



Ets **GUY**  
**DEREGNAUCOURT**  
*Matériel Alimentaire*



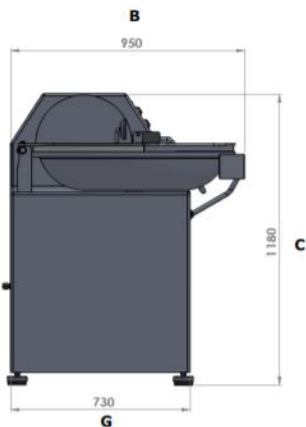
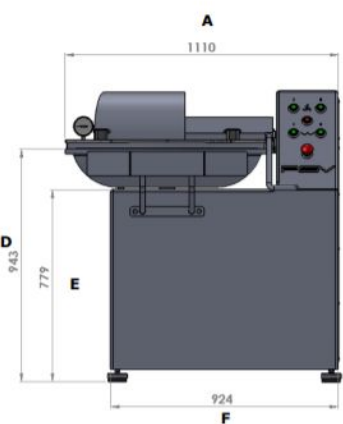
## FICHE PRODUIT : Cutter villa C50

- Tout inox
- Nettoyage facile
- Fiabilité
- Cutter sur pieds
- 50 litres soit 35 kg de pâte



## Caractéristiques techniques:

- Deux moteurs distincts
- Deux vitesses de travail indépendantes pour les couteaux et la cuve
- Frein sur arbre moteur
- Couvercle antibruit
- Nettoyage simple et rapide grâce au design soigné de cette machine
- Machine totalement sécurisée
- Conseil d'entretien : Vérifier régulièrement l'affûtage des couteaux



| Dimensions (mm) |      |
|-----------------|------|
| A               | 1110 |
| B               | 950  |
| C               | 1180 |
| D               | 943  |
| E               | 779  |
| F               | 924  |
| G               | 730  |

**DOTATION:**  
Tête 3 couteaux

**OPTIONS:**  
Tête 6 couteaux  
thermomètre

| Modèle | Encombrement (mm) | Colisage (mm)        | Poids (kg)  | Capacité (l) | Puissance Moteur de cuve et de bras                             | Vitesse de rotation bras et cuve (RPM)               | Tension | Quantité de mélange maximale (kg) |
|--------|-------------------|----------------------|-------------|--------------|---|--|---------|-----------------------------------|
| Model  | Size (mm)         | Packing details (mm) | Weight (kg) | Capacity (l) | Bowl motor & knives motor power                                 | Rotation speed (RPM)                                 | Voltage | Maximum Mix quantity (kg)         |
| C50    | 1110x950x1180     | 1400x1200x1550       | 485         | 50           | Cuve / Bowl : 0.45Kw / 0.9kW<br>Couteaux / Knives : 6Kw / 7.5kW | Cuve / Bowl : 12-24<br>Couteaux / Knives : 1500-3000 | 3/380V  | 35                                |