

C 4



Struttura realizzata in acciaio inox AISI 304, con motore e vasca affiancati in modo da offrire una elevata compattezza e nello stesso tempo un ottimo isolamento termico fra motore e prodotto in lavorazione.

La vasca in acciaio inox 18/10 con fondo termodiffusore è dotata di manici per un'ottima maneggevolezza e facilità di asportazione.

Coperchio trasparente in lexan alimentare con apertura per il dosaggio durante il ciclo di lavoro.

Coltello universale in acciaio da coltelleria.

A norme di sicurezza: dispositivo NVR, microinterruttore su coperchio, comandi a 24 Volt, copertura inferiore.

Tutti i modelli sono disponibili con variatore di velocità.



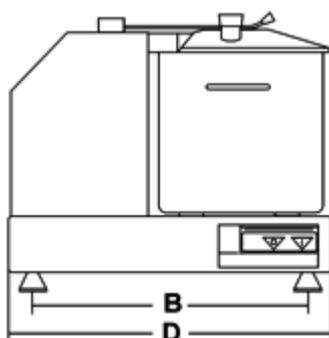
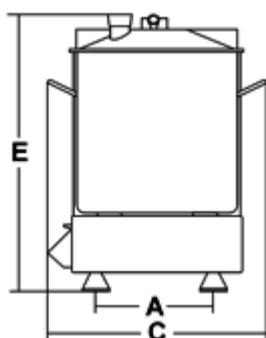
Coltelli



Lama da impasto



Lame pesto



NEW
VARIOTRONIC™
SYSTEM

Modello	C4	C4 VV	C4 VT
Alimentazione	230V 50/60 Hz F+N	230V 50/60 Hz F+N	230V 50/60 Hz F+N
Potenza Watt/Hp	350 / 0,5	350 / 0,5	350 / 0,5
Capacità vasca	Lt. 3,3	Lt. 3,3	Lt. 3,3
Capienza utile vasca	Lt. 1,5	Lt. 1,5	Lt. 1,5
Giri	2600	1100÷2600	600÷2600
A	160 mm	160 mm	160 mm
B	310 mm	310 mm	310 mm
C	380 mm	380 mm	380 mm
D	320 mm	320 mm	320 mm
E	270 mm	270 mm	270 mm
Peso netto	Kg 10	Kg 10	Kg 10
Dimensioni imballo mm	430x310x290	430x310x290	430x310x290
Peso lordo	Kg 11	Kg 11	Kg 11

C 6



Struttura realizzata in acciaio inox AISI 304, con motore e vasca affiancati in modo da offrire una elevata compattezza e nello stesso tempo un ottimo isolamento termico fra motore e prodotto in lavorazione.

La vasca in acciaio inox 18/10 con fondo termodiffusore è dotata di manici per un'ottima maneggevolezza e facilità di asportazione.

Coperchio trasparente in lexan alimentare con apertura per il dosaggio durante il ciclo di lavoro.

Coltello universale in acciaio da coltelleria.

A norme di sicurezza: dispositivo NVR, microinterruttore su coperchio, comandi a 24 Volt, copertura inferiore.

Tutti i modelli sono disponibili con variatore di velocità.



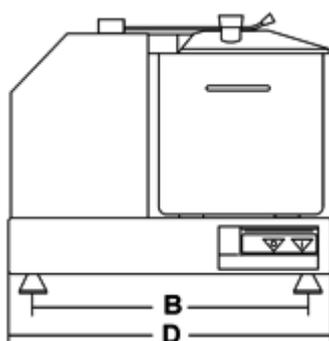
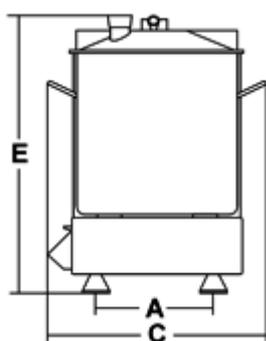
Coltelli



Lama da impasto



Lame pesto



NEW
VARI-TRONIC™
SYSTEM

Modello	C6	C6 VV	C6 VT
Alimentazione	230V 50/60 Hz F+N	230V 50/60 Hz F+N	230V 50/60 Hz F+N
Potenza	watt 350 / 0,5 Hp	watt 350 / 0,5 Hp	watt 350 / 0,5 Hp
Capacità vasca	Lt. 5,3	Lt. 5,3	Lt. 5,3
Capienza utile vasca	Lt 3,1	Lt 3,1	Lt 3,1
Giri	2800	1500÷2800	500÷2500
A	160 mm	160 mm	160 mm
B	310 mm	310 mm	310 mm
C	380 mm	380 mm	380 mm
D	320 mm	320 mm	320 mm
E	320 mm	320 mm	320 mm
Peso netto	Kg 11	Kg 11	Kg 11
Dimensioni imballo mm	440x340x400	440x340x400	440x340x400

Peso lordo

Kg 12

Kg 12

Kg 12

C 15 B



Struttura realizzata in acciaio inox AISI 304, con motore e vasca affiancati in modo da offrire una elevata compattezza e nello stesso tempo un ottimo isolamento termico fra motore e prodotto in lavorazione.

La vasca in acciaio inox 18/10 con fondo termodiffusore è dotata di manici per un'ottima maneggevolezza e facilità di asportazione.

Coperchio trasparente in lexan alimentare con apertura per il dosaggio durante il ciclo di lavoro.

Coltello universale in acciaio da coltelleria.

A norme di sicurezza: dispositivo NVR, microinterruttore su coperchio, comandi a 24 Volt, copertura inferiore.

Tutti i modelli sono disponibili con variatore di velocità.

Il modello C15 si differenzia per una struttura a pavimento ed è dotato di motore con presa diretta.

E disponibile in 4 differenti versioni.



Lama standard



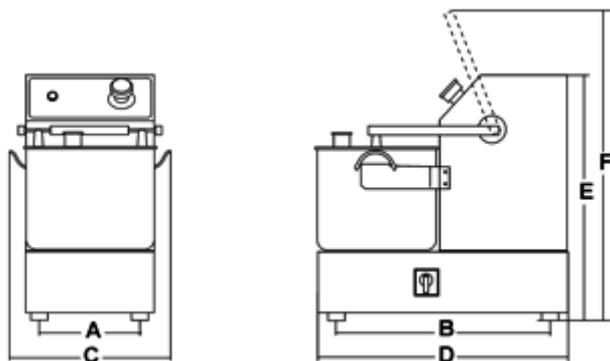
Lama forata per emulsione



Lama dentata



Lama da impasto



Modello	C 15 B	C 15 2V B
Alimentazione	400V 50/60 Hz 3F	400V 50/60 Hz 3F
Potenza	watt 2940 / 4 Hp	watt 1470+2200 / 2+3 Hp
Capacità vasca	Lt. 14,5	Lt. 14,5
Capienza utile vasca	Lt. 8,2	Lt. 8,2
Giri	2800 R.p.m.	1400/2800 R.p.m.
A	265 mm	265 mm
B	480 mm	480 mm
C	380 mm	380 mm
D	610 mm	610 mm
E	530 mm	530 mm
F	700 mm	700 mm
Peso netto	kg 52	kg 52
Dimensioni imballo	650x750x750 mm	650x750x750 mm
Peso lordo	kg 67	kg 67