



Cutters

TITANE20L & 23L



Titane
20L

Compacte et polyvalente
Bâti monobloc forte épaisseur



Titane 23L



TITANE 20L

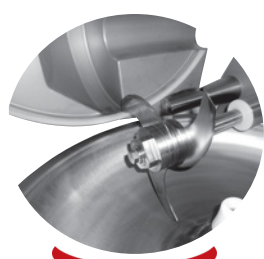
Le Cutter Titane 20L est équipée de deux moteurs : Un pour les deux vitesses couteaux et un pour la vitesse de cuve. Sa tête 3 couteaux se démonte très facilement et peut être lavée au lave-vaisselle. Le bati monobloc est construit en plaques INOX 1810 de forte épaisseur afin de garantir une grande rigidité et aucunes vibrations. La qualité de la cuve (épaisseur env. 5 mm) permet de régler les couteaux à 2 mm de celle-ci. Machine étanche IP67. Aucune vibration. Conforme aux normes Européennes.

Cutter Titane 20L: Cutter Titane 20L is equipped with 1 motor for the both knives speeds and 1 motor for the bowl speed. Its head with 3 knives can be dismantled easily and washed in dishwashers. Monobloc frame built with thick plates in 1810 stainless steel in order to ensure a high rigidity and no vibration. The quality bowl (thickness : 5 mm) allows to adjust the knives near this one. Waterproof machines IP67. No vibrations. Complies with CE norms.

TITANE 23L

Les cutters Titane 23 ont équipées de série de deux moteurs* à deux vitesses, d'une cuve en inox fondu (épaisseur 1 à 2 cm), de six couteaux. Le bâti monobloc est construit en plaques d'inox de forte épaisseur. La rigidité du bâti et la qualité de la cuve permettent de régler les couteaux très près de la cuve. Le jeu entre le couvercle et les couteaux est aussi minimum ce qui permet de réaliser les farces fines dans des temps très courts avec un minimum d'échauffement du produit. Le couvercle et le bâti n'ont pas d'angles difficiles à nettoyer. Les commandes sont en basse tension (24 volts). Conformés aux normes CE. * Titane 45 variateur sur moteur couteaux.

Cutter Titane 23L: Titane cutters are equipped in series of 2 motors with 2 speeds, a bowl in melted down stainless steel (thickness 1 to 2 cm), and of 6 knives. Monobloc frame is manufactured in stainless steel plates of strong thickness. The frame rigidity and the bowl quality allow to adjust the knives to the nearest of the bowl. The clearance between the bowl and the lid is minimum what allows to make of the fine force meat in a very short time, with a minimum heating of product. The lid and the frame don't have any angles which are difficult to clean. The controls are in low voltage (24 volts). Complies with CE standard. *Titane 45 with variator on the knife motor.



Tête couteaux Titane 20L
Knives Titane 20L



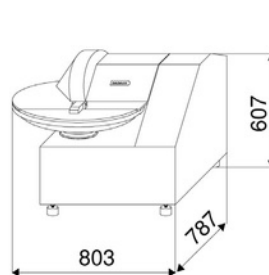
Accessoires 100 %
inox 18-10
Accessories 100 % stainless steel



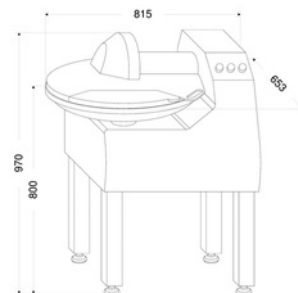
Titane 23L
sur pied (option)
Titane 23L on foot (option)



Cuve Inox, parfaite finition
du couvercle et des angles.
Titane 23L : Cuve Inox fondu 10 à 20mm.
Bowl : Inox stainless steel.
Perfect completion for the lid and angles.
Titane 23L: in melted down stainless
steel : 10 at 20 mm.



Dimensions Titane 23L



Dimensions Titane 20L

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Cuve	Poids net
Ref	Tension	Capacity	Bowl speed				bowl	Weight
TITANE 20L	TRI, 400V, 50 HZ	20 L	8 tours/min	1500 et 3000 tr/min	0,22 Kw	3 - 4 CV / 2,2 - 3 Kw (3 couteaux - 3 knives)	Tôle 5 mm Steel 5 mm	160 Kg
TITANE 23L	TRI, 400V, 50 HZ	20 L	12/24 tr/min	1500 et 3000 tr/min	0,55 - 0,7 CV (0,4 Kw - 0,5 Kw)	4,5 - 6 CV (3,3 Kw - 4,4 Kw) (6 couteaux - 6 knives)	Cuve en INOX fondu épaisseur 10 à 20 mm	260 Kg