

3 TIPOS DE CUCHILLAS DISTINTOS

para el corte perfecto ante los más diversos requisitos

Cabezal de cuchillas estándar de uso universal con seis cuchillas picadoras

CUTMIX 50, 70 Y 90 L

Una herramienta robusta con un chasis sólido y estable

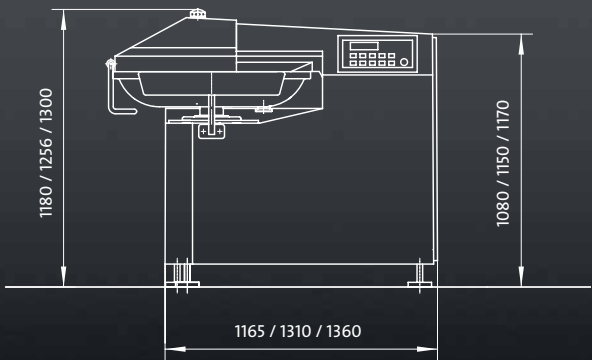
Una Cutmix no se altera fácilmente: todas las cortadoras de esta serie disponen de un robusto y sólido chasis de hierro colado, que reduce el ruido y las vibraciones, además de prolongar la vida útil de su cortadora.

CORTE FINO

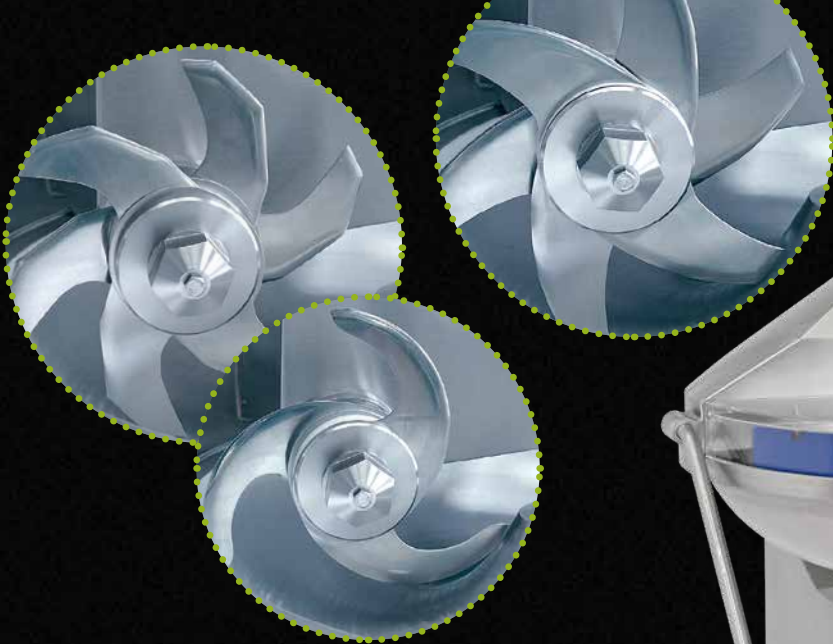
Otra ventaja: el espacio de corte de nuestros modelos Cutmix es variable. Su pared extraíble permite ampliarlo o reducirlo sin esfuerzo. Esto le permite adaptar la textura de su producto de manera flexible, de grueso a fino, dependiendo de cada necesidad.

DIMENSIONES

Cutmix 50 L / 70 L / 90 L

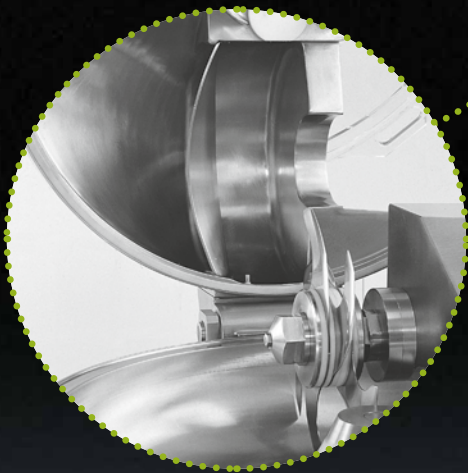


Todas las dimensiones se indican en mm



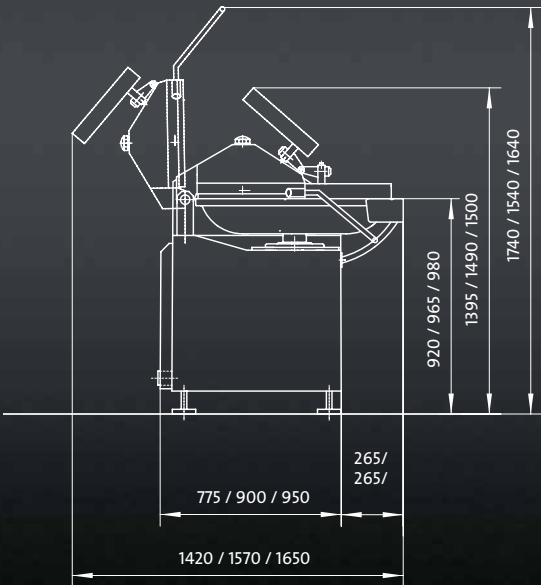
Cabezal con seis cuchillas para masa fina, para obtener un elaborado extremadamente fino para producto cocido y para mezclar y cortar a gran velocidad

Cabezal de corte para embutido crudo con tres cuchillas de hoz, ideal para masas de embutido crudo



PARED EXTRAÍBLE

adapta su cortadora instantáneamente a distintas necesidades



Encontrará todas las opciones de equipamiento de la Cutmix 50-90 litros en las páginas 18 y 19 de este folleto.



PANEL TÁCTIL

garantiza un manejo intuitivo y un fácil control

BORDE DEL CUENCO ELEVADO

permite trabajar con limpieza, mejora la higiene y evita las pérdidas de producto

DATOS TÉCNICOS

		CM 50 STL	CM 50 T2M-R	CM 70 STL	CM 70 T2M-R		CM 90 STL	CM 90 T2M-R
Tipo		450	450	470	470		490	490
Versión		-	-	-	Estándar	Accionamiento reforzado	-	-
Datos eléctricos	Tensión de funcionamiento (estándar)	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz		400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
	Potencia de conexión nominal	16 kW	11,9 kW	24,8 kW	18,5 kW	22,3 kW	34,5 kW	35 kW
	Fusible previo del cliente	35 A gL/gG	35 A gL/gG	50 A gL/gG	50 A gL/gG	50 A gL/gG	80 A gL/gG	80 A gL/gG
	Corriente de fuga 400 V / 50 Hz típica / máxima al encender	34/192 mA	-	34/192 mA	-		34/192 mA	-
Revoluciones	Eje de cuchillas	40-5000 r.p.m.	1500/3000 r.p.m. 1800/3600 r.p.m. (opcional)	40-5000 r.p.m.	1500/3000 r.p.m.	1500/3000 r.p.m. 1800/3600 r.p.m. (opcional)	40-5000 r.p.m.	1500/3000 r.p.m. 1800/3600 r.p.m. (opcional)
	Velocidad de mezcla (avance y retroceso)	40-500 r.p.m.	75/150 r.p.m.	40-500 r.p.m.	75/150 r.p.m.		40-500 r.p.m.	75/150 r.p.m.
	Accionamiento del cuenco de dos velocidades	9/18 r.p.m.	9/18 r.p.m.	9/18 r.p.m.	9/18 r.p.m.		-	9/18 r.p.m.
	Accionamiento gradual del cuenco (opcional)	5-18 r.p.m.	-	5-18 r.p.m.	-		5-18 r.p.m.	-
Tamaños óptimos de las cargas embutidos crudos/ cocidos/precocinados		40/35/23 kg	40/35/23 kg	56/49/32 kg	56/49/32 kg		72/63/41 kg	72/63/41 kg
Peso	sin extractor	950 kg	950 kg	1150 kg	1140 kg	1160 kg	1260 kg	1220 kg
	incl. extractor	-	-	1250 kg	1240 kg	1260 kg	1360 kg	1320 kg