ecran de commande tactile 7", IP65
- Fonction coupe :
 - vitesse couteaux 1000 tr/min → 4000 tr/min
 - vitesse de cuve 6 tr/min → 24 tr/min
- Fonction mélange :
 - vitesse couteaux 50 tr/min → 200 tr/min (Dans les deux sens)
 - vitesse de cuve 6 tr/min → 12 tr/min
- Fonction d'arrêt automatique suivant une consigne de température, de temps ou du nombre de tours de cuve
- Accélération et arrêt des moteurs de couteaux et de cuve progressive grâce aux variateurs de vitesse
- Platine électronique équipée de composants standards **Schneider Electric™** et **SIEMENS** pour une meilleure fiabilité
- Nettoyage simple et rapide grâce au design soigné de cette machine
- Bouchon de cuve pour faciliter la vidange

FEATURES

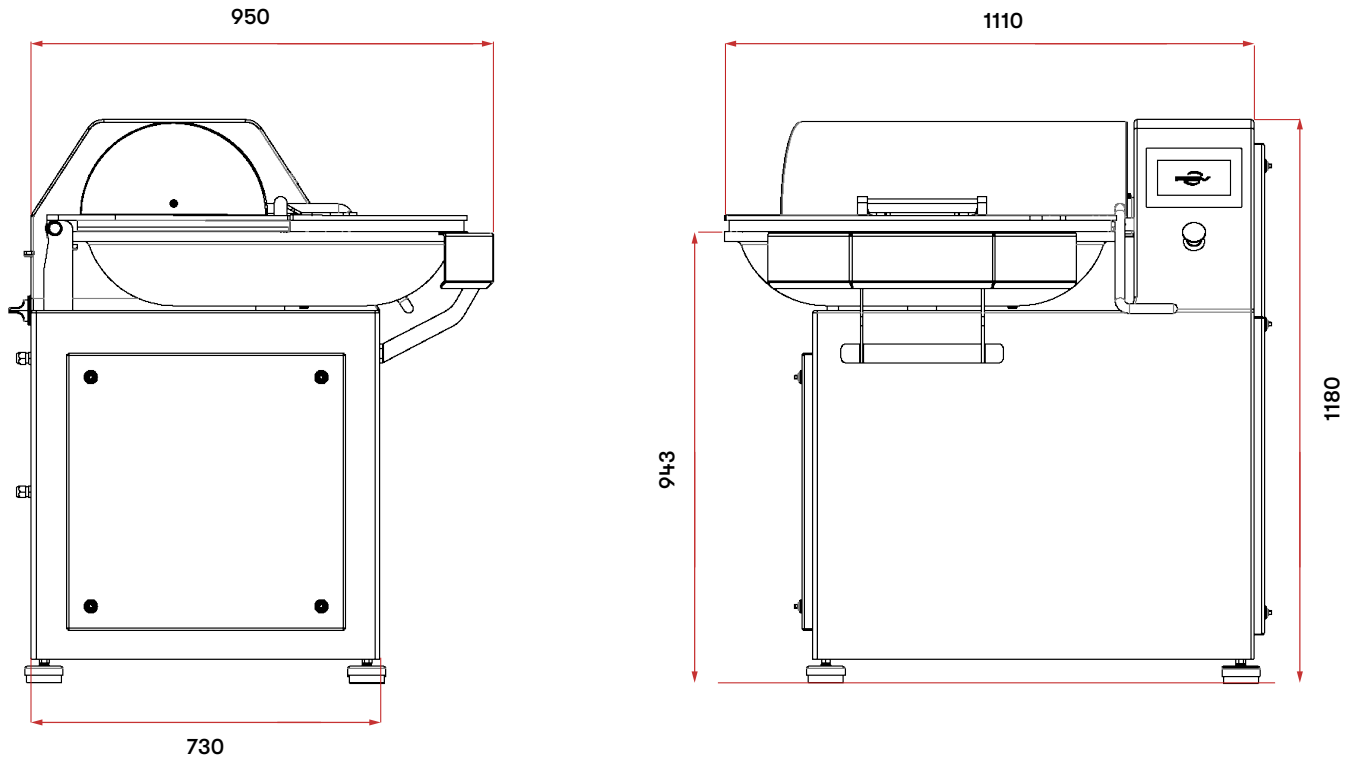
- Body entirely made of stainless steel
- Machine compliant with current standards
- 7" touchscreen control panel, IP65
- Cutting function :
 - Knives speed: 1000 RPM → 4000 RPM
 - Tank speed: 6 RPM → 24 RPM
- Mixing function :
 - Knives speed: 50 RPM → 200 RPM (In both directions)
 - Tank speed: 6 RPM → 12 RPM
- Automatic shut-off function based on temperature, time, or number of tank revolutions setpoint
- Progressive acceleration and stop of knives and tank motors thanks to variable speed drives
- Electronic board equipped with standard components from **Schneider Electric™** and **SIEMENS** for enhanced reliability
- Simple and fast cleaning thanks to this machine's efficient design
- Tank plug for easy draining

CUTTER VILLA CT-50

BOWL CHOPPER VILLA CT-50

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	CAPACITE DE CHARGE DE VIANDE (KG)	TEMPERATURE DE TRAVAIL PRÉCONISÉ
MODEL	SIZE (MM)	PACKING DETAILS (MM)	WEIGHT (KG)	CAPACITY (L)	BOWL MOTOR & KNIVES MOTOR POWER	ROTATION SPEED (RPM)	VOLTAGE	MEAT LOADING CAPACITY (KG)	RECOMMENDED OPERATING TEMPERATURE
CT-50	1110 x 950 x 1180	1400 x 1200 x 1550	530	50	Cuve / Bowl : 1.1 kW Couteaux / Knives : 10.5 kW	En mode coupe	TRI - 400 V - 50 Hz	± 7 → ± 35	min : +4° MAX : 35°
						En mode mélange			

Volume sonore de la machine maximum à 1 m / Maximum machine sound volume at 1 m : **80 dB**

(conformément à la norme NF EN 12855)