

Quick and Professional Emulsifier. • Schnelle und professionelle Emulsionsmaschine.
 Émulsionneuse Rapide et Professionnelle. • Snelle en Professionele Emulsiemachine.
 Hurtig og Professionel Emulgering. • Emulsionatrice Rapida e Professionale.
 Emulsionadora Rápida y Profesional.



5



CUTTERS
 KUTTER
 CHOPPERS
 CUTTERS
 LYNHAKKERE
 K 5 0 E
 ELECTRIC
 2 KNIVES SPEEDS

K50e + optional mix

2 Year knife and shaft Warranty.
 Jahre Messer- und Wellengarantie.
 Ans Garantie axe couteaux.
 Jaar Garantie op messenas.
 Años Garantía de cuchillas.



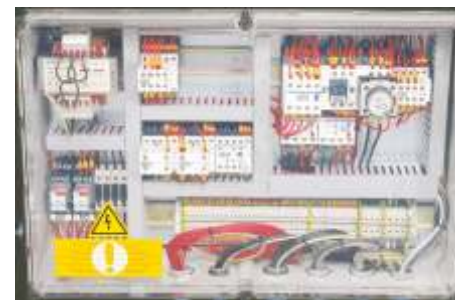
OPTIONAL MIXING



Mix optional

Option: Slow knife mixing speed in 2 directions.
 Auf Wunsch: Mischgang vorwärts/rückwärts.
 Option : Mélange vitesse lente couteaux dans 2 sens.
 Optie: Mengen lage snelheid messen in 2 richtingen.
 Option: Langsom blandegang forlæns/baglæns.
 Opzione: Impasto velocità lenta lame in 2 sensi.
 Opción: Amasado velocidad lenta en 2 sentidos.

2 independent knife and bowl high speeds.
 2 hohe und separate Messer- und Schüsselgeschwindigkeiten.
 2 vitesses élevées indépendantes de couteaux et cuve.
 2 hoge en onafhankelijke snelheden voor messen en schotel.
 2 separate høje hastigheder på knive og skål.
 2 alte velocità di lama e vasca indipendenti.
 2 altas velocidades independientes de cuchillas y artesa.



Water Resistant Switchboard.
 Wasserviderstandsfähiges Schaltbrett.
 Boitier électrique résistant à l'eau.
 Waterdichte elektrokast.
 Vandtæt omstillingsbord.
 Quadro elettrico resistente all'acqua.
 Cuadro eléctrico resistente al agua.



6+3 KNIVES AS STANDARD

Removable 6 and 3-knife head.
 Abnehmbarem 6er und 3er Messerkopf.
 Tête démontable à 6 et 3 couteaux.
 Afneembare 6- en 3-messen kop.
 Aftageligt knivhoved med 6 og 3 knive.
 Testa smontabile a 6 e 3 lame.
 Cabezal desmontable de 6 y 3 cuchillas.

Entirely solid all stainless steel construction. • Large thickness cast s/s bowl. • High knife speeds. • 2 independent motors with 2 speeds each controlled by contactors. • 24 V water resistant switchboard. • Automatic knife brake. • Motor thermal protection relays. • Removable 6-knife head and compensating rings to install 3. • Digital mixture thermometer. • Folding plastic anti-noise cover with CE automatic speed reduction when opened. • Closed base. • Easy cleaning. • **OPTION:** • Slow knife mixing speed forward and reverse.

Massive Konstruktion, vollkommen aus rostfreiem Edelstahl. • Massive Kutterschüssel, ganz in rostfreiem Edelstahl. • Hohe Messerdrehzahlen. • 2 separate, Regler gesteuerte Motoren mit je 2 Geschwindigkeiten. • Steuerstrom mit Niederspannung 24 V in wasserdichtem Schaltkasten. • Automatische Messerwellenbremse. • Thermischer Überlastungsschutz durch Relais. • Abnehmbarer 6er Messerkopf und Ausgleichsringe für die Benutzung mit 3 Messern. • Digitales Brätthermometer. • Klappbarer Lärmschutzdeckel aus transparentem Kunststoff mit CE - Reduzierung der Messerwellengeschwindigkeit beim Öffnen im Schnellgang. • Geschlossenes Untergehäuse. • Einfache Reinigung. • **AUF WUNSCH:** • Mischgang vorwärts/ rückwärts.

Construction robuste entièrement en acier inoxydable. • Cuve très épaisse en fonte d'acier inoxydable. • Vitesse des couteaux élevée. • 2 moteurs indépendants avec 2 vitesses chacun commandés par contacteurs. • Boîte électrique étanche 24 V. • Frein automatique des couteaux. • Relais thermiques protection moteur. • Tête démontable à 6 couteaux et bagues de compensation pour en installer 3. • Thermomètre viande digital. • Couvercle plastique antibruit rabattable avec ralentissement automatique CE de la vitesse rapide des couteaux dès son ouverture. • Fond de la machine fermé. • Nettoyage aisé. • **OPTION :** • Vitesse lente de mélange avec couteaux dans les deux sens.

Massieve constructie compleet in roestvrij staal. • Solide schotel in gegoten roestvrij staal met hoge dikte. • Hoge snelheden messen. • 2 onafhankelijke motoren, elk met 2 snelheden bediend door magneetschakelaars. • Stuurstroom 24 V (laagspanning) in waterdichte schakelkast. • Automatisch remmechanisme van de messen. • Thermisch beveiligd door relais. • Afneembare 6-messenkop en afstandsringen voor het gebruik met 3. • Digitale vleesthermometer. • Transparant geluidswerende klappbare kunststof deksel met CE reduceren van de hoge messensnelheid bij het openen. • Gesloten bodem. • Eenvoudige reiniging. • **OPTIE:** • Lage snelheid van de messen in twee richtingen voor mengen.

Konstruktion i massivt rustfritt stål. • Stærk og stabil skål i støbt cast rustfritt stål. • Høj knivhastighed. • 2 uafhængige motorer med hver 2 hastigheder styret via kontaktors. • 24 V vandtæt betjeningspanel. • Automatisk knivakselbremse. • Motorværn. • Aftageligt 6-knivhoved, kan også med ekstra mellemringe benyttes med 3 knive. • Digitalt farsthermometer. • Støjdæksel i plexiglas med automatisk CE - hastighedsreduktion ved åbning. • Lukket motorhus. • Nem rengøring. • **OPTION:** • Langsom knivhastighed frem/tilbage.

Robusta costruzione interamente in acciaio inossidabile. • Solida vasca in ghisa di acciaio inossidabile a spessore grande. • Alta velocità delle lame. • 2 motori indipendenti a 2 velocità ognuno comandato per contattore. • Quadro elettrico ermetico a 24 V. • Arresto lame automatico. • Relé termici salvamotore. • Testa smontabile a 6 lame e anelli di compensazioni per installarne 3. • Termometro massa digitale. • Coperchio antirumore sollevabile in plastica con diminuzioni CE della velocità delle lame al momento di aprire. • Fondo della macchina chiuso. • Pulizia facilitata. • **OPZIONALE:** • Velocità d' impasto lenta con lame nei due sensi.

Construcción robusta totalmente en acero inoxidable. • Sólida artesa en fundición acero inox de gran espesor. • Alta velocidad de cuchillas. • 2 motores independientes de 2 velocidades cada uno, comandados por contactores. • Cuadro eléctrico estanco a 24 V. • Freno automático de cuchillas. • Relés térmicos guardamotor. • Cabezal desmontable de 6 cuchillas y anillos de compensación para instalar 3. • Termómetro masa digital. • Tapa antisonora abatible de plástico con disminución CE de la velocidad rápida de las cuchillas al abrir. • Fondo de la máquina cerrado. • Fácil limpieza. • **OPCION:** • Velocidad lenta de amasado con cuchillas en dos sentidos.

		K50e E-electric
Bowl volume • Schüsselvolumen • Volume cuve • Schotelvolumen • Skålvolumen • Volume vasca • Volumen artesa	Liter	50 lit
Meat bowl capacity • Schüsselinhalt Fleisch • Capacité cuve à viande • Schotelinhoud vlees • Skålens kødindhold • Capacità carne vasca • Capacidad carne artesa	± kg	± 7-37 kg
Total max power full equipped • Gesamtleistung • Puissance totale • Totaal vermogen • Total Effekt • Potenza totale • Potencia total	HP kW	13/16,5 HP 9,5/12,1 kW
Knife speed • Messergeschwindigkeit • Vitesse couteaux • Snelheid messen • Knivhastighed • Velocità lame • Velocidad cuchillas	rpm	50 Hz: 1800/3600 rpm 60 Hz: 2200/4300 rpm
Knife lineal speed meters/second • Lineare Messergeschwindigkeit Meter/Sekunde • Vitesse linéale couteaux mètres/seconde • Linéale snelheid messen meters/sec • Knivenes lineærhastighed m/sec • Velocità lineare lame metri/sec • Velocidad lineal cuchillas metros/segundo	m/s 50Hz	1800 rpm: 34 m/s 3600 rpm: 68 m/s
	m/s 60Hz	2200 rpm: 41 m/s 4300 rpm: 82 m/s
OPTIONAL Knives slow mixing speed • Mischgang • Vitesse lente mélange avec couteaux • Lage snelheid van de messen voor mengen • Langsom knivhastighed • Velocità d' impasto lenta con lame • Velocidad lenta de amasado con cuchillas	rpm F+R	50 Hz: 75 rpm 60 Hz: 92 rpm Forward+Reverse
Net Weight • Nettogewicht • Poids net • Nettovægt • Peso neto	± kg	± 600 kg

