

# CUTTER

## cutter



C6 VV



Espátula e pedra para afiar as lâminas padrão.



C4

- Robusta estrutura em aço inox AISI 430.
- 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.
- Duplo sistema de segurança na tampa.
- Tampa em Lexan transparente que permite ótima visibilidade durante a preparação do alimento.
- Abertura de adição de ingredientes na tampa.
- Modelos C4-6-9 disponíveis com variador contínuo de velocidade (padrão nos modelos C9).
- Acompanha: Espátula para limpeza e pedra de afiação lâminas.
- Opções de lâminas: dentadas, furadas, para pesto e para massas.



1. Lâminas de série

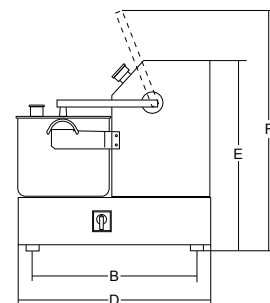
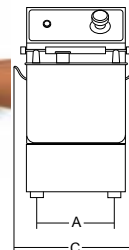
Opções

2. Lâminas para massas

3. Lâminas dentadas

4. Lâminas furadas

5. Lâminas para pesto



Cuba em aço inox 18/10 com fundo termodifusor, fácil de esvaziar e de limpar

						A	B	C	D	E	F			
	watt/Hp	ph	lt	lt	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
<b>C4</b>	350/0.5	1ph	3.3	1.5	2500	160	310	305	365	255	-	10	450x330x310	11
<b>C6 VV</b>	350/0.5	1ph	5.3	3.1	1500+2500	160	310	305	365	320	-	11	450x330x400	12



C4



C6 VV

