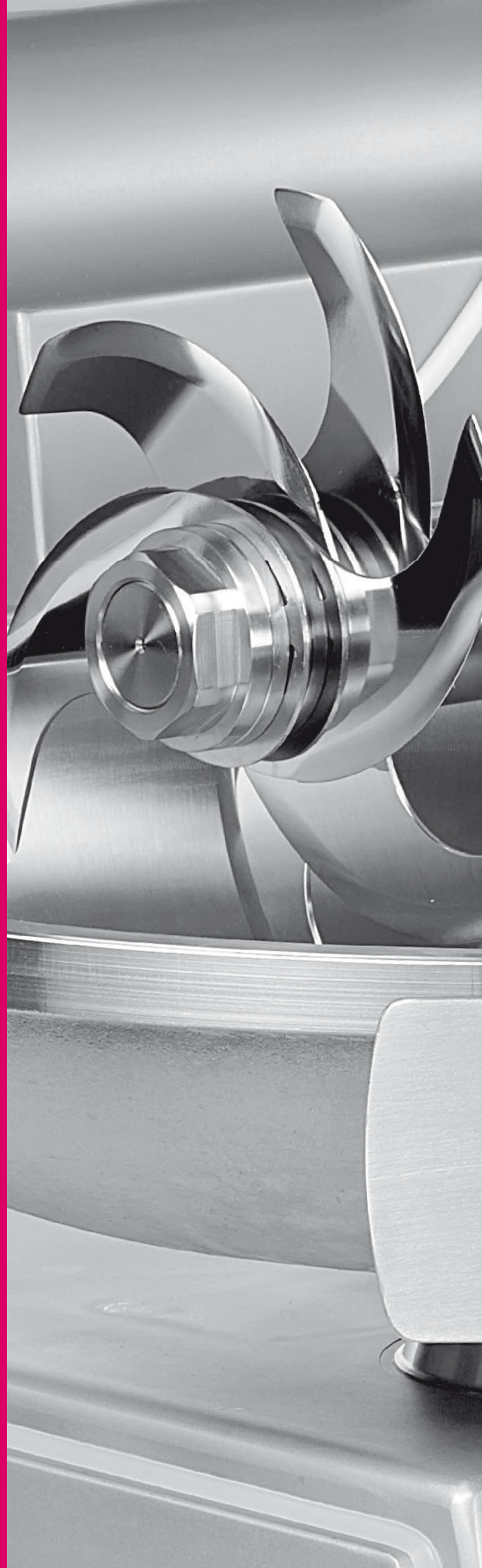




**CUTTERS**

*CUTTERS*





**Finition parfaite**  
**Angles arrondis**  
*Perfect completion - Round angles*

# Titane 20

Entièrement INOX 18-10

Equipé de série de 2 moteurs

Bâti monobloc

2 vitesses couteaux

1 vitesse cuve

Equipé de 3 couteaux

Couvercles antibruit

Jeu entre les couteaux et la cuve minimum permettant de réaliser des farces fines sans échauffement du produit

Très facile à nettoyer

Conforme aux normes C.E.

*Entirely in stainless steel 18-10*

*Equipped in serial of 2 motors*

*Monobloc fame*

*2 knives speed*

*1 bowl speed*

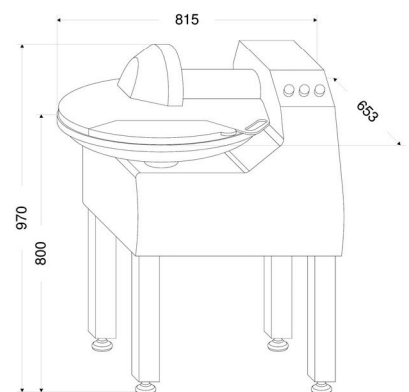
*Equipped with 3 knives*

*Antinoise lid*

*Minimum space between knives and bowl allowing to produce any fine stuffing without heating the product*

*Very easy to clean*

*Complies with CE norms*



**Dimensions Titane 20**

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Cuve	Poids net
<i>Ref</i>	<i>Tension</i>	<i>Capacity</i>	<i>Bowl speed</i>	<i>Knives speed</i>	<i>Bowl motor power</i>	<i>Knives motor power</i>	<i>bowl</i>	<i>Weight</i>
TITANE 20L	TRI, 400V, 50 HZ	20 L	8 tours/min	1500 et 3000 tr/min	0,22 Kw	3 - 4 CV / 2,2 - 3 Kw (3 couteaux - 3 knives)	Tôle 5 mm Steel 5 mm	160 Kg



# Cutters

## Cutters

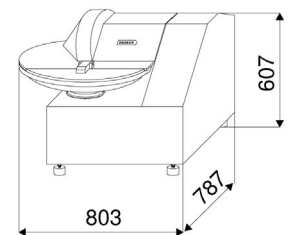


**Finition parfaite**  
**Angles arrondis**

*Perfect completion - Round angles*



**TITANE 23L sur pied (option)**  
*TITANE 23L on foot (option)*



**Dimensions Titane 23L**

# Titane 23

**Machine de table pour Titane 23**

**Entièrement INOX 18-10**

**Équipé de série de 2 moteurs**

**Bâti monobloc**

**2 vitesses couteaux**  
**2 vitesses cuve**

**Équipé de 6 couteaux**

**Couvercles antibruit**

**Jeu entre les couteaux et la cuve minimum**  
**permettant de réaliser des farces fines**  
**sans échauffement du produit**

**Très facile à nettoyer**

**Conforme aux normes C.E.**

*Machine of table for Titane 23*

*Entirely in stainless steel 18-10*

*Equipped in serial of 2 motors*

*Monobloc fame*

*2 knives speed*  
*2 bowl speeds*

*Equipped with 6 knives for Titane 23*

*Antinoise lid*

*Minimum space between knives and bowl*  
*allowing to produce any fine stuffing*  
*without heating the product*

*Very easy to clean*

*Complies with CE norms*

### Options disponibles

*– Available Options:*

**Tension:** MONO, 230V, 50Hz

**Fréquence** – frequency : 60Hz

**Thermomètre** – thermometer

**Soacle** – Table

**Emballage export**

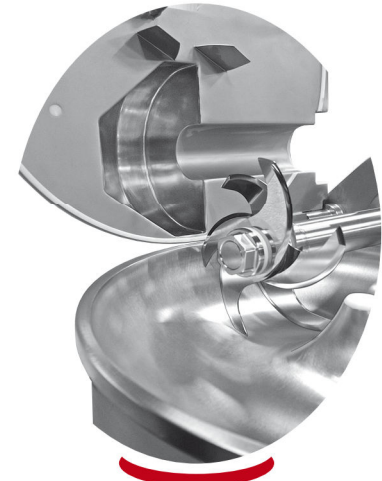
*– Export packaging :*

Caisse bois – Woodenbox

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Cuve	Poids net
<i>Ref</i>	<i>Tension</i>	<i>Capacity</i>	<i>Bowl speed</i>	<i>Knives speed</i>	<i>Bowl motor power</i>	<i>Knives motor power</i>	<i>bowl</i>	<i>Weight</i>
TITANE 23L	TRI, 400V, 50 HZ	20 L	12/24 tr/min	1500 et 3000 tr/min	0,55 - 0,7 CV (0,4 Kw - 0,5 Kw)	4,5 - 6 CV (3,3 Kw - 4,4 Kw)	Cuve en INOX fondu A cast stainless steel bowl	260 Kg



**Finition parfaite angle arrondi et tableau de commande Cutter 45 variateur**  
*Perfect completion round angles and control board Cutter 45 variator*

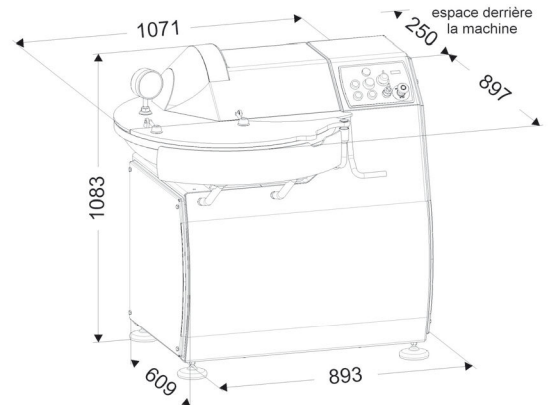


**Intérieur du couvercle**  
*Lid inside*

# Titane 40-2 - Titane 45V

Entièrement INOX 18-10  
 Equipé de série de 2 moteurs  
 Moteur électrique et variateur "Schneider"  
 Cuve en inox fondu (épaisseur 1 à 2 cm)  
 Bâti monobloc  
 2 vitesses couteaux pour TITANE 40-2  
 2 vitesses cuves  
 Vitesse de couteaux variable pour TITANE 45V + Vitesse de mélange  
 Equipé de 6 couteaux  
 Couvercles antibruit  
 Jeu entre les couteaux et la cuve minimum permettant de réaliser des farces fines sans échauffement du produit  
 Très facile à nettoyer  
 Conforme aux normes C.E.

*Entirely in stainless steel 18-10  
 Equipped in serial of 2 motors  
 Electric Motor and "Schneider®" variator  
 A cast stainless steel bowl (1-2 cm)  
 Monobloc fame  
 2 knives speed for cutter 40-2  
 2 bowl speeds  
 Adjustable knives speed thanks to its variator for TITANE 45V + Mixing speed  
 Equipped with 6 knives  
 Antinoise lid  
 Minimum space between knives and bowl allowing to produce any fine stuffing without heating the product  
 Very easy to clean  
 Complies with CE norms*



**Dimensions Titane 45V et 40-2**

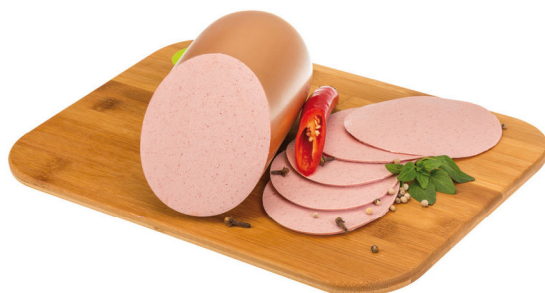
**Options disponibles – Available Options:**

- Tension:** MONO, 230V, 50Hz
- Fréquence – frequency:** 50Hz
- Thermomètre – thermometer**
- Emballage export – Export packaging:**  
Caisse bois – Woodenbox

Ref	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Vitesse arrière couteaux	Poids net
<i>Ref</i>	<i>Tension</i>	<i>Capacity</i>	<i>Bowl speed</i>	<i>Knives speed</i>	<i>Bowl motor power</i>	<i>Knives motor power</i>	<i>Mixing reverse blade speed</i>	<i>Weight</i>
TITANE 40-2	TRI, 400V, 50 HZ	40 L	8/16 tr/min	1500 et 3000 tr/min	0,65 - 0,8 CV	6 - 8 CV (4,7 Kw - 5,8 Kw)	-	380 Kg
TITANE 45V	TRI, 400V, 50 HZ	40 L	8/16 tr/min	1000 à 3600 tr/min	0,65 - 0,8 CV (0,47 Kw - 5,8 Kw)	15 CV (11 Kw)	150 à (to) 300 tr/min	395 Kg

# Cutters

## Cutters



**Finition parfaite angle arrondi**  
Perfect completion round angles



**Tableau de commande 80 variateur**  
Control board 80 variator

## Titane 80-2 - Titane 80V

Entièrement INOX 18-10

Equipé de série de 2 moteurs

Moteur électrique et variateur "Schneider"

Cuve en inox fondu (épaisseur 1 à 2 cm)

Bâti monobloc

2 vitesses couteaux pour TITANE 80-2

Vitesse de couteaux réglable pour TITANE 80V

Thermomètre de série sur 80V

Equipé de 6 couteaux

Couvercles antibruit

Jeu entre les couteaux et la cuve minimum permettant de réaliser des farces fines sans échauffement du produit

Très facile à nettoyer

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10

Equipped in serial of 2 motors

Electric Motor and "Schneider®" variator

A cast stainless steel bowl (1-2 cm)

Monobloc fame

2 knives speed for cutter 80-2

Adjustable knives speed thanks to its variator for TITANE 80V

Thermometer in serial on 80V

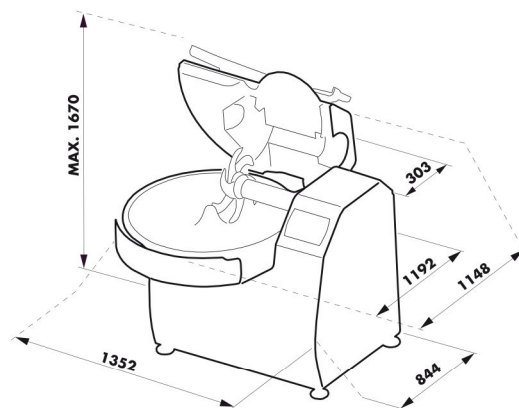
Equipped with 6 knives

Antinoise lid

Minimum space between knives and bowl allowing to produce any fine stuffing without heating the product

Very easy to clean

Complies with CE norms



**Dimensions**  
Titane 80V

**Options disponibles – Available Options:**

**Fréquence – Frequency:** 60Hz

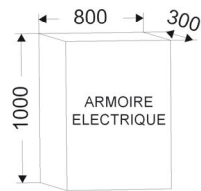
**Vide cuve – Unloader**

**Thermomètre for 80-2**

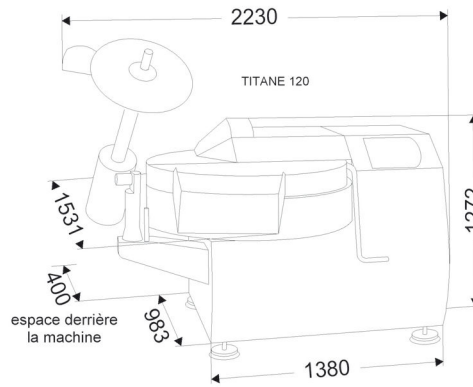
**Emballage export – Export packaging:**

Caisse bois – Woodenbox

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux "SIEMENS®"	Puissance moteur cuve Bowl motor power	Puissance moteur couteaux Knives motor power	Vitesse arrière couteaux Mixing reverse blade speed	Poids net Weight
Ref	Tension	Capacity	Bowl speed	Knives speed				
TITANE 80-2	TRI, 400V, 50 HZ	80 L	6/12 tr/min	1500 et 3000 tr/min	1 - 1,5 CV (0,736 Kw - 1,1 Kw)	20 - 25 CV (14,7 - 18,4 Kw)	Within mixing speed (14,72 Kw - 18,4 Kw)	1030 Kg
TITANE 80V	TRI, 400V, 50 HZ	80 L	6/12 tr/min	1000 à 3600 tr/min	1 - 1,5 CV (0,736 Kw - 1,1 Kw)	30 CV (23 Kw)	150 à (to) 300 tr/min	1200 Kg



**Armoire électrique**  
Electric box



**Dimension**  
**Cutter 120**

espace derrière  
la machine



**Finition parfaite angle arrondi**  
Perfect completion round angles



**Position vidange**  
Unload position

# Titane 120-2 - Titane 120V

Entièrement INOX 18-10

Equipé de série de 2 moteurs

Moteur électrique  
et variateur "Schneider"

Cuve en inox moulé  
(épaisseur 2 à 3 cm)

Bâti monobloc

2 vitesses couteaux pour TITANE 120-2

Vitesse de couteaux réglable pour  
TITANE 120V + Vitesse de mélange

Thermomètre DIGITAL

Equipé de 6 couteaux avec tête  
interchangeable

Couvercles antibruit à relevage manuel

Jeu entre les couteaux et la cuve mini-  
mum permettant de réaliser des farces  
fines sans échauffement du produit

Très facile à nettoyer

Conforme aux normes C.E.

Entirely in stainless steel 18-10

Equipped in serial of 2 motors

Electric Motor  
and "Schneider" variator

A cast stainless steel bowl  
(2-3 cm)

Monobloc fame

2 knives speed for cutter 120-2

Adjustable knives speed thanks to its  
variator for TITANE 120V + Mixing speed

Digital thermometer

Equipped with 6 knives – Exchangeable  
head

Antinoise lid with manual opening

Minimum space between knives and  
bowl allowing to produce any fine  
stuffing without heating the product

Very easy to clean

Complies with CE norms



**Tableau**  
**de commande 120V**  
Control board



**Tête avec 6 couteaux**  
Head with 6 knives

**Options disponibles** – Available Options:

**Fréquence** – frequency: 60Hz

**Vide cuve** – Unloader

**Compte tour de cuve** – Bowl turn counter

**Emballage export** – Export packaging:

Caisse bois – Woodenbox

Réf	Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux "SIEMENS"	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Vitesse arrière couteaux	Poids net
Ref	Tension	Capacity	Bowl speed	Knives speed	Bowl motor power	Knives motor power	Mixing reverse blade speed	Weight
TITANE 120-2	TRI, 400V, 50 HZ	120 L	8/16 tr/min	1500 et 3000 tr/min	1,5 - 2 CV (1,1 Kw - 1,4 Kw)	25 - 30 CV (18,4 Kw - 22 Kw)	Without mixing speed	1800 Kg
TITANE 120V	TRI, 400V, 50 HZ	120 L	8/16 tr/min	1000 à 4000 tr/min	1,5 - 2 CV (1,1 Kw - 1,4 Kw)	45 CV (30 Kw)	150 à (to) 300 tr/min	1900 Kg