

Características de la línea de cutters

Characteristics bowl cutter range

» Sólido y exclusivo diseño que garantiza ausencia total de vibraciones durante toda su vida útil.
Sturdy and exclusive design that guarantees the total absence of vibrations during its entire useful life.

» Emulsionado rápido de pastas finas con mínimo calentamiento.
Fast fine-dough emulsifying with minimum heating of the dough.

» Variedad de opciones de equipamiento.
Several equipment options.

CT75
CT120
CT150

Medianas producciones - Versiones con brazo vaciador.

Medium-sized productions - Versions with emptying device.



CT200
CT300
CT500

Grandes producciones - Versiones al vacío (V) y con elevador (VE).

Large-scale productions - Vacuum versions (V) and with elevator (VE).



Modelos Model	A (cm)	B (cm)	C (cm)	D (cm)	E (cm)	F (cm)	G (cm)	H (cm)	I (cm)	J (cm)	Capacidad Tank Capacity (Lit)	Potencia Conexión Connection power (Cv)	*Número de cuchillas No. knives	Velocidad cubeta Tank speed (rpm)
CT75	133	107	147	93	173	128	-	-	-	-	75	28	6	9/18
CT120	158	122	155	97	198	147	-	-	-	-	120	35	6	9/18
CT150	168	133	160	98	208	158	-	-	-	-	150	46	6	9/18
CT200-200E	178	153	175	103	-	-	299	177	234	-	200	83	8	9/18
CT300-300E	200	180	194	105	-	-	330	310	243	-	300	132	8	8/16
CT500-500E	246	206	213	108	-	-	369	230	252	-	500	204	8	7/14
CT200V-200VE	190	163	200	103	-	-	297	245	197	250	200	88	8	9/18
CT300V-300VE	226	230	226	105	-	-	340	282	218	280	300	137	8	8/16
CT500-500VE	262	256	240	108	-	-	379	267	227	310	500	209	8	7/14

