

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.

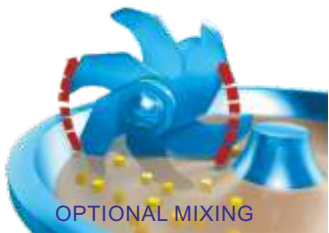
5



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.



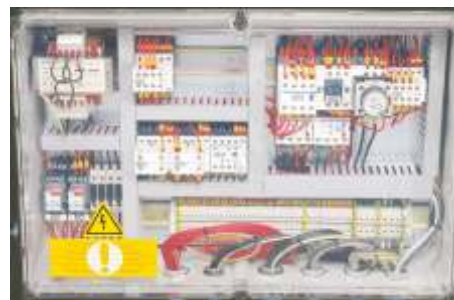
OPTIONAL MIXING



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 of stainless steel AISI304. • 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.

Rostfreiem Edelstahl AISI304. • 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 Ausgleichringe 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 en acier inoxydable AISI304. • 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.

Constructie in roestvrij staal AISI304. • 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.

Costruzione in acciaio inossidabile AISI304. • Solida vasca in fusione 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 en acero inoxidable AISI304. • 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. • **OPCIÓN:** • Velocidad lenta de amasado con cuchillas en dos sentidos.

		K50e E-electric
Bowl volume • Schüsselvolumen • Volume cuve • Schotelvolume • 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

