

## COUPE-FRITES RC14

Pour couper une grande quantité de frites en un minimum de temps, rien de mieux qu'un coupe-frites automatique à tambour. Ce procédé éprouvé, de fonctionnement simple et sûr, est vraiment celui qui conjugue qualité de coupe et débit important. Le coupe-frites RC14 a été étudié pour les professionnels de la frite fraîche, préparée sur place, les petites industries alimentaires ou encore les grandes collectivités. Le coupe-frites RC14 a été conçu pour une utilisation intensive même par un personnel non spécialiste car son niveau de sécurité est très élevé.



### CARACTERISTIQUES

- RC14 est conçu pour répondre aux besoins des restaurants, des collectivités et des entreprises agroalimentaires dont les besoins de production justifient l'emploi d'un coupe-frites automatique. RC14 avec un débit de 25 kg/minute environ, répond à ce besoin.
- C'est l'approvisionnement et le déchargement à l'évacuation qu'il faudra étudier avec soin afin de profiter complètement de la très grande productivité du RC14.
- Pour faire varier le calibre des frites, il suffit de changer le bloc couteaux. Cette manipulation est instantanée.
- Pendant le travail, il est impossible d'accéder aux couteaux et au tambour. En effet, le bloc couteaux et le tambour sont enfermés dans le corps de l'appareil.
- La trémie de chargement est dotée d'une plaque de protection laissant passer les pommes de terre mais, interdisant le passage d'une main.
- L'ouverture de la trémie pendant l'utilisation arrête immédiatement le moteur. De même, si le bloc couteaux n'est pas en place, la mise en route est impossible.
- Matériaux : corps du RC14 et tambour : en aluminium anti-corrosion. Trémie de chargement et lame du bloc couteaux: en acier inoxydable.

