



CARACTÉRISTIQUES

- 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

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

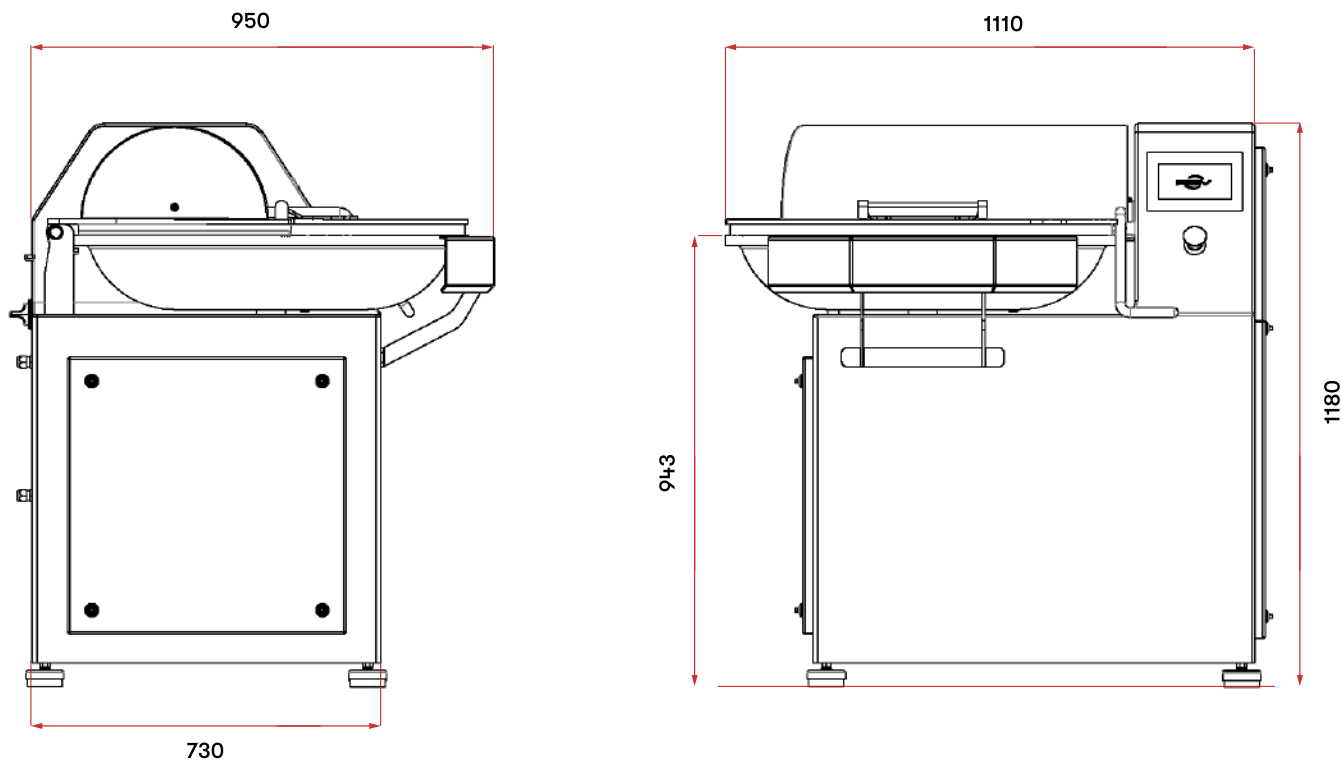
FEATURES

- 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

STANDARD SET UP

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

SCHEMA TECHNIQUES Technical diagrams



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES Technical specifications

MODÈLE Model	DIMENSIONS (MM) Size	CUVE Bowl (mm)	POIDS Weight (KG)	CAPACITÉ Capacity (L)	QUANTITE DE MELANGE Mixing capacity (KG)	ROTATION Arm rotation (RPM)	PUISSANCE MOTEUR power	TENSION Voltage
VILLA CT-50	1110 x 950 x 1180	828 x 155	530	50	35	Bowl 6 à 24 Knives 1000 à 4000	Bowl 1,1 KW Knives 10,5 KW	380 V 3-50 Hz