

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.
- Espátula raspador para limpar as bordas da cuba e a tampa durante o processamento.
- 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.
- Acompanha: Espátula para limpeza e pedra de afiação lâminas.

Versão:

- **Variotronic:** Variador de velocidade estabilizado.
- **C-Tronic 9 Plus:**
 - Potente motor assíncrono com inverter para uma gestão da potência em todos os regimes de velocidade.
 - Velocidade de trabalho até 3.500 giros por minuto.
 - Eixo das lâminas em plástico.
 - Espátula raspador para limpar as bordas da cuba e a tampa durante o processamento.

Opcionais:

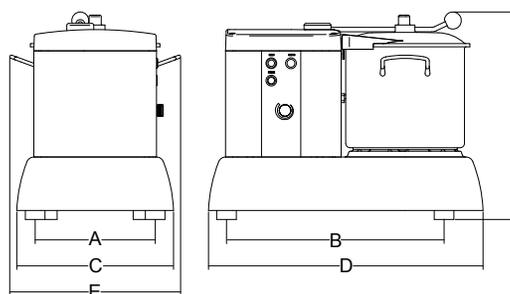
- Eixo com lâminas dentadas.
- Eixo com lâminas furadas.
- Eixo com lâminas para pesto.
- Eixo com lâminas para massas.



C-TRONIC 9 PLUS



C-TRONIC 6 VT



	watt/HP	ph	lt	lt	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
C-Tronic 6 VT	350/0.5	1ph	5.3	3.1	600÷2800	185	369	251	457	304	362	14.5	-	-
C-Tronic 9 VT	350+350 0.5+0.5	1ph	9.4	5.4	600÷2800	244	443	319	560	348	420	23	-	-
C-Tronic 9 Plus	1.500/2	1ph	9.4	5.4	600÷3500	244	443	319	560	348	420	30	-	-



Controle

VARIOTRONIC™
SYSTEM

Variotronic: Variador de velocidade estabilizado.



Espátula raspador para limpar as bordas da cuba e a tampa durante o processamento.