

Cutter High-Speed

KN-90

La conception massive et ronde unique en acier inoxydable procure à ce cutter une stabilité et un silence accrus en cours de production. Grâce à la construction compacte et massive, sans surface dormante, cette machine a un encombrement très réduit et facilite énormément le nettoyage. Équipé d'une commande intégrée à microprocesseur il permet de régler en continu et en toute simplicité tous les paramètres. Son puissant moteur-AC allié à une vitesse de coupe de 5500 rpm permet de préparer tous les produits de manière simple et rapide.

Équipement

- Construction entièrement en acier inoxydable
- Volume de la cuve 90 litres
- Commande par microprocesseur
- Affichage de la vitesse des couteaux et de la cuve
- Affichage de la température
- 5 programmes de travail personnalisés
- 2 programmes mixtes personnalisés
- Vitesse réglable en continu
- Cache des couteaux en acier inoxydable
- Couvercle anti-bruit en plexiglas
- Racleurs de nettoyage faciles à enlever
- Surface polie pour une excellente conductivité
- Arrêt d'urgence lié au frein moteur
- Pieds réglables en acier chromé



Caractéristiques techniques

- Volume de la cuve: 90 litres
- Nombre de couteaux: 6 pièces
- Plage de vitesse de rotation couteaux: 200 – 5500 rpm
- Plage de vitesse de rotation cuve: 2 – 20 rpm
- Puissance totale: 38 kW / 100 A
- Puissance raccordée: 400 V / 50 Hz / 3 Ph
- Dimensions: 1550 mm x 1270 mm x 1200 mm
- Boîtier électrique: 600 mm x 400 mm x 200 mm
- Poids: 1500 kg



Cutter High-Speed

KN-90

Avantages

- Entièrement en acier inoxydable
- Construction compacte
- Nettoyage facile
- Pas de surfaces dormantes
- Composantes faciles à démonter
- Grande puissance, jusqu'à 5500 rpm
- Très faible vibration
- Économique à l'entretien et en consommation
- Réglage en continu de la vitesse des couteaux et de la cuve
- Cache des couteaux et couvercle anti-bruit mobiles indépendamment
- La meilleure sécurité possible

Options

- Programmateur de commande entièrement automatique
- Lubrificateur annuel
- Modification S
avec couvercles hydrauliques et éjecteur manuel de chair à saucisses