

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



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

K80v electronic +optional unloader

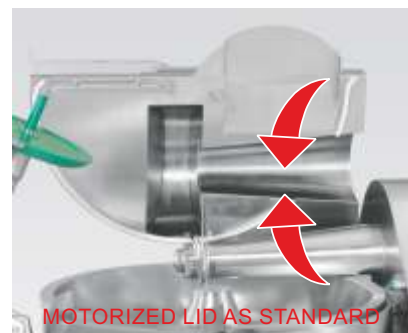
K120v electronic +optional unloader



IP54 WATER
 RESISTANT
 ABB DRIVE



Water Resistant Electronic Frequency Converter and Electrical Unit.
 Wasserwiderstandsfähiger Frequenzkonverter und Schaltgehäuse.
 Variateur de fréquence et boîtier électrique résistants à l'eau.
 Waterbestandige 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 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.
 Variabele elektronische snelheid 1000-4000 rpm in stappen van 100+1000.
 Variabel elektronisk hastighed 1000-4000 rpm i foranstaltninger i 1000-1000.
 Velocità elettronica variabile 1000-4000 rpm in salti di 100-1000.
 Velocidad variable electrónicamente 1000-4000 rpm en saltos de 100+1000.

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 uitleedarm.
 Opzione: Motordrevet udkaster.
 Opzione: Braccio scarica motorizzato.
 Opción: Brazo descarga motorizado.

Made of stainless steel AISI304. • 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.

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

Constructie in roestvrij staal AISI304. • 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.

Costruzione in acciaio inossidabile AISI304. • Vasca solida in fusione 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 en acero inoxidable AISI304. • 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

