

## Nowicki Schotelcutter KN-60

Dankzij het snij- en mengvermogen is de Nowicki Schotelcutter de perfecte machine om producten tot een homogene massa te verwerken. Effectief snijden, mengen en emulgeren van vlees, vis, groenten, zoetwaren, chocolade, marsepein, noten, kaas en vruchten in één enkel arbeidsproces. Voor een nóg preciezer verwerkingsproces stellen onze vacuüm schotelcutters u in staat producten onder vacuüm fijn te hakken, mengen of malen.

Het verwerken onder vacuüm zorgt voor

- Hogere eiwitvertering
- Betere binding in het vlees
- Geoptimaliseerde producthoudbaarheid door verminderde oxidatie
- Betere kleurretentie

Vanaf een inhoud van 125 liter zijn de schotelcutters uitgerust met normwagliften om de invoer van product zo gemakkelijk mogelijk te maken. Daarnaast is de machine door middel van de digitale besturing in te stellen op één van de voor te programmeren mengprogramma's en snelheden. De schotelcutters van Havantec zijn uitgerust met een uitwerper om het product weer gemakkelijk uit de machine te halen.



## Specificaties

<b>Merk</b>	Metalbud Nowicki	<b>Hoeveelheid messen</b>	6
<b>Schotel capaciteit</b>	60 Liter	<b>Draaisnelheid schotel</b>	2-15 rpm
<b>Messen snelheid</b>	6.000 rpm (aanpasbaar)	<b>Vermogen</b>	20/24 kW
<b>Snelheid schotel</b>	2-15 rpm	<b>Afmetingen (L/B/H)</b>	1650x1310x1190 mm
		<b>Gewicht</b>	1170 kg



**Heeft u nog vragen? Bel of e-mail gerust!**

**+31 499 376 970**  
**info@havantec.nl**