

# CUTTER TITANE 20-23L

## TITANE 20

Le Cutter Titane 20L est équipée de deux moteurs : Un pour les deux vitesses couteaux et un pour la vitesse de cuve. Sa tête 3 couteaux se démonte très facilement et peut être lavée au lave-vaisselle. Le bâti monobloc est construit en plaques INOX 18-10 de forte épaisseur afin de garantir une grande rigidité et aucunes vibrations. La qualité de la cuve (épaisseur env. 5 mm) permet de régler les couteaux à 2 mm de celle-ci. Machine étanche IP67. Aucune vibration. Conforme aux normes Européennes.



## TITANE 23

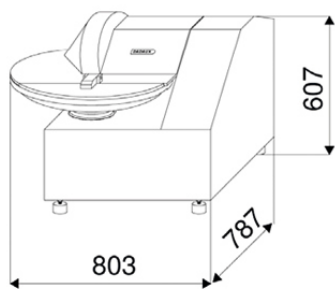
Les cutters Titane 23 ont équipées de série de deux moteurs\* à deux vitesses, d'une cuve en inox fondu (épaisseur 1 à 2 cm), de six couteaux. Le bâti monobloc est construit en plaques d'inox de forte épaisseur. La rigidité du bâti et la qualité de la cuve permettent de régler les couteaux très près de la cuve. Le jeu entre le couvercle et les couteaux est aussi minimum ce qui permet de réaliser les farces fines dans des temps très courts avec un minimum d'échauffement du produit. Le couvercle et le bâti n'ont pas d'angles difficiles à nettoyer. Les commandes sont en basse tension (24 volts). Conformes aux normes CE. \* Titane 45 variateur sur moteur couteaux.



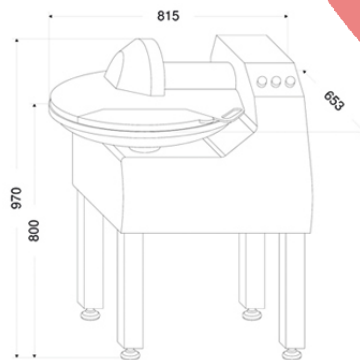
Titane 23L sur pied (option)



Accessoires 100 % inox 18-10



Dimensions Titane 23L



Dimensions Titane 20L

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Cuve	Poids net
Ref	Tension	Capacity	Bowl speed	Knives speed	Bowl motor power	Knives motor power	bowl	Weight
TITANE 20L	TRI, 400V, 50 HZ	20 L	8 tours/min	1500 et 3000 tr/min	0,22 Kw	3 - 4 CV / 2,2 - 3 Kw (3 couteaux - 3 knives)	Tôle 5 mm Steel 5 mm	160 Kg
TITANE 23L	TRI, 400V, 50 HZ	20 L	12/24 tr/min	1500 et 3000 tr/min	0,55 - 0,7 CV (0,4 Kw - 0,5 Kw)	4,5 - 6 CV (3,3 Kw - 4,4 Kw) (6 couteaux - 6 knives)	Cuve en INOX fondu épaisseur 10 à 20 mm A cast stainless steel bowl thickness 10 at 20 mm	260 Kg



Cuve Inox, parfaite finition du couvercle et des angles.  
Titane 23L : Cuve Inox fondu 10 à 20 mm.



Contact : Robert PUJOL  
Tél. : 06 13 80 80 70  
Email : rpujol@vimat.fr

VIMAT SARL  
517, CHEMIN DE LA MAURENQUE  
81500 LAVAUUR  
TEL. 05 63 58 08 15

Rejoignez-nous sur  
**Instagram**  
@sarlvimat