

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 shaft Warranty.
Jahre Messerwengarantie.
Ans Garantie på couteaux.
Jaar Garantie op messenas.
Años Garantía de cuchillas.

K80v electronic +optional unloader

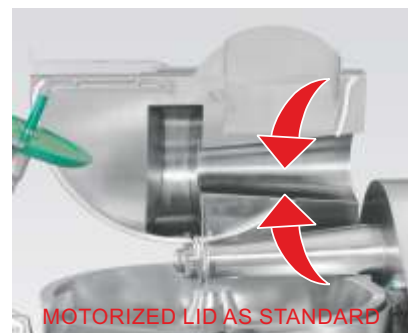
K120v electronic +optional unloader



IP65 WATER RESISTANT ABB DRIVE



Water Resistant Electronic Frequency Converter and Electrical Unit.
Wasserwiderstandsfähiger Frequenzkonverter und Schaltgehäuse.
Couvercle motorisé montée et descente.
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 elektrokast.
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.
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.
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

