

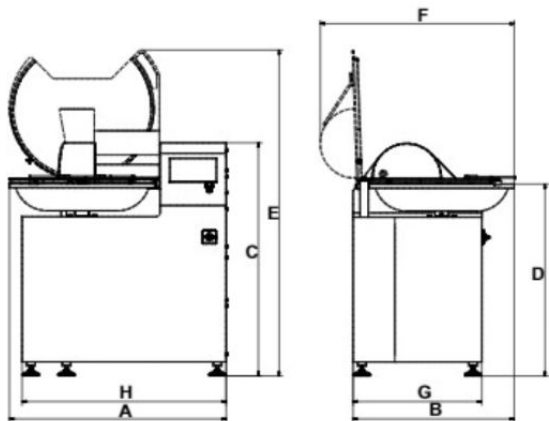


Ets **GUY**
DEREGNAUCOURT
Matériel Alimentaire

FICHE PRODUIT : Cutter Talsa K30 Neo

- Tout inox
- Nettoyage facile
- Fiabilité
- 30 litres soit 20/22 kg de pâte





Dimensions (cm)	K30neo
A	104
B	77
C	112
D	92
E	156
F	93
G	62
H	98
Emballage	118x104x133
Volume emballage	1,6 m ³

Caractéristiques techniques:

- Écran moderne tactile de 7"
- Grande vitesse de coupe, variable de 750 à 3000 tpm + 4 touches de sélection rapide.
- Frein automatique des couteaux de sécurité
- Construction en acier inoxydable, couvercle et cuve en acier inoxydable massif
- Bande de friction couvercle / cuve démontable pour un nettoyage facile et auto-ajustable avec ressorts.

DOTATION:

Tête 3 couteaux

OPTIONS:

Tête 6 couteaux

Données techniques	K15neo	K30neo	
Capacité cuve	15 litres	30 litres	
Capacité en viande approximative de la cuve	masse fine	± 4 à 12 kg	± 5 à 22 kg
	masse grosse	± 4 à 8 kg	± 5 à 15 kg
Puissance	2,3 kW / 3 CV	5,6 kW / 7,5 CV	
Conexión	Monophasé	Triphasé	
Consommation max.	220/230 V	22,5 A	22,9 A
	380/400 V	-	13,2 A
Révolution rotation couteaux	variable	750 à 3.000 tpm	
	Touches de sélection rapide	750 / 1.500 / 2.250 / 3.000 tpm	
Vitesse linéaire des couteaux	9-37 m/s	12-48 m/s	
Poids net approximatif	± 165 kg	± 330 kg	
Niveau maximum d'émission sonore, à 1m	± 68 dB(A)	± 71 dB(A)	
Température d'utilisation tolérable		+5° à +40° C	
Niveau d'humidité relative tolérable		20 à 90 %	