

BIRO France

EQUIPEMENTS



Cutters

Cutter Universel Compétitif.



K15e



K30e



7 bis Boulevard Robert Thiboust 77700 Serris

☎ : 01 64 63 35 00 • 📠 : 01 64 63 35 01 • @ : info@biro.fr • www.biro.fr

BIRO France

EQUIPEMENTS



Construction en acier inoxydable AISI304.

1 moteur à 2 vitesses.

Protection thermique du moteur.

Interrupteur de sécurité.

Tête démontable à 3 couteaux.

Thermomètre à viande digital.

Cuve solide et compacte entièrement en acier inoxydable.

Couvercle plastique antibruit rabattable.

Fond de la machine fermé.

Nettoyage aisé.

OPTIONS : « V » -Vitesse variable électronique 800-2840 tpm.

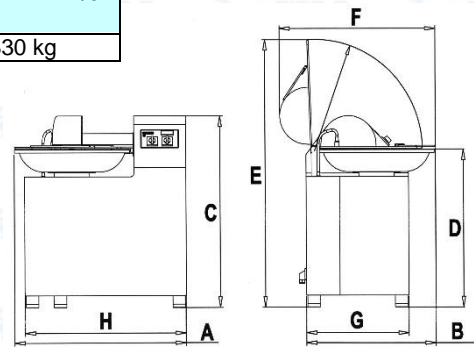
Tête à 6 couteaux.

« M » -K15 monophasée 1 vitesse 1420 tpm

		K15	K30
Volume cuve	Litre	15 lit	30 lit
Capacité cuve à viande	± kg	± 4 12 kg	± 5 22 kg
Puissance triphasé	HP kW	2,1/2,7 HP 1,6/2 kW	4,8/6 HP 3,6/4,5 kW
Vitesse des couteaux	rpm	1420/2840 rpm	
Puissance mono	HP kW	2,5 HP 1,8 kW	--
Puissance "V" vitesse variable	HP kW ("V")	3 HP 2,25 kW 1 phase	7,5 HP 5,6 kW 3 phase
Rotation couteaux "V" vitesse variable	Mod "V" rpm	1-phase 800 2840 rpm	3-phase 800 2840 rpm
Vitesse linéale couteaux mètres/seconde	m/s	1420 rpm: 17 m/s 2840 rpm: 35 m/s	1420 rpm: 23 m/s 2840 rpm: 44 m/s
Poids net	± kg	± 165 kg	± 330 kg



Modèles de table (K15) ou sur socle (K30).



cm	A	B	C	D	E	F	G	H	I	m3
K15	87	64	55	39	92	75	50	78	--	0,6
K30	103	78	113	94	157	93	62	98	--	1,6
K50	125	94	123	97	170	118	73	117	--	2,2
K80	154	118	128	98	190	145	92	144	209	3 4
K120	174	134	133	99	205	164	106	165	232	5 7



Tête démontable à 3 couteaux (6 en option).



Deux vitesses de couteaux et de cuve.



Option "V"-Vitesse variable électronique.



7 bis Boulevard Robert Thiboust 77700 Serris

☎ : 01 64 63 35 00 • 📠 : 01 64 63 35 01 • @ : info@biro.fr • www.biro.fr