

AW CU ET AW CZ

SÉRIE ROBOTS CUTTER ET JUMENTAU



■
Contenance des
plats jusqu'à 30 l

■
Cuisines
professionnelles

■
Restauration

■
Boucheries-
charcuteries

■
Cantines

■
Industrie



Lames de cutter inoxydables



Jeu de coupe du hachoir à
viande entièrement en acier
inoxydable



Commande pour CU 15

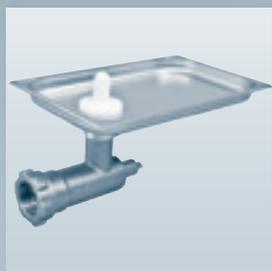
Cutter

- Avec plat de 15 litres en version de table, avec plat de 20 et 30 litres en version au sol
- Idéal pour mélanger et broyer
- Couvercle insonorisé transparent pour le contrôle
- Brise-flux pour un mélange homogène
- Un moteur avec deux vitesses (CU 15 et 30)
- Deux moteurs avec deux vitesses chacun (CU 20)
- Tête à triple lame sécurisée (CU 15, CU 30), en option avec 6 lames
- Tête à quadruple lame sécurisée (CU 20)
- Protection contre le redémarrage

Jumeau

- Idéal pour mélanger, broyer et amalgamer
- Plat de coupe, bras de support pour arbre à lame, carter de hachoir à viande, anneau de verrouillage et entonnoir en acier inoxydable
- Trois moteurs avec deux vitesses chacun pour l'entraînement séparé de l'arbre à lame, du plat et du hachoir
- Frein électrique de l'arbre à lame
- Commande par contacteurs séparée et protection moteur pour le cutter et le hachoir
- Protection contre le redémarrage
- Différents dispositifs rapportés
- Tête à quadruple lame sécurisée

ACCESSOIRES AW CZ 20/82



Hachoir à viande 82 mm pour AW CZ 20/82

Pour hacher des quantités max. de 250 kg/h

Jeu de coupe 5 éléments en acier inoxydable, L&W

Compris dans la livraison.



Attendrisseur et aplatisseur pour viande pour AW CZ 20/82

Pour attendrir la viande crue et les steaks

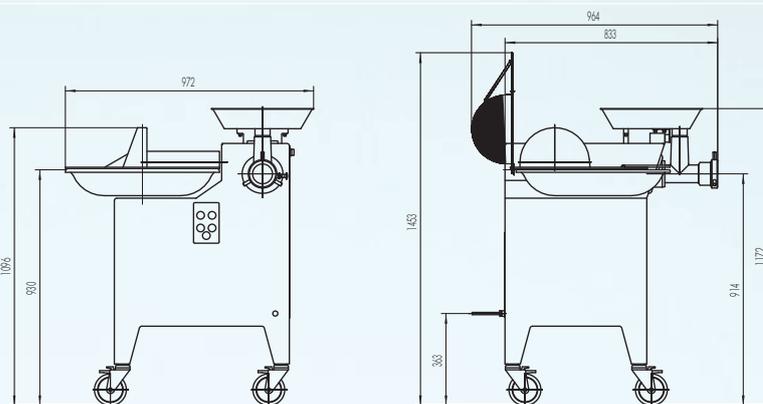
Pour aplatir les tranches de viande crue.

Protection des mains contre le contact avec les deux rouleaux à rotation opposée.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	AW CZ 20/82	AW CU 15	AW CU 20	AW CU 30
Branchement	400 V, 50 Hz Câble avec connecteur CEE 5 broches	400 V, 50 Hz Câble avec connecteur CEE 5 broches	400 V, 50 Hz Câble avec connecteur CEE 5 broches	400 V, 50 Hz Câble avec connecteur CEE 5 broches
Puissance (kW) arbre à lame	2,6 à 1600 tr/min 3,2 à 3200 tr/min	1,6 à 1420 tr/min 2,0 à 2840 tr/min	2,6 à 1600 tr/min 3,2 à 3200 tr/min	3,6 à 1420 tr/min 4,5 à 2840 tr/min
Puissance (kW) plat de coupe	0,12 à 10,3 tr/min 0,18 à 20,6 tr/min	– –	0,12 à 10,3 tr/min 0,18 à 20,6 tr/min	– –
Puissance (kW) hachoir à viande	1,4 à 150 tr/min 1,8 à 300 tr/min	– –	– –	– –
Protection par fusible (A)	20	16	16	20
Indice de protection	IP 54 (contre les projections d'eau)	IP 54 (contre les projections d'eau)	IP 54 (contre les projections d'eau)	IP 54 (contre les projections d'eau)
Dimensions (L x l x H)	833 x 972 x 1172 mm	870 x 640 x 550 mm (avec plat) (H max. 920 mm)	785 x 780 x 1096 mm (avec plat) (H max. 1453 mm)	1030 x 780 x 1130 mm (avec plat) (H max. 1570 mm)
Poids (kg)	222	165	190	330
Contenance du plat (l)	20	15	20	30

AW CZ 20/82
Jumeau



Les photos et illustrations sont des représentations fonctionnelles et peuvent diverger des variantes effectives. Sous réserve de modifications techniques. Vous trouverez davantage d'accessoires dans notre liste de prix. *Les articles marqués d'un astérisque font partie de l'équipement de base recommandé.