

Competitive Universal Cutter. • Konkurrenzfähiger Universalkutter.
 Cutter Universel Compétitif. • Competitive Universele Cutter.
 Konkurrencedygtige Lynhakkere. • Competitiva Cutter Universale.
 Competitiva Cutter Universal.

4



SMALL CUTTERS
 KLEINE KUTTER
 PETITS CUTTERS
 KLEINE CUTTERS
 SMÅ LYNHAKKERE
 PICCOLE CUTTER
 PEQUEÑAS CUTTERS
 K 1 5 e • K 1 5 e
 K 3 0 e • K 3 0 v

K15e

2 Year knife and bowl Warranty.
 2 Jahre Messer- und Schüsselgarantie.
 2 Ans Garantie op messen en schotel.
 2 Años Garantía op cuchillas.

K30e



Table top models (K15) or free standing (K30).
 Tischmodelle (K15) oder Standmodelle (K30).
 Modèles de table (K15) ou sur socle (K30).
 Tafelmodellen (K15) of vloermodellen (K30).
 Bordmodeller (K15) eller gulvmodeller (K30).
 Modelli da tavolo (K15) o a corpo completo (K30).
 Modelos de sobremesa (K15) o bancada (K30).

Removable 3-knife head (6 optional).
 Abnehmbarer 3er Messerkopf (6er auf Wunsch).
 Tête démontable à 3 couteaux (6 en option).
 Afneembare 3-messenkop (6 als optie).
 Knivhoved med 3 knive kan let fjernes (6 knive er option).
 Testa smontabile a 3 lame (6 opzionali).
 Cabezal desmontable de 3 cuchillas (6 opcional).

2 knife and bowl speeds.
 2 Messer- und Schüsselgeschwindigkeiten.
 2 vitesses de couteaux et de cuve.
 2 snelheden van messen en schotel.
 2 hastigheder på knive og skål.
 2 velocità di lame e vasca.
 2 velocidades de cuchillas y artesa.

Option: "V"-Electronic variable speed.
 Auf Wunsch: "V"-Elektronisch variable Geschwindigkeit.
 Option : "V"-Vitesse variable électronique.
 Optie: "V"-Elektronisch variabele snelheid.
 Option: "V"-Elektronisk variabel hastighed.
 Opzione: "V"-Velocità variabile elettronica.
 Opción: "V"-Velocidad variable electrónica.

Entirely made of stainless steel. • Strong rigid all s/s bowl. • 1 motor with 2 speeds. • Motor thermal protected. • Safety switch. • Removable 3-knife head. • Digital mixture thermometer. • Folding plastic anti-noise cover. • Sealed base. • Easy cleaning. • **OPTIONS:** • "V"- Electronic variable speed. • 6-knife head. • Stainless steel table for K15. • "M"-K15 single phase only 1 speed 1420 rpm.

Komplett aus rostfreiem Edelstahl • Solide und kompakte Schüssel ebenfalls komplett aus rostfreiem Edelstahl. • 1 Motor mit 2 Geschwindigkeiten. • Thermischer Überlastungsschutz. • Sicherheitsschalter. • Abnehmbarer 3er Messerkopf. • Digitales Brätthermometer. • Klappbarer Lärmschutzdeckel aus transparentem Kunststoff. • Geschlossenes Untergehäuse. • Einfache Reinigung. • **AUF WUNSCH:** • „V“-Geschwindigkeit stufenlos elektronisch regelbar. • 6er Messerkopf. • Untergestell aus Edelstahl rostfrei für K15. • „M“-K15 Wechselstromausführung 1 Geschwindigkeit 1420 U/min.

Entièrement en acier inoxydable. • Cuve solide et compacte entièrement en acier inoxydable. • 1 moteur à 2 vitesses. • Protection thermique du moteur. • Interrupteur de sécurité. • Tête démontable à 3 couteaux. • Thermomètre à viande digital. • Couvercle plastique antibruit rabattable. • Fond de la machine fermé. • Nettoyage aisé. • **OPTIONS :** • « V »-Vitesse variable électronique. • Tête à 6 couteaux. • Support en acier inox pour K15. • « M »-K15 monophasée 1 seule vitesse 1420 rpm.

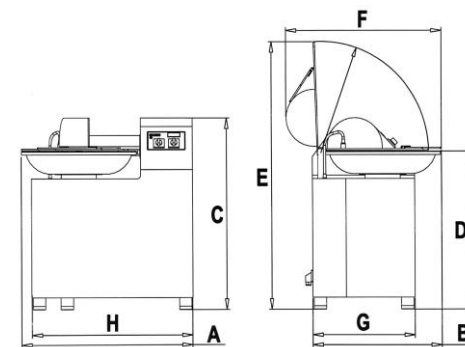
Geheel in roestvrij staal. • Solide en kompakte schotel in roestvrij staal. • 1 motor met 2 snelheden. • Thermisch beveiligd. • Veiligheidsschakelaar. • Afneembare 3-messenkop. • Digitale vleesthermometer. • Transparant geluidswerend klappbare kunststof deksel. • Gesloten bodem. • Eenvoudige reiniging. • **OPTIES:** • "V"- Elektronisch wisselbare snelheid regelbaar. • 6-messenkop. • Roestvrijstalen onderstel voor K15. • "M"-K15 Eénfasig alleen 1 snelheid 1420 omw./min.

Helt i rustfrit stål. • Skål i massivt rustfrit stål. • 1 motor med 2 hastigheder. • Termisk sikring mod overbelastning. • Sikkerhedsafbryder. • Aftageligt 3-knivhoved. • Digitalt farstermometer. • Aftageligt støjdæksel. • Lukket motorhus. • Nem rengøring. • **OPTIONER:** • "V"-Elektronisk variabel hastighed. • 6-knivhoved. • Bord af rustfrit stål til K 15. • "M"-K15 Enfasede 1 hastighed 1420 rpm.

Interamente in acciaio inossidabile. • Vasca solida e compatta interamente in acciaio inossidabile. • 1 motore a 2 velocità. • Protezione termica motore. • Interruttore di sicurezza. • Testa smontabile a 3 lame. • Termometro massa digitale. • Coperchio sollevabile antirumore in plastica. • Fondo della macchina chiuso. • Pulizia facilitata. • **OPZIONI:** • "V"-Velocità elettronica variabile. • Testa a 6 lame. • Tavolo da supporto in acciaio inossidabile per K15. • "M"-K15 monofase solo 1 velocità 1420 rpm.

Totalmente en acero inoxidable. • Artesa sólida y compacta totalmente en acero inox. • 1 motor de 2 velocidades. • Protección térmica de motor. • Interruptor de seguridad. • Cabezal desmontable de 3 cuchillas. • Termómetro masa digital. • Tapa antisonora abatible de plástico. • Fondo de la máquina cerrado. • Fácil limpieza. • **OPCIONES:** • "V"-Velocidad variable electrónica. • Cabezal de 6 cuchillas. • Mesa de soporte acero inoxidable para K15. • "M"-K15 monofásica sólo 1 velocidad 1420 rpm.

		K15	K30
Bowl volume • Schüsselvolumen • Volume cuve • Schotelvolumen • Skålvolumen • Volume vasca • Volumen artesa	Liter	15 lit	30 lit
Meat bowl capacity • Schüsselinhalt Fleisch • Capacité cuve à viande • Schotelinhoud vlees • Skålens kødindhold • Capacità carne vasca • Capacidad carne artesa	± kg	± 4-12 kg	± 5-22 kg
3-phase power • Drehstromleistung • Puissance triphasé • Vermogen 3-fasen • Effekt 3-fase • Potenza trifase • Potencia trifásica	HP kW	2,1/2,7 HP 1,6/2 kW	4,8/6 HP 3,6/4,5 kW
Knife speed • Messergeschwindigkeit • Vitesse des couteaux • Snelheid messen • Knivhastighed • Velocità lame • Velocidad cuchillas	rpm	1420/2840 rpm	
1-phase power, 1 speed • Wechselstromleistung, 1 Geschwindigkeit • Puissance mono, 1 vitesse • Vermogen 1-fase, 1 snelheid • Effekt ved 1-fase, 1 hastighed • Potenza monof, 1 velocità • Potencia monof, 1 velocidad	HP kW	2,5 HP 1,8 kW	--
"V" variable speed power • Leistung "V" variable Geschwindigkeit • Puissance "V" vitesse variable • Vermogen "V" variabele snelheid • Effekt variable speed • Potenza "V" velocità variabile • Potencia "V" velocidad variable electrónica	HP kW ("V")	3 HP 2,25 kW 1-phase	7,5 HP 5,6 kW 3-phase
"V" variable speed knife rotation • Messerdrehzahl "V" variable Geschwindigkeit • Rotation couteaux "V" vitesse variable • Toeren messen "V" variabele snelheid • Knivenes omdrejningshastighed "V" variabel hastighed • Giri lame "V" velocità variabile • Revoluciones giro cuchillas "V" velocidad variable	Mod "V" rpm	1-phase 800-2840 rpm	3-phase 800-2840 rpm
Knife lineal speed meters/second • Lineare Messergeschwindigkeit Meter/Sekunde • Vitesse linéale couteaux mètres/seconde • Linéale snelheid messen meters/seconde • Knivenes lineærhastighed meter/sekund • Velocità lineare lame metri/secondo • Velocidad lineal cuchillas metros/segundo	m/s	1420 rpm: 17 m/s 2840 rpm: 35 m/s	1420 rpm: 23 m/s 2840 rpm: 44 m/s
Net Weight • Nettogewicht • Poids net • Nettovægt • Peso neto	± kg	± 165 kg	± 330 kg



cm	A	B	C	D	E	F	G	H	I	m3
K15	87	64	55	39	92	75	50	78	--	0,6
K30	103	78	113	94	157	93	62	98	--	1,6
K50	125	94	123	97	170	118	73	117	--	2,2
K80	154	118	128	98	190	145	92	144	209	3-4
K120	174	134	133	99	205	164	106	165	232	5-7

Quick and Professional Emulsifier. • Schnelle und professionelle Emulsionsmaschine.
 Émulsionneuse Rapide et Professionnelle. • Snelle en Professionele Emulsiemachine.
 Hurtig og Professionel Emulgering. • Emulsionatrice Rapida e Professionale.
 Emulsionadora Rápida y Profesional.

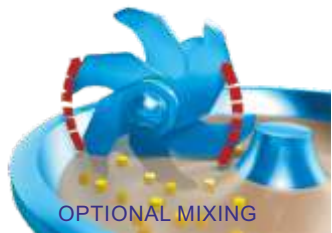
5



CUTTERS
 KUTTER
 CHOPPERS
 CUTTERS
 LYNHAKKERE
 K 5 0 E
 ELECTRIC
 2 KNIVES SPEEDS

K50e + optional mix

Year knife shaft Warranty.
 Jahre Messerwellegarantie.
 Ans Garantie axe couteaux.
 Jaar Garantie op messenas.
 Años Garante de cuchillas.



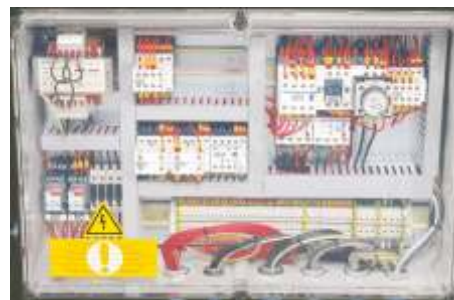
OPTIONAL MIXING



Mix optional

Optional: bi-directional, slow knife mixing speeds.
 Auf Wunsch: Mischgang vorwärts/rückwärts.
 Option : Mélange vitesse lente couteaux dans les deux sens.
 Optie: Mengen lage snelheid messen in zwei richtingen.
 Option: Langsom blandegang forlæns/baglæns.
 Opzione: Impasto velocità lenta lame in due sensi.
 Opción: Amasado velocidad lenta en los dos sentidos.

Two independent high speeds for knife and bowl.
 Zwei hohe und separate Messer- und Schüsselgeschwindigkeiten.
 Deux vitesses élevées indépendantes de couteaux et cuve.
 Twee hoge en onafhankelijke snelheden voor messen en schotel.
 2 separate høje hastigheder på knive og skål.
 Due alte velocità di lama e vasca indipendenti.
 Dos altas velocidades independientes de cuchillas y artesa.



Water Resistant Electrical Unit.
 Wasserwiderstandsfähiges Schaltbrett.
 Boîtier électrique résistant à l'eau.
 Waterdichte elektrokast.
 Vandtæt omstillingsbord.
 Quadro elettrico resistente all'acqua.
 Cuadro eléctrico resistente a agua.



6+3 KNIVES AS STANDARD

Removable 6 or 3 knife head.
 Abnehmbarem 6er oder 3er Messerkopf.
 Tête démontable à 6 ou 3 couteaux.
 Afneembare 6- en 3-messen kop.
 Aftageligt knivhoved med 6 og 3 knive.
 Testa smontabile a 6 o 3 lame.
 Cabezal desmontable de 6 o 3 cuchillas.

Made entirely of stainless steel • Thick cast s/s bowl. • High knife speeds. • 2 independent motors with 2 speeds each controlled by contactors. • 24 V, water resistant electrical unit. • Automatic knife brake. • Thermally protected motor relays. • Interchangeable 6 and 3 knife heads with compensation rings. • Digital mixture thermometer. • Folding plastic anti-noise cover with CE automatic speed reduction when opened. • Closed base. • Easy cleaning. • **OPTION:** • Slow knife mixing speed, forward and reverse.

Massive Konstruktion, vollkommen aus rostfreiem Edelstahl. • Massive Kutterschüssel, ganz in rostfreiem Edelstahl. • Hohe Messerdrehzahlen. • 2 separate, Regler gesteuerte Motoren mit je 2 Geschwindigkeiten. • Steuerstrom mit Niederspannung 24 V in wasserdichtem Schaltkasten. • Automatische Messerwellenbremse. • Thermischer Überlastungsschutz durch Relais. • Abnehmbarer 6er Messerkopf und Ausgleichsringe für die Benutzung mit 3 Messern. • Digitales Brätthermometer. • Klappbarer Lärmschutzdeckel aus transparentem Kunststoff mit CE - Reduzierung der Messerwellengeschwindigkeit beim Öffnen im Schnellgang. • Geschlossenes Untergehäuse. • Einfache Reinigung. • **AUF WUNSCH:** • Mischgang vorwärts/ rückwärts.

Construction robuste entièrement en acier inoxydable. • Cuve très épaisse en fonte d'acier inoxydable. • Vitesse des couteaux élevée. • 2 moteurs indépendants avec 2 vitesses chacun commandés par contacteurs. • Boîte électrique étanche 24 V. • Frein automatique des couteaux. • Relais thermiques protection moteur. • Tête démontable à 6 couteaux et bagues de compensation pour en installer 3. • Thermomètre viande digital. • Couvercle plastique antibruit rabattable avec ralentissement automatique CE de la vitesse rapide des couteaux dès son ouverture. • Fond de la machine fermé. • Nettoyage aisé. • **OPTION :** • Vitesse lente de mélange avec couteaux dans les deux sens.

Massieve constructie compleet in roestvrij staal. • Solide schotel in gegoten roestvrij staal met hoge dikte. • Hoge snelheden messen. • 2 onafhankelijke motoren, elk met 2 snelheden bediend door magneetschakelaars. • Stuurstroom 24 V (laagspanning) in waterdichte schakelkast. • Automatisch remmechanisme van de messen. • Thermisch beveiligd door relais. • Afneembare 6-messenkop en afstandsringen voor het gebruik met 3. • Digitale vleesthermometer. • Transparant geluidswerende klappbare kunststof deksel met CE reduceren van de hoge messensnelheid bij het openen. • Gesloten bodem. • Eenvoudige reiniging. • **OPTIE:** • Lage snelheid van de messen in twee richtingen voor mengen.

Robusta costruzione interamente in acciaio inossidabile. • Solida vasca in ghisa di acciaio inossidabile a spessore grande. • Alta velocità delle lame. • 2 motori indipendenti a 2 velocità ognuno comandato per contattore. • Quadro elettrico ermetico a 24 V. • Arresto lame automatico. • Relé termici salvamotore. • Testa smontabile a 6 lame e anelli di compensazioni per installarne 3. • Termometro massa digitale. • Coperchio antirumore sollevabile in plastica con diminuzioni CE della velocità delle lame al momento di aprire. • Fondo della macchina chiuso. • Pulizia facilitata. • **OPZIONALE:** • Velocità d' impasto lenta con lame nei due sensi.

Construcción robusta totalmente en acero inoxidable. • Sólida artesa en fundición acero inox de gran espesor. • Alta velocidad de cuchillas. • 2 motores independientes de 2 velocidades cada uno, comandados por contactores. • Cuadro eléctrico estanco a 24 V. • Freno automático de cuchillas. • Relés térmicos guardamotor. • Cabezal desmontable de 6 cuchillas y anillos de compensación para instalar 3. • Termómetro masa digital. • Tapa antisonora abatible de plástico con disminución CE de la velocidad rápida de las cuchillas al abrir. • Fondo de la máquina cerrado. • Fácil limpieza. • **OPCION:** • Velocidad lenta de amasado con cuchillas en dos sentidos.

		K50e E-electric
Bowl volume • Schüsselvolumen • Volume cuve • Schotelvolumen • Volume vasca • Volumen artesa	Liter	50 lit
Meat bowl capacity • Schüsselinhalt Fleisch • Capacité cuve à viande • Schotelinhoud vlees • Capacità carne vasca • Capacidad carne artesa	± kg	± 7-37 kg
Total max power full equipped • Gesamtleistung • Puissance totale • Totaal vermogen • Potenza totale • Potencia total	HP kW	13/16,5 HP 9,5/12,1 kW
Knife speed • Messergeschwindigkeit • Vitesse couteaux • Snelheid messen • Velocità lame • Velocidad cuchillas	rpm	50 Hz: 1800/3600 rpm 60 Hz: 2200/4300 rpm
Knife lineal speed meters/second • Lineare Messergeschwindigkeit Meter/Sekunde • Vitesse linéale couteaux mètres/seconde • Linéale snelheid messen meters/sec • Velocità lineare lame metri/sec • Velocidad lineal cuchillas metros/segundo	m/s	1800 rpm: 34 m/s 3600 rpm: 68 m/s
	m/s	2200 rpm: 41 m/s 4300 rpm: 82 m/s
OPTIONAL Knives slow mixing speed • Mischgang • Vitesse lente mélange avec couteaux • Lage snelheid van de messen voor mengen • Velocità d' impasto lenta con lame • Velocidad lenta de amasado con cuchillas	rpm F+R	50 Hz: 75 rpm 60 Hz: 92 rpm Forward+Reverse
Net Weight • Nettogewicht • Poids net • Peso neto	± kg	± 600 kg



Quick and Professional Emulsifier. • Schnelle und professionelle Emulsionsmaschine. Émulsionneuse Rapide et Professionnelle. • Snelle en Professionele Emulsiemachine. Hurtig og Professionel Emulgering. • Emulsionatrice Rapida e Professionale. Emulsionadora Rápida y Profesional.

ABB 6

**CUTTERS
KUTTER
CHOPPERS
CUTTERS
LYNHAKKERE
K 80 v • K 120 v
ELECTRONIC
VARIABLE
KNIVES SPEED**



2 Year knife sharp Warranty.
Jahre Messerwengarantie.
Ans Garantie på couteaux.
Jaar Garantie op messenas.
Años Garantía de cuchillas.

K80v electronic +optional unloader

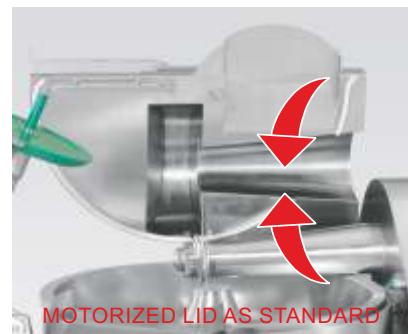
K120v electronic +optional unloader



IP65 WATER RESISTANT ABB DRIVE



Water Resistant Electronic Frequency Converter and Electrical Unit.
Wasserwiderstandsfähiger Frequenzkonverter und Schaltgehäuse.
Couvercle motorisé montée et descente.
Couvercle motorisé montée et descente.
Gemotoriseerde deksel openen en sluiten.
Motordrevet løftning og sænkning af låg.
Copperchio motorizzato innalzamento e abbassamento.
Tapa motorizada ascenso y descenso.



MOTORIZED LID AS STANDARD



MIXING AS STANDARD



OPTIONAL UNLOADER

Variable electronic speed 1000-4000 rpm in steps of 100+1000.
Variables elektronisch regelbares Tempo 1000-4000 rpm in Stufen von 100+1000.
Vitesse variable électronique 1000-4000 tpm en sauts de 100+1000.
Variateur de fréquence et boîtier électrique résistants à l'eau.
Waterbestendige elektronische frequentiekast en elektrokaast.
Vandtæt elektronisk hyppighed omformer og omstillingsbord.
Convertitore di frequenza e quadro di controllo resistenti all'acqua.
Variador de frecuencia y cuadro eléctrico resistentes al agua.

Motorized raising and lowering lid.
Motorunterstütztes Deckelheben und -senken.
Couvercle motorisé montée et descente.
Couvercle motorisé montée et descente.
Gemotoriseerde deksel openen en sluiten.
Motordrevet løftning og sænkning af låg.
Copperchio motorizzato innalzamento e abbassamento.
Tapa motorizada ascenso y descenso.

Bi-directional, slow knife mixing speeds.
Mischgang vorwärts/rückwärts.
Mélange vitesse lente couteaux dans les deux sens.
Mélange vitesse lente couteaux dans les deux sens.
Mengen lage snelheid messen in zwei richtingen.
Langsom blandegang forlæns/baglæns.
Impasto velocità lenta lame in due sensi.
Amasado velocidad lenta en los dos sentidos.

Optional: Motorized unloader.
Auf Wunsch: Motorisierter Auswerfer.
Option: Bras déchargeur motorisé.
Optie: Gemotoriseerde uitlaadam.
Opzione: Motordrevet udkaster.
Opzione: Braccio scarica motorizzato.
Opción: Brazo descarga motorizado.

Made entirely of stainless steel. • Thick cast s/s bowl. • Electronically variable high knife speeds; 1000-4000 rpm. • 2-3 independent motors. • Standard forward and reverse, slow knife mixing speed. • 24 V, water resistant electrical unit. • Automatic knife brake. • Thermally protected, electric knife motor. • Interchangeable 6 and 3 knife heads with compensation rings. • Digital dough thermometer. • Motorized, opening and closing knife cover. • Folding plastic anti-noise cover with CE automatic speed reduction when opened. • Closed base. • Easy cleaning. • **OPTIONAL:** Motorized unloader.

Massive Konstruktion, vollkommen in rostfreiem Edelstahl. • Massive Kutterschüssel, ganz in rostfreiem Edelstahl. • Stufenlos, elektronisch variable Messerdrehzahlen 1000-4000 U/min. • 2-3 separate Motoren. • Mischgang vorwärts/rückwärts Standard. • Steuerstrom mit Niederspannung 24 V in wasserdichtem Schaltkasten. • Automatische Messerwellenbremse. • Thermischer Überlastungsschutz für Elektromotormesser. • Abnehmbarer 6er Messerkopf und Ausgleichringe für die Benutzung mit 3 Messern. • Digitales Brätthermometer. • Messerabdeckung mit Motorunterstützung für leichtes Öffnen und Schließen. • Klappbarer Lärmschutzdeckel aus transparentem Kunststoff mit CE - Reduzierung der Messerwellengeschwindigkeit beim Öffnen im Schnellgang. • Geschlossenes Untergehäuse. • Einfache Reinigung. • **AUF WUNSCH:** motorisierter Auswerferarm.

Construction robuste entièrement en acier inoxydable. • Cuve très épaisse en fonte d'acier inoxydable. • Vitesse élevée des couteaux variable électroniquement de 1000 à 4000 tpm. • 2-3 moteurs indépendants. • Vitesse lente de mélange avec couteaux dans les deux sens standard. • Boîtier électrique étanche 24 V. • Frein automatique pour couteaux. • Protection thermique électronique moteur couteaux. • Tête démontable à 6 couteaux et bagues de compensation pour en installer 3. • Thermomètre à viande digital. • Couvercle couteaux motorisé en ouverture et fermeture. • Couvercle plastique antibruit rabattable avec ralentissement automatique CE de la vitesse rapide des couteaux dès son ouverture. • Fond de la machine fermé. • Nettoyage aisé. • **OPTION :** Bras déchargeur motorisé.

Massieve constructie compleet in roestvrij staal. • Solide schotel in gegoten roestvrij staal met hoge dikte. • Elektronische variabele hoge snelheden messen 1000-4000 omw./min. • 2-3 onafhankelijke motoren. • Lage snelheid van de messen in twee richtingen voor mengen standaard. • Stuurstroom 24 V (laagspanning) in waterdichte schakelkast. • Automatisch remmechanisme van de messen. • Elektronische messenmotor thermisch beveiligd. • Afneembare 6-messenkop en afstandsringen voor het gebruik met 3. • Digitale vleesthermometer. • Gemotoriseerd messendeksel roestvrij staal voor openen en sluiten • Transparant geluidswerende klappbare kunststof deksel met CE reduceren van de hoge messensnelheid bij het openen. • Gesloten bodem. • Eenvoudige reiniging. • **OPTIE:** Gemotoriseerde uitlaadarm.

Modello robusto, costruito interamente in acciaio inossidabile. • Vasca solida in ghisa di acciaio inossidabile a spessore grande. • Alta velocità variabile elettronica delle lame 1000-4000 rpm. • 2-3 motori indipendenti. • Velocità d' impasto lenta con lame nei 2 sensi standard. • Quadro elettrico ermetico a 24 V. • Freno automatico delle lame. • Protezione termica elettronica motore lame. • Testa smontabile a 6 lame e anelli di compensazioni per installarne 3. • Termometro massa digitale. • Coperchio lame motorizzato per apertura e chiusura. • Coperchio sollevabile antirumore in plastica con diminuzioni CE della velocità delle lame al momento di aprire. • Fondo della macchina chiuso. • Pulizia facilitata. • **OPZIONE:** Braccio estrazione motorizzato.

Construcción robusta totalmente en acero inoxidable. • Sólida artesa en fundición acero inox de gran espesor. • Alta velocidad variable electrónica de cuchillas 1000-4000 rpm. • 2-3 motores independientes. • Velocidad lenta de amasado con cuchillas en 2 sentidos standard. • Cuadro eléctrico estanco a 24 V. • Freno automático de cuchillas. • Protección térmica electrónica motor cuchillas. • Cabezal desmontable de 6 cuchillas y anillos de compensación para instalar 3. • Termómetro masa digital. • Tapa cuchillas motorizada en apertura y cierre. • Tapa antisonora abatible de plástico con disminución CE de la velocidad rápida de las cuchillas al abrir. • Fondo de la máquina cerrado. • Fácil limpieza. • **OPCIÓN:** Brazo extractor motorizado.

		K80v V-electronic	K120v V-electronic
Bowl volume • Schüsselvolumen • Volume cuve • Schotelvolume • Volume vasca • Volumen artesa	Liter	80 lit	120 lit
Meat bowl capacity • Schüsselinhalt Fleisch • Capacité cuve à viande • Schotelinhoud vlees • Capacità carne vasca • Capacidad carne artesa	± kg	± 15-60 kg	± 20-90 kg
Total max power full equipped • Gesamtleistung • Puissance totale • Totaal vermogen • Potenza totale • Potencia total	HP kW	34 HP 25 kW	44,86 HP 33 kW
Knife speed • Messergeschwindigkeit • Vitesse couteaux • Snelheid messen • Velocità lame • Velocidad cuchillas	rpm	1000-4000 rpm	
Knife lineal speed meters/second • Lineare Messergeschwindigkeit Meter/Sekunde • Vitesse linéale couteaux mètres/seconde • Linéale snelheid messen meters/sec • Velocità lineare lame metri/sec • Velocidad lineal cuchillas metros/segundo	m/s	1000 rpm: 22 m/s 2000 rpm: 44 m/s 3000 rpm: 66 m/s 4000 rpm: 87 m/s	1000 rpm: 25 m/s 2000 rpm: 50 m/s 3000 rpm: 75 m/s 4000 rpm: 100 m/s
Knives slow mixing speed • Mischgang • Vitesse lente mélange avec couteaux • Lage snelheid van de messen voor mengen • Velocità d'impasto lenta con lame • Velocidad lenta amasado con cuchillas.	m/s	Standard, 100 rpm Forward+reverse	Standard, 100 rpm Forward+reverse
Net Weight • Nettogewicht • Poids net • Peso neto	± kg	± 1100 kg	± 1500 kg

