



CUTTER



C-TRONIC 6 VT



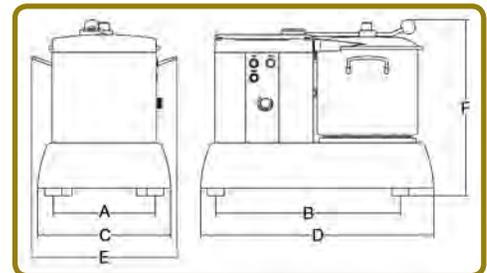
VARIOTRONIC™
SYSTEM

MODELO	CAPACIDAD (l)	POTENCIA (W/CV)	VELOCIDAD (rpm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	PESO NETO (kg)	PVP €
C-TRONIC 4 VT	4	600/0,8	600-2800	200x106	13,5	1.563
C-TRONIC 6 VT	6	600/0,8	600-2800	200x169	14,5	1.689
C-TRONIC 9 VT	9	1200/1,6	600-2800	240x204	23	2.525

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP € 4 litros	PVP € 6 litros	PVP € 9 litros
CONJUNTO COMPLETO DE CUCHILLAS DENTADAS	113	119	144
CONJUNTO COMPLETO DE CUCHILLAS PERFORADAS	100	113	138
CONJUNTO COMPLETO DE CUCHILLAS PARA AMASADO	106	119	144
CONJUNTO COMPLETO DE CUCHILLAS PARA PESTO	150	163	181



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

C-TRONIC 4 VT: A 185 - B 369 - C 251 - D 457 - E 296 - F 300
 C-TRONIC 6 VT: A 185 - B 369 - C 251 - D 457 - E 304 - F 362
 C-TRONIC 9 VT: A 244 - B 443 - C 319 - D 560 - E 348 - F 420



DETALLE ESPÁTULA

Características

- Estructura robusta en aluminio inyectado y extruido.
- Motor y cuba uno al lado del otro que permiten aislar del calor el producto procesado.
- Depósitos de acero inoxidable con fondo térmico y asas.
- Motor ventilado de alta eficiencia para uso continuo.
- Robustas cuchillas de hoja curva en acero templado.
- Microinterruptor de seguridad en la tapa y en la palanca.
- Alturas útiles: 50, 100 y 120mm para cada máquina respectivamente.
- Agujero en la tapa para añadir ingredientes.
- Tapa de Tritán transparente que permite una excelente visibilidad durante el funcionamiento.
- Espátula rascadora para limpiar la cuba y la tapa durante el procesamiento.
- De serie se suministra con espátula y plato afilador de cuchillas.
- Sistema Variotronic: variador de velocidad estabilizado. Permite impostar una velocidad de giro de cuchillas determinada y mantenerla constante independientemente de la consistencia del producto que estemos elaborando.
- Tensión: 230V/50Hz.

