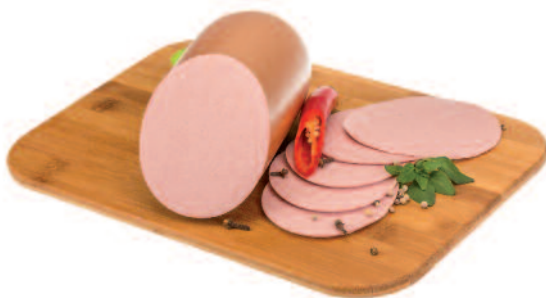




Cutters

Cutters



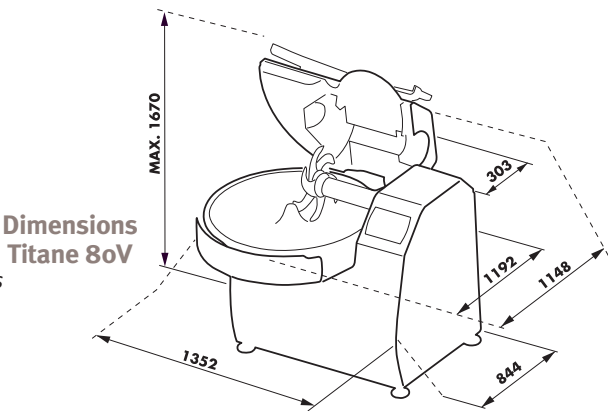
Finition parfaite angle arrondi
Perfect completion round angles



Tableau de commande
80 variateur
Control board 80 variator



Option : écran tactile avec 50 recettes
Option : planel tactil with 50 recipes



Dimensions
Titane 80V

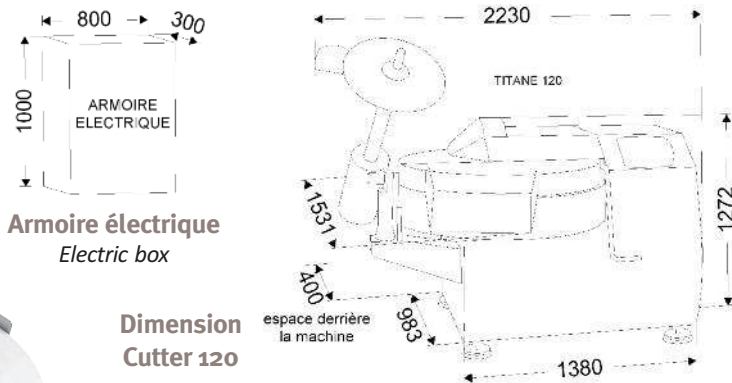
Options disponibles – Available Options:
Écran tactile – Tactil planel
Fréquence – Frequency : 60Hz
Vide cuve – Unloader
Emballage export – Export packaging :
Caisse bois – Woodenbox

Titane 80V

Entièrement INOX 18-10
Équipé de série de 2 moteurs
Moteur électrique
et variateur “Schneider”
Cuve en inox fondu
(épaisseur 1 à 2 cm)
Bâti monobloc
Vitesse de couteaux réglable
pour TITANE 80V
Thermomètre de série sur 80V
Équipé de 6 couteaux
Couvercles antibruit
Jeu entre les couteaux et la cuve mini-
mum permettant de réaliser des farces
fines sans échauffement du produit
Très facile à nettoyer
Conforme aux normes C.E.
Entirely in stainless steel 18-10

Equipped in serial of 2 motors
Electric Motor
and “Schneider®” variator
A cast stainless steel bowl
(1-2 cm)
Monobloc fame
Adjustable knives speed thanks to its
variator for TITANE 80V
Thermometer in serial on 80V
Equipped with 6 knives
Antinoise lid
Minimum space between knives and bowl
allowing to produce any fine stuffing
without heating the product
Very easy to clean
Complies with CE norms

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux “SIEMENS®”	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Vitesse arrière couteaux	Poids net
Ref	Tension	Capacity	Bowl speed	Knives speed	Bowl motor power	Knives motor power	Mixing reverse blade speed	Weight
TITANE 80V	TRI, 400V, 50 HZ	80 L	6/12 tr/min	1000 à (to) 3600 tr/min	1 - 1,5 CV (0,736 Kw - 1,1 Kw)	30 CV (23 Kw)	150 à (to) 300 tr/min	1200 Kg



Armoire électrique
Electric box

Dimension
Cutter 120



Titane 120V avec
option écran tactile
Titane 120V with planel
tactil option

Titane 120V

Entièrement INOX 18-10
Équipé de série de 2 moteurs
Moteur électrique
et variateur “Schneider”
Cuve en inox moulé
(épaisseur 2 à 3 cm)
Bâti monobloc
Vitesse de couteaux réglable pour
TITANE 120V + Vitesse de mélange
Thermomètre DIGITAL
Équipé de 6 couteaux avec tête
interchangeable
Couvercles antibruit à relevage manuel
Jeu entre les couteaux et la cuve mini-
mum permettant de réaliser des farces
fines sans échauffement du produit
Très facile à nettoyer
Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10
Equipped in serial of 2 motors
Electric Motor
and “Schneider®” variator
A cast stainless steel bowl
(2-3 cm)
Monobloc fame
Adjustable knives speed thanks to its
variator for TITANE 120V + Mixing speed
Digital thermometer
Equipped with 6 knives – Exchangeable
head
Antinoise lid with manual opening
Minimum space between knives and
bowl allowing to produce any fine
stuffing without heating the product
Very easy to clean
Complies with CE norms

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux “SIEMENS®”	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Vitesse arrière couteaux	Poids net
Ref	Tension	Capacity	Bowl speed	Knives speed	Bowl motor power	Knives motor power	Mixing reverse blade speed	Weight
TITANE 120V	TRI, 400V, 50 HZ	120 L	8/16 tr/min	1000 à (to) 4000 tr/min	1,5 - 2 CV (1,1 Kw - 1,4 Kw)	45 CV (30 Kw)	150 à (to) 300 tr/min	1900 Kg



Finition parfaite angle arrondi
Perfect completion round angles



Position vidange
Unload position



Tableau
de commande 120V
Control board



Tête avec 6 couteaux
Head with 6 knives



Option : écran
tactile avec
50 recettes
Option : planel tactil
with 50 recipes

Options disponibles – Available Options:
Fréquence – frequency: 60Hz
Vide cuve – Unloader
Compte tour de cuve – Bowl turn counter
Emballage export – Export packaging :
Caisse bois – Woodenbox