



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

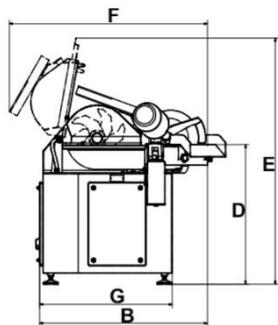
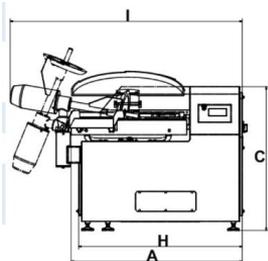
## FICHE PRODUIT : Cutter Talsa K50 Neo

- Tout inox
- Nettoyage facile
- Fiabilité
- 50 litres soit 35 kg de pâte
- Moteur de grande puissance



## Caractéristiques techniques:

- Écran moderne tactile de 7"
- Tête démontable de 6 couteaux et bagues de compensation pour l'usage avec 3 couteaux.
- Grande vitesse de coupe, variable de 1.000 à 4.000 tpm.
- Vitesse de cuve en mode coupe variable de 6 à 18 tpm.
- Mélange avec vitesse lente variable de 50 à 200 tpm, avant/arrière.
- Surfaces polies, aucun coin, rayon CE pour un nettoyage facile et répondre aux plus hautes exigences en matière d'hygiène.



Dimensions (cm)	K50neo
A	125
B	96
C	120
D	97
E	160
F	116
G	76
H	119
I	-
Emballage	144x114x140
Volume emballage	2,3 m <sup>3</sup>

		K50neo	K80neo
Capacité cuve		50 litres	80 litres
Capacité en viande approximative de la cuve	masse fine	± 7 à 37 kg	± 15 à 60 kg
	masse grosse	± 7 à 25 kg	± 15 à 40 kg
Puissance totale machine	Kxxnb standard	16,5 kW / 22,5 CV	23,5 kW / 32 CV
	Kxxnpp PowerPlus	23,5 kW / 32 CV	31,5 kW / 42 CV
Puissance moteur couteaux	standard	15 kW / 20,5 CV	22 kW / 30 CV
	PowerPlus	22 kW / 30 CV	30 kW / 40 CV
Puissance moteur cuve		1,5 kW / 2 CV	1,5 kW / 2 CV
Puissance moteur disque déchargeur			- 0,4 kW / 0,5 CV
Consommation totale max., standard	380/400 V	31,8 A	41,3 A
	220/230 V	52,6 A	72,9 A
Consommation totale max., PowerPlus	380/400 V	41,3 A	60,0 A
	220/230 V	72,9 A	107 A
Révolutions rotation couteaux	variable	1.000 - 4.000 tpm	
		1.000/2.000/3.000/4.000 tpm	
Vitesse linéaire des couteux	à 4.000 tpm	jusqu'à 75 m/s	jusqu'à 87 m/s
Révolution de la cuve		6/10/14/18 tpm	
Révolutions couteaux en mélange	variable	50-200 tpm	
		50/100/150/200 tpm	
Révolution de la cuve en mélange		6 / 10 tpm	
Révolutions bras déchargeur		130 tpm @ 50 Hz (156 tpm @ 60 Hz)	
Poids net approximatif		± 700 kg	± 1.100 kg
Niveau maximum d'émission sonore, à 1m		± 74 dB(A)	± 75 dB(A)
Température d'utilisation tolérable		+5° à +40° C	
Niveau d'humidité relative tolérable		20 à 90 %	

- Châssis, cuve et visserie entièrement en acier inoxydable AISI304.
- Capacité cuve K50npp : ±37 kg masse fine ou ±25 kg masse grosse (K50nb : ±32 kg/±20 kg).
- Frein automatique des couteaux de sécurité