



Kutry

TITANE 20 & 23



Kompaktní a všeestranný stroj
Jednolitá silnostěná mísa

Dadaux
CZECH REPUBLIC



Titane 23



Řezná hlava Titane 20
Knives Titane 20



Celonerezové příslušenství
Accessories 100 % stainless steel



Titane 23 s podstavcem
(příplatková výbava)
Titane 23 on foot (option)



Celonerezová mísá
Titane 23: litá mísá o síle 1 - 2 mm
Bowl: Inox stainless steel.
Titane 23: in melted down stainless
steel: 10 at 20 mm



TITANE 20

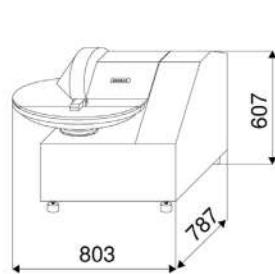
Kutr Titane 20 je vybaven 1 motorem pro 2 rychlosti nožů a motorem pro 1 rychlosť misy. Řezná hlava se 3 noži lze snadno demontovat a myt v myčce nádobí. Jednolitý rám vyrobený ze silných plátů z nerezové oceli 18-10. Tato konstrukce zajišťuje vysoká tuhost a žádné vibrace. Kvalitní silnostěná mísá (síla: 5 mm). Vodotěsný stroj - IP67. Splňuje normy CE.

Titane 20: Cutter Titane 20 is equipped with 1 motor for the both knives speeds and 1 motor for bowl speed. Its head with 3 knives can be dismantled easily and washed in dishwasher. Monobloc frame built with thick plates in 18-10 stainless steel in order to ensure a high rigidity and no vibration. The quality bowl (thickness: 5 mm). Waterproof machine IP67. Complies with CE norms.

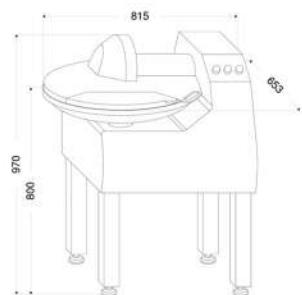
TITANE 23

Kutry řady Titane jsou vybaveny 2 motory se 2 rychlostmi, lité nerezové misy z nerezové oceli (síla 1 až 2 cm) a 6 nožová řezná hlava. Jednolitý rám je vyroben ze silných nerezových plátů. Tuhý rám a kvalitní zpracování misy umožňují nastavení nožů s minimální mezerou mezi nožem a mísou. Minimální mezera mezi mísou a víkem umožňuje výrobu jemného díla ve velmi krátké době s minimálním ohřevem produktu. Kutry jsou konstruovány pro snadné čištění. Ovládací prvky jsou na nízké napětí (24 V). Splňuje normy CE.

Titane 23: Titane cutters are equipped in series of 2 motors with 2 speeds, a bowl in melted down stainless steel (thickness 1 to 2 cm), and of 6 knives. Monobloc frame is manufactured in stainless steel plates of strong thickness. The frame rigidity and the bowl quality allow to adjust the knives to the nearest of the bowl. The clearance between the bowl and the lid is minimum what allows to make of the fine force meat in a very short time, with a minimum heating of product. The lid and the frame don't have any angles which are difficult to clean. The controls are in low voltage (24 Volts). Complies with CE standard.



Rozměry Titane 23



Rozměry Titane 23

Model Ref	Napětí Tension	Objem mísy Capacity	Rychlosť mísy Bowl speed	Rychlosť nožů Knives speed	Příkon motoru mísy Bowl motor power	Příkon motoru nožů Knives motor power	Mísa Bowl	Hmotnost Weight
TITANE 20	400 V	20 L	8 ot/min	1 500 a 3 000 ot/min	0,22 kW	2,2 - 3 kW 3 nožová hlava	Plech 5 mm Steel 5 mm	160 Kg
TITANE 23	400 V	20 L	12/24 ot/min	1 500 a 3 000 ot/min	0,4 - 0,5 kW	3,3 - 4,4 kW 6 nožová hlava	Nerezová litá mísá o síle 1 - 2 cm A cast stainless steel bowl thickness 1 - 2 cm	260 Kg