

# SIMPLEX



**CUTTER C 6**  
**C 10**

	C6	C10
<b>Tours rotation couteaux</b> , Uimin der Messer / Knife rotation speed, rpm /	1500	1500
<b>Vitesse couteaux M/s</b> , Lineare chwindigkeit der Messer, / Linear knife speed, m/	17/ m/s	23/ m/s
<b>Tours rotation cuve</b> Uimin der Schüssel / Bowl rotation speed, rpm /	22 rpm	22 rpm
<b>Puissance moteur, tri</b> otorleistung Geschwindigkeiten, Motor power	0.370 kw 0.5 HP	0.740 kw 1HP
<b>Capacité cuve</b> Sch (isselinhalt / Bowl capacity / /	5.5L	10 L
<b>Capacité viande cuve</b> Schüsselinhait Brdt/ Bowl mixture capacity /	2→3 KG	2→6 KG
<b>Production/h</b> Hour/production	700 l/h	1400 l/h
<b>Poids approx.</b> Gewicht ungefähr / Approx. weight	38KG	65 KG

**FONCTIONNEMENT:** En série : construction robuste entièrement monobloc surbaissé en métal anodisé inoxydable. Cuve solide et compacte totalement en acier inoxydable. fond de la machine fermé. 1 moteur Commande fiable par boutons poussoirs. Protection thermique du moteur. Tête démontable à 2 couteaux (1 couteau simple biseau le second couteau à double biseau. Couvercle du bol ajustable très précis

**ENTRETIEN:** Par ses formes et sa conception, le nettoyage est facilité et peut être fait très rapidement et sans danger. Démontage du couvercle, des couteaux, de la cuve: sans outil en quelques secondes.

**SECURITE** Le moteur ne peut fonctionner le couvercle relevé, 2 sécurités électriques, 1 sécurité mécanique.

**UTILISATION:** + 10000 heures de fonctionnement.

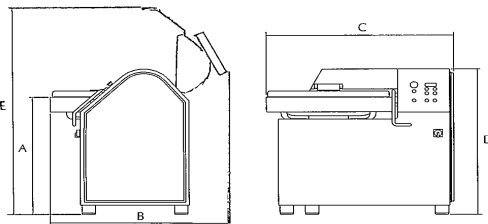
*Viande:* farce, hachage fin ou gros.

*Légume:* julienne, mirepoix, persil, oignon, ail, etc.

*Fruit:* salade, purée, compote.

*Pâtisseries:* pâte brisée, pâte sablée, détrempe, brioche, amandes broyées, etc.

**Option pour C10:** coupe légume, hachoir



cm	C6	C10
B	44.5	55
C	68.6	82.5
D	40.3	45

