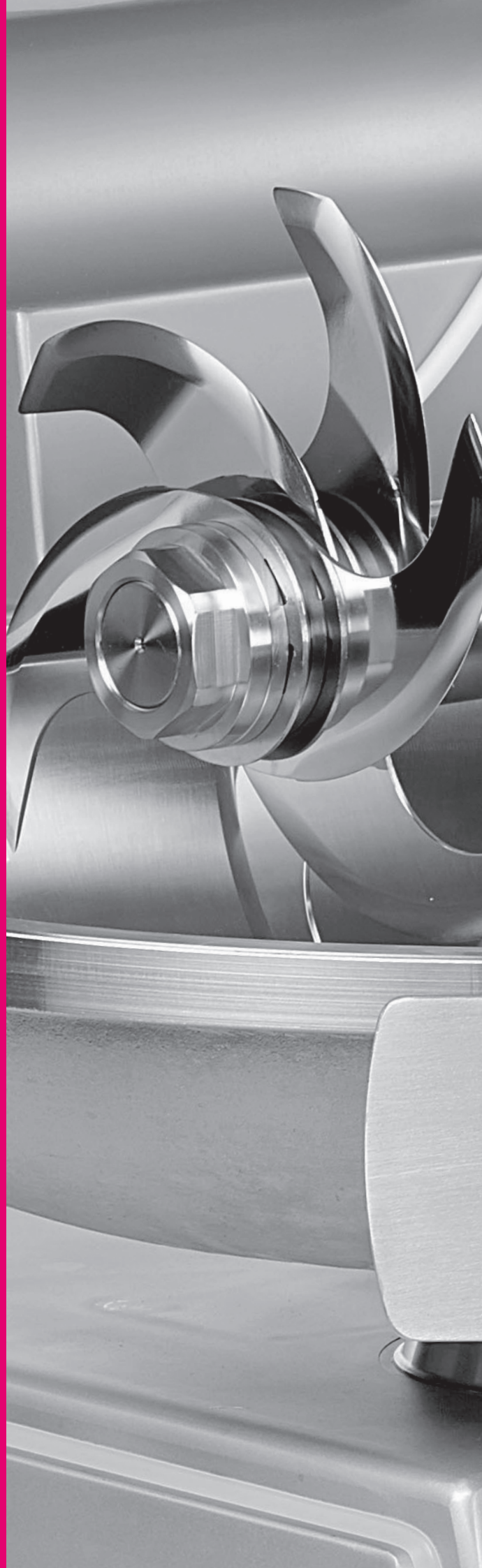
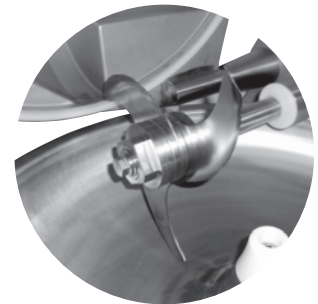




CUTTERS

CUTTERS





Finition parfaite
Angles arrondis
Perfect completion - Round angles

Titane 20

Entièrement INOX 18-10

Equipé de série de 2 moteurs

Bâti monobloc

2 vitesses couteaux

1 vitesse cuve

Equipé de 3 couteaux

Couvercles antibruit

Jeu entre les couteaux et la cuve minimum
permettant de réaliser des farces fines
sans échauffement du produit

Très facile à nettoyer

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10

Equipped in serial of 2 motors

Monobloc fame

2 knives speed

1 bowl speed

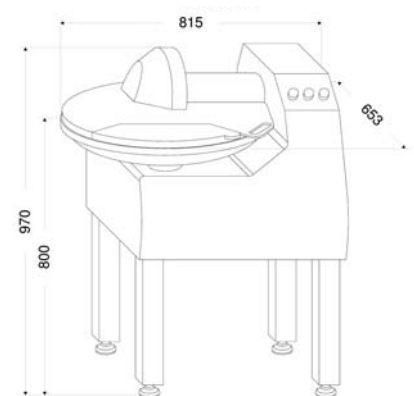
Equipped with 3 knives

Antinoise lid

*Minimum space between knives and bowl
allowing to produce any fine stuffing
without heating the product*

Very easy to clean

Complies with CE norms



Dimensions Titane 20

Réf <i>Ref</i>	Tension <i>Tension</i>	Contenance <i>Capacity</i>	Vitesse cuve <i>Bowl speed</i>	Vitesse couteaux <i>Knives speed</i>	Puissance moteur cuve <i>Bowl motor power</i>	Puissance moteur couteaux <i>Knives motor power</i>	Cuve <i>bowl</i>	Poids net <i>Weight</i>
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 20V	TRI, 400V, 50 HZ	20 L	8 tours/min	1000 à (to) 3000 tr/min Mélange : 50 à (to) 350 tr/mn.	0,22 Kw	3 CV / 2,2 Kw	Tôle 5 mm Steel 5 mm	160 Kg



Cutters

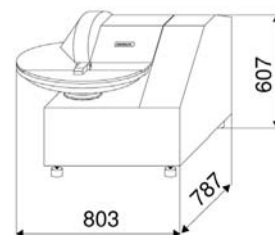
Cutters



Finition parfaite
Angles arrondis
Perfect completion - Round angles



TITANE 23L sur pied (option)
TITANE 23L on foot (option)



Dimensions Titane 23L

Titane 23

Machine de table pour Titane 23

Entièrement INOX 18-10

Equipé de série de 2 moteurs

Bâti monobloc

2 vitesses couteaux

2 vitesses cuve

Equipé de 6 couteaux

Couvercles antibruit

Jeu entre les couteaux et la cuve minimum
permettant de réaliser des farces fines
sans échauffement du produit

Très facile à nettoyer

Conforme aux normes C.E.

Machine of table for Titane 23

Entirely in stainless steel 18-10

Equipped in serial of 2 motors

Monobloc fame

2 knives speed

2 bowl speeds

Equipped with 6 knives for Titane 23

Antinoise lid

Minimum space between knives and bowl
allowing to produce any fine stuffing
without heating the product

Very easy to clean

Complies with CE norms

Options disponibles

– Available Options:

Tension: MONO, 230V, 50Hz

Fréquence – frequency : 60Hz

Thermomètre – thermometer

Socle – Table

Emballage export

– Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Cuve	Poids net
<i>Ref</i>	<i>Tension</i>	<i>Capacity</i>	<i>Bowl speed</i>	<i>Knives speed</i>	<i>Bowl motor power</i>	<i>Knives motor power</i>	<i>bowl</i>	<i>Weight</i>
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)	Cuve en INOX fondu A cast stainless steel bowl	260 Kg



Finition parfaite angle arrondi et tableau de commande Cutter 45 variateur
Perfect completion round angles and control board Cutter 45 variator



Option : écran tactile avec 50 recettes
Option : panel tactil with 50 recipes

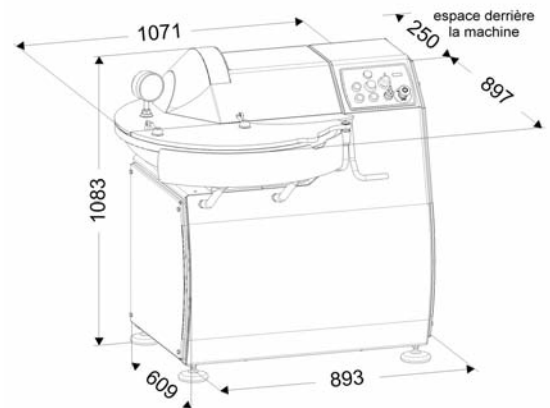


Intérieur du couvercle
Lid inside

Titane 40-2 - Titane 45V

Entièrement INOX 18-10
Equipé de série de 2 moteurs
Moteur électrique et variateur "Schneider"
Cuve en inox fondu (épaisseur 1 à 2 cm)
Bâti monobloc
2 vitesses couteaux pour TITANE 40-2
2 vitesses cuves
Vitesse de couteaux variable pour TITANE 45V + Vitesse de mélange
Equipé de 6 couteaux
Couvercles antibruit
Jeu entre les couteaux et la cuve minimum permettant de réaliser des farces fines sans échauffement du produit
Très facile à nettoyer
Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10
Equipped in serial of 2 motors
Electric Motor and "Schneider®" variator
A cast stainless steel bowl (1-2 cm)
Monobloc fame
2 knives speed for cutter 40-2
2 bowl speeds
Adjustable knives speed thanks to its variator for TITANE 45V + Mixing speed
Equipped with 6 knives
Antinoise lid
Minimum space between knives and bowl allowing to produce any fine stuffing without heating the product
Very easy to clean
Complies with CE norms



Dimensions Titane 45V et 40-2

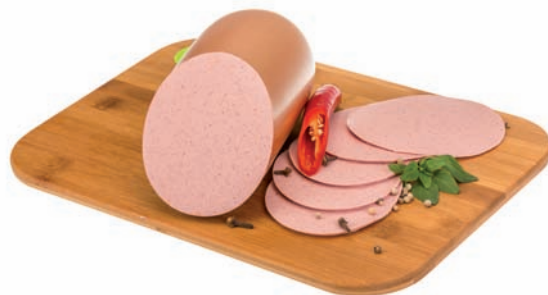
Options disponibles – Available Options:
Écran tactile – Tactil panel
Fréquence – frequency: 50Hz
Thermomètre – thermometer
Emballage export – Export packaging:
Caisse bois – Woodenbox

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Vitesse arrière couteaux	Poids net
<i>Ref</i>	<i>Tension</i>	<i>Capacity</i>	<i>Bowl speed</i>	<i>Knives speed</i>	<i>Bowl motor power</i>	<i>Knives motor power</i>	<i>Mixing reverse blade speed</i>	<i>Weight</i>
TITANE 40-2	TRI, 400V, 50 HZ	40 L	8/16 tr/min	1500 et 3000 tr/min	0,65 - 0,8 CV	6 - 8 CV (4,7 Kw - 5,8 Kw)	-	380 Kg
TITANE 45V	TRI, 400V, 50 HZ	40 L	8/16 tr/min	1000 à (to) 3600 tr/min	0,65 - 0,8 CV (0,47 Kw - 5,8 Kw)	15 CV (11 Kw)	150 à (to) 300 tr/min	395 Kg



Cutters

Cutters



Finition parfaite angle arrondi
Perfect completion round angles



Tableau de commande 80 variateur
Control board 80 variator



Option : écran tactile avec 50 recettes
Option : planel tactil with 50 recipes

Titane 80-2 - Titane 80V

Entièrement INOX 18-10

Equipé de série de 2 moteurs

Moteur électrique et variateur "Schneider"

Cuve en inox fondu (épaisseur 1 à 2 cm)

Bâti monobloc

2 vitesses couteaux pour TITANE 80-2

Vitesse de couteaux réglable pour TITANE 80V

Thermomètre de série sur 80V

Equipé de 6 couteaux

Couvercles antibruit

Jeu entre les couteaux et la cuve minimum permettant de réaliser des farces fines sans échauffement du produit

Très facile à nettoyer

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10

Equipped in serial of 2 motors

Electric Motor and "Schneider®" variator

A cast stainless steel bowl (1-2 cm)

Monobloc fame

2 knives speed for cutter 80-2

Adjustable knives speed thanks to its variator for TITANE 80V

Thermometer in serial on 80V

Equipped with 6 knives

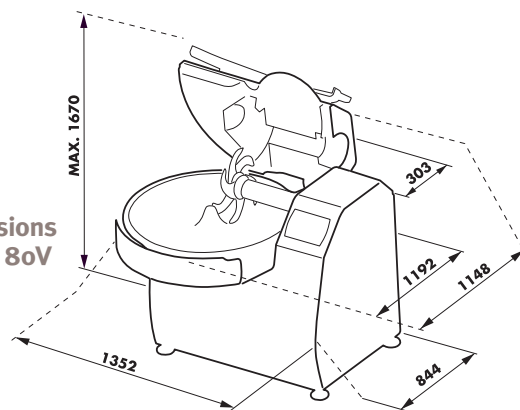
Antinoise lid

Minimum space between knives and bowl allowing to produce any fine stuffing without heating the product

Very easy to clean

Complies with CE norms

Dimensions Titane 80V



Options disponibles – Available Options :

Écran tactile – Tactil panel

Fréquence – Frequency : 60Hz

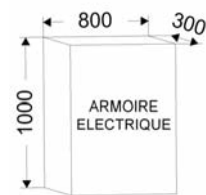
Vide cuve – Unloader

Thermomètre for 80-2

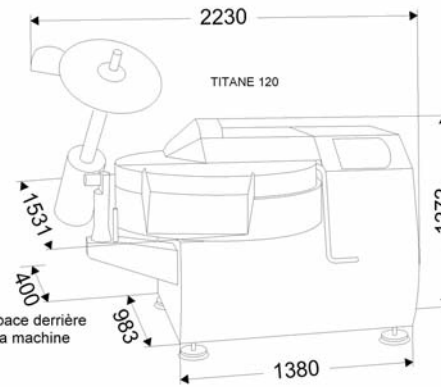
Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux "SIEMENS®"	Puissance moteur cuve Bowl motor power	Puissance moteur couteaux Knives motor power	Vitesse arrière couteaux Mixing reverse blade speed	Poids net
Ref	Tension	Capacity	Bowl speed	Knives speed				Weight
TITANE 80-2	TRI, 400V, 50 HZ	80 L	6/12 tr/min	1500 et 3000 tr/min	1 - 1,5 CV (0,736 Kw - 1,1 Kw)	20 - 25 CV (14,7 - 18,4 Kw)	Within mixing speed (14,72 Kw - 18,4 Kw)	1030 Kg
TITANE 80V	TRI, 400V, 50 HZ	80 L	6/12 tr/min	1000 à (to) 3600 tr/min	1 - 1,5 CV (0,736 Kw - 1,1 Kw)	30 CV (23 Kw)	150 à (to) 300 tr/min	1200 Kg



Armoire électrique
Electric box



Dimension
Cutter 120



Titane 120v avec
option écran tactile
Titane 120V with planel
tactil option



Finition parfaite angle arrondi
Perfect completion round angles



Position vidange
Unload position



Tableau
de commande 120V
Control board



Tête avec 6 couteaux
Head with 6 knives



Option : écran
tactile avec
50 recettes
Option : planel tactil
with 50 recipes

Titane 120V

Entièrement INOX 18-10

Equipé de série de 2 moteurs

Moteur électrique
et variateur "Schneider"

Cuve en inox moulé
(épaisseur 2 à 3 cm)

Bâti monobloc

Vitesse de couteaux réglable pour
TITANE 120V + Vitesse de mélange

Thermomètre DIGITAL

Equipé de 6 couteaux avec tête
interchangeable

Couvercles antibruit à relevage manuel

Jeu entre les couteaux et la cuve mini-
minimum permettant de réaliser des farces
finies sans échauffement du produit

Très facile à nettoyer

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10

Equipped in serial of 2 motors

Electric Motor
and "Schneider®" variator

A cast stainless steel bowl
(2-3 cm)

Monobloc fame

Adjustable knives speed thanks to its
variator for TITANE 120V + Mixing speed

Digital thermometer

Equipped with 6 knives – Exchangeable
head

Antinoise lid with manual opening

Minimum space between knives and
bowl allowing to produce any fine
stuffing without heating the product

Very easy to clean

Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options :

Fréquence – frequency: 60Hz

Vide cuve – Unloader

Compte tour de cuve – Bowl turn counter

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux "SIEMENS®"	Puissance moteur cuve Bowl motor power	Puissance moteur couteaux Knives motor power	Vitesse arrière couteaux Mixing reverse blade speed	Poids net
Ref	Tension	Capacity	Bowl speed	Knives speed				Weight
TITANE 120V	TRI, 400V, 50 HZ	120 L	8/16 tr/min	1000 à (to) 4000 tr/min	1,5 - 2 CV (1,1 Kw - 1,4 Kw)	45 CV (30 Kw)	150 à (to) 300 tr/min	1900 Kg