

Cutters

Bowl Choppers



ADM PESAGE

ZA LES LOCAUX BLEUS N°20
553 Rue Saint Pierre 13012 Marseille
Tél 04 91 49 99 27 - FAX 04 91 49 95 29
adm.pesage@orange.fr

Villa C50



VILLA C15 - VILLA C30 - VILLA C50

Villa C30



Villa C15



VILLA C15, VILLA C30, VILLA C50

CUTTERS

Machines robustes et fiables grâce à une conception full inox pour un rendement optimisé.

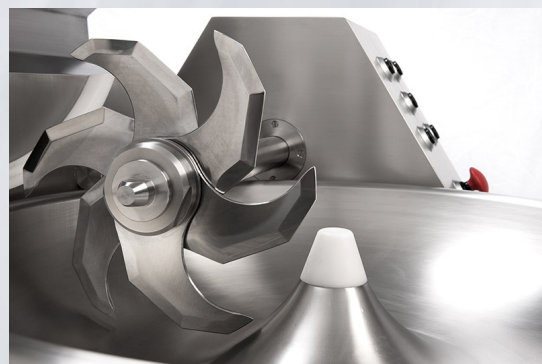
Suivant une conception de base identique (deux moteurs distincts, pour couteaux et cuve), nos cutters sont proposées en trois capacités différentes - 15, 30 et 50 litres - ce qui nous permet de couvrir une large demande.

Entièrement fabriquées en INOX304, elle permettent les travaux les plus fins (mousses, persils, pâtés de foie, boudin blanc, etc...), grâce aux vitesses atteintes (deux vitesses cuve et couteaux). Le temps de travail est réduit et évite les échauffements. Seule une cutter à arbre horizontal et à cuve tournante permet d'atteindre de tels résultats.

- ▶ Fiabilité.
- ▶ Nettoyage facile.
- ▶ Entretien minime.

Elles coupent en quelques secondes à tous les niveaux de finesse, les viandes, les légumes, les fruits ...

De nombreux avantages permettent à nos cutters d'une grande efficacité de s'intégrer dans tous les secteurs de métiers de bouche : boucherie, charcuterie, salaison, restauration, grande cuisine, laboratoires d'essais.



VILLA C15, VILLA C30, VILLA C50

BOWL CHOPPERS

Robust and reliable stainless steel machines thanks to their optimized design for a better performance.

All based on identical design ("two distinct motors for bowl and for knives), our cutters are available in three sizes - 15, 30 and 50 litres - enabling us to cover a wide range of usage.

Entirely made of 304 stainless steel, very thin grindings can be made, like mousses, parsley, puree, etc. with high cutting speeds (two speeds for bowl and knives). Working time is reduced and overheating avoided. Only a cutter with horizontal shaft and revolving bowl will give such results.

- ▶ Reliability.
- ▶ Easy cleaning.
- ▶ Minimum maintenance.

Numerous advantages enable our high-efficiency cutters to suit all sectors of butchery work : butchers, pork butchers, salted meat processors, restaurants, large-scale kitchens, test laboratories.

Modèle	Capacité	Moteur (kW)	Vitesse de rotation : tour/min	Encombrement (mm)	Poids (kg)	Colisage (mm)	Options
Modèle	Capacity	Power (kW)	RPM	Size (mm)	Weight (kg)	Packing (mm)	Options
VILLA C15	15l - 10kgs	0,15 + 2,2	Couteaux / knives 1500-3000	830 x 590 x 610	120	1060 x 900 x 795	6 Couteaux / 6 Knives
VILLA C30	30l - 20kgs	0,30 + 4,5	Cuve / Bowl : 12- 24 Rotation independante	1030 x 740 x 1150	270	1350 x 1000 x 1250	
VILLA C50	50l - 35kgs	0,90 + 7,5		1110 x 950 x 1180	485	1350 x 1150 x 1350	