

CUTTER CADIXPRO CDXC 85

Modèle également disponible en 125, 200 et 350 litres

Type du besoin : Soupes, mixés, tapenade, Guacamole, Tarama, Sauces avec ou sans marquants, sauces béchamel, sauces pizza,...

Descriptif général :

- Construction tout inox
- Simplicité d'utilisation, flexibilité et facilité de nettoyage
- Volume utile: 2/3 de la capacité totale de la cuve
- Outils de coupe spécifiques selon les produits
- Évacuation du produit par basculement de cuve
- Vitesses variables de travail du cutter de 100 à 3600 tr/min
- Vitesses de travail du bras de mélange 18 tr/min
- Puissance moteur du bras mélangeur : 0.75 kW
- Puissance moteur du cutter : 15kW à 37 kW
- Verrouillage du couvercle pneumatique
- Sécurité d'ouverture du couvercle
- Motorisation du basculement de cuve
- Motorisation de l'ouverture du couvercle
- Tableau de commande par écran couleurs tactile
- Livré avec les certificats de conformité CE



Cutter CDXC125 litres



Equipements optionnels :

- Vitesses variables de travail du bras mélangeur de 0 à 25 tr/min
- Élévateur à colonne pour bacs Europe
- Cuve double paroi-eau pour le refroidissement ou le chauffage
- Cuve double paroi-vapeur pour le chauffage ; pression vapeur maxi de 2 bars
- Triple paroi isolante assurant la sécurité des opérateurs et permettant le maintien de la température dans la cuve
- Évacuation du produit par piquage en fond de cuve avec vanne de vidange pneumatique
- Dispositif de vide avec pompe à anneau liquide
- Automate programmable
- Station de détente et filtration vapeur
- Piquages sur couvercle pour incorporation de produits
- Vanne pneumatique pour incorporation de produits
- Vanne et compteur d'eau pour dosage automatique
- Eclairage de la cuve
- Sonde de température

Equipements version cuisson

- Pression cuve 1,5 bar maxi
- Température maxi 127°C
- Cuve double paroi, pression vapeur admise 2 bars avec soupape de sécurité et purgeur de condensat
- Triple paroi isolante
- Buses pour l'injection directe de vapeur en fond de cuve
- Sonde de température en fond de cuve
- Soupape de surpression, manomètre
- Capteur de pression de sécurité

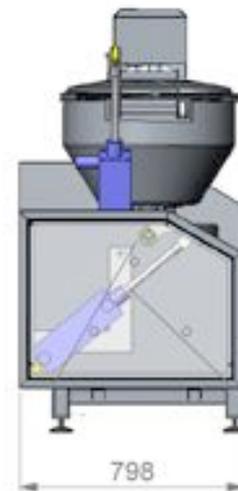
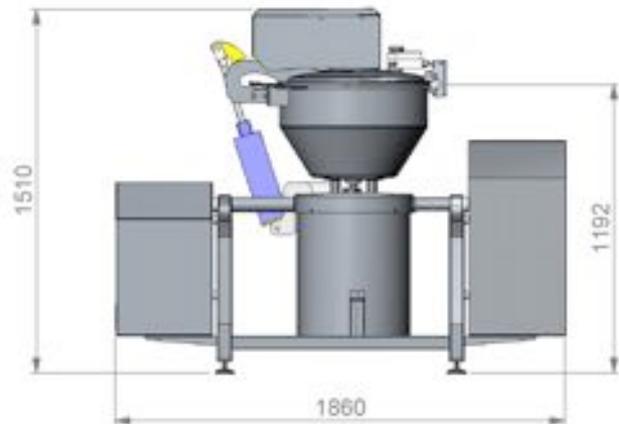


CADIXPRO

Constructeur français de cutters & mélangeurs



Cutter CDXC85



Contenance de la cuve	85 litres
Capacité de charge	60 kg (suivant densité du produit)
Encombrement	Longueur 1860 x Largeur 798 x hauteur 1510 mm
Poids	500 kg
Acier inoxydable	316L pièces en contact avec le produit
Moteur	15 kW
Vitesse variable	100 à 3600 t/min
Tension d'alimentation	3 Phases + terre 400V, 50 Hz
Tension de commande	24 V
Hauteur de Chargement	480 mm
Hauteur de vidange	1192 mm

CADIXPRO 12, avenue Graham Bell 77600 BUSSY SAINT GEORGES FRANCE

Téléphone : (+33) 01 45 76 15 61 Téléphone S.A.V : (+33) 09 67 02 15 61 E-mail : contact@cadixpro.com - www.cadixpro.com

SAS AU CAPITAL DE 20.250 € RCS CRETEIL 751 198 334 SIRET 75119833400011 APE-NAF 4669B