

C-TRONIC

cutter

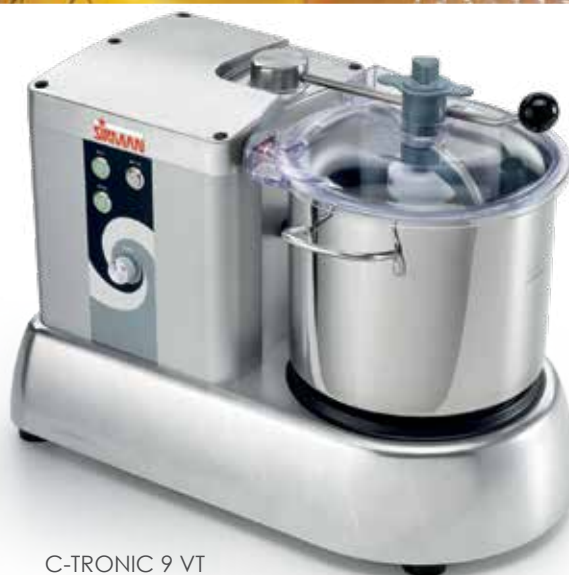
- Robusta estrutura em alumínio fundido sob pressão e extrudido.
- Motor e cuba um ao lado do outro, o que permite isolar do calor o alimento trabalhado.
- Cubas em aço inox com fundo térmico e alças.
- Motores ventilados de alto rendimento para uso contínuo.
- Robustas facas com lâminas curvas em aço temperado de cutelaria.
- Micro interruptor de segurança na tampa.
- Micro interruptor na alavanca.
- Tampa em Tritan transparente que permite uma ótima visibilidade durante o processamento.
- Abertura de adição de ingredientes na tampa.
- Variador contínuo de velocidade de série.
- Comandos em aço inox IP 67.

Versão:

- **VV:**
 - Variador de velocidade.
- **Variotronic:**
 - Variotronic: variador de velocidade estabilizado eletronicamente.
 - Espátula raspadora para limpar as bordas da cuba durante o processamento.

Opcionais:

- Eixo com lâminas dentadas.
- Eixo com lâminas furadas.
- Eixo com lâminas para pesto.
- Eixo com lâminas para massas.



C-TRONIC 9 VT



C-TRONIC 4 VV



C-TRONIC VV

Padrão



C-TRONIC 4 - 6 - 9
Eixo com lâminas padrão

Opcionais



C-TRONIC 4 - 6 - 9
Shaft with blades for pesto sauces



C-TRONIC 4 - 6 - 9
Eixo com lâminas para massas.



C-TRONIC 4 - 6 - 9
Eixo com lâminas furadas



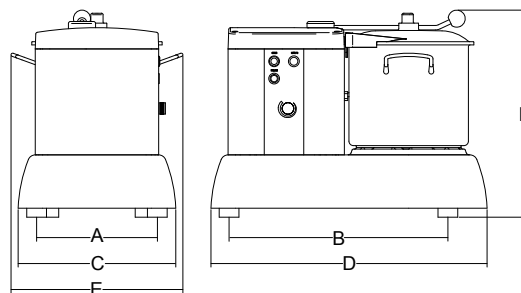
C-TRONIC 4 - 6 - 9
Eixo com lâminas dentadas.



Espátula raspador para limpar as bordas da cuba e a tampa durante o processamento. (Mod. VT)

VARIOTRONIC™
SYSTEM

Variotronic: Variador de velocidade estabilizado.



	watt/Hz		lt	lt	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
C-TRONIC 4 VV	600/0.8	220 V/60 Hz/1	3.3	1.5	1600÷2500	185	369	251	457	296	300	13.5	300x505x370	16
C-TRONIC 6 VV	600/0.8	220 V/60 Hz/1	5.3	3.1	1600÷2500	185	369	251	457	304	362	14.5	300x505x430	17
C-TRONIC 9 VT	1.200/1.6	220 V/60 Hz/1	9.4	5.4	600÷2300	244	443	319	560	348	420	23	365x600x485	26