



C-TRONIC

cutter bowl cutter

- Realizzati con una robusta struttura in alluminio



che offre stabilità e silenziosità anche alle velocità più elevate

- Struttura realizzata totalmente in alluminio anodizzato e brillantato
- Motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato
- Vasche in acciaio inox con fondo termico e manici
- Motori ventilati ad alto rendimento per uso continuo
- Robusti coltelli a lame curve in acciaio temprato da coltelleria
- Mod. 4, 6 e 9: microinterruttore di sicurezza su coperchio e leva
- Mod. 15: elettromagnete di sicurezza sulla leva e microinterruttore su coperchio
- Coperchio in Tritan trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione
- Foro di aggiunta ingredienti su coperchio
- Versioni CE con micro codificato

- **A robust body made entirely from aluminium ensures stability and silent running even at high speeds**

- **Body made entirely from anodised and polished aluminium ensures**

- **Motor and tank side-by-side, allowing the product to be isolated from the heat**

- **Stainless steel bowl with handles and heavy bottom**

- **High efficiency ventilated motor for continuous operation**

- **Strong cutlery steel knives**

- **Mod. 4, 6 and 9: safety micro-switch on lid and lever**

- **Mod. 15: safety electromagnet on the lever and microswitch on the lid**

- **Lid in transparent Tritan allowing excellent visibility during processing**

- **Lid with opening to add ingredients during operation**

- **Micro encoded on CE versions**



C-TRONIC 9 PLUS



C-TRONIC 9 VT



C-TRONIC 6 VT



C-TRONIC 4 VT



C-TRONIC VT



VERSIONI:

C-Tronic:

- Velocità fissa
- Comandi in acciaio inox IP 67
- Raschiatore interno con spatola opzionale

C-Tronic VV:

- Variatore di velocità
- Comandi in acciaio inox IP 67
- Raschiatore interno con spatola opzionale

C-Tronic VT:

- Variotronic: variatore di velocità stabilizzato
- Comandi in acciaio inox IP 67
- Raschiatore interno con spatola che favorisce la

perfetta lavorazione anche di prodotti volatili o che tendono ad attaccarsi alle pareti della vasca

C-Tronic 9 Plus:

- Potente motore asincrono con inverter per un controllo della potenza a tutti i regimi di giri
- Comandi in acciaio inox IP 67
- Raschiatore interno con spatola che favorisce la perfetta lavorazione anche di prodotti volatili o che tendono ad attaccarsi alle pareti della vasca

C-Tronic 15 Plus:

- Potente motore asincrono con inverter per un controllo della potenza a tutti i regimi di giri
- Comandi in acciaio inox IP 67
- Raschiatore interno con spatola che favorisce la perfetta lavorazione anche di prodotti volatili o che tendono ad attaccarsi alle pareti della vasca

Opzionali:

- Mozzo con lame Piranha
- Mozzo con lame dentate
- Mozzo con lame forate
- Mozzo con lame per pesto
- Mozzo con lame per impasti

VERSION:

- **C-Tronic:** - Fixed speed - IP 67 stainless steel controls - Optional internal scraper with spatula
- **C-Tronic VV:** - Speed control - IP 67 stainless steel controls - Optional internal scraper with spatula
- **C-Tronic VT:** - Variotronic: stabilised speed variator - IP 67 stainless steel controls - Internal scraper with spatula ensures the perfect

processing even of volatile products and those that tend to stick to the sides of the bowl

- **C-Tronic 9 Plus:**
- Asynchronous motor with inverter for adjusting the power at all speeds
- IP 67 stainless steel controls
- Internal scraper with spatula ensures the perfect processing even of volatile products and those that tend to stick to the sides of the bowl
- **C-Tronic 15 Plus:**
- Asynchronous motor with inverter for adjusting the power at all speeds
- IP 67 stainless steel controls
- Internal scraper with spatula ensures the perfect processing even of volatile products and those that tend to stick to the sides of the bowl

Options:

- Hub with Piranha blades
- Hub with toothed blades
- Hub with holed blades
- Hub for pesto blades
- Hub for dough mixes blades



C-TRONIC



C-TRONIC VV

Standard



Lame di serie
Standard blades



Raschiatore interno con spatola
di serie su mod. VT e Plus
**Internal scraper with spatula
standard on mod. VT and Plus**

Optionals



Lame pesto
**Shaft with knives for pesto
sauces**



Lame per impasto
Shaft with knives to mix dough



Lame forate
Shaft with whipping knives



Lame Piranha
Piranha knives

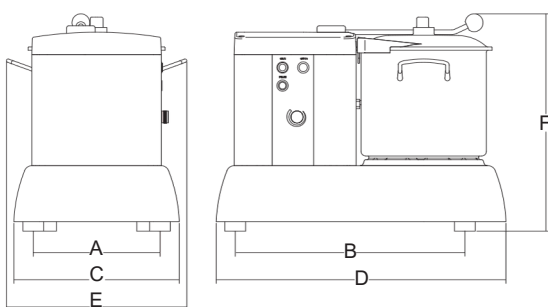


Lame dentate
Shaft with serrated knives

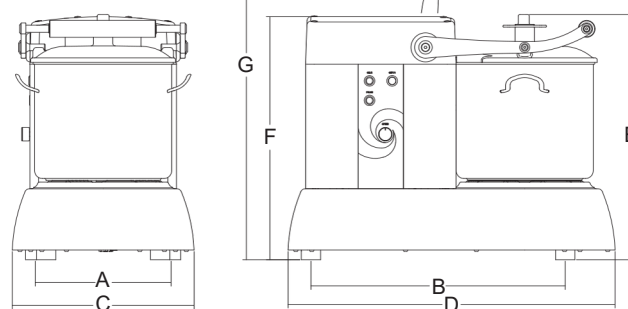


VT : variatore di velocità stabilizzato
VT : **stabilised speed variator**

C-TRONIC 4-6-9



C-TRONIC 15



	watt/HP		lt	lt	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
C-Tronic 4	600/0.8	1ph	3.3	1.5	2500	185	369	251	457	296	300	-	13.5	300x505x370	16
C-Tronic 6	600/0.8	1ph	5.3	3.1	2500	185	369	251	457	304	362	-	14.5	300x505x430	17
C-Tronic 4 VV	600/0.8	1ph	3.3	1.5	1600÷2500	185	369	251	457	296	300	-	13.5	300x505x370	16
C-Tronic 6 VV	600/0.8	1ph	5.3	3.1	1600÷2500	185	369	251	457	304	362	-	14.5	300x505x430	17
C-Tronic 9 VV	1.200/1.6	1ph	9.4	5.4	500÷2000	244	443	319	560	348	420	-	23	365x600x485	26
C-Tronic 4 VT	600/0.8	1ph	3.3	1.5	600÷2300	185	369	251	457	296	300	-	13.5	300x505x370	16
C-Tronic 6 VT	600/0.8	1ph	5.3	3.1	600÷2300	185	369	251	457	304	362	-	14.5	300x505x430	17
C-Tronic 9 VT	1.200/1.6	1ph	9.4	5.4	600÷2300	244	443	319	560	348	420	-	23	365x600x485	26
C-Tronic 9 Plus	1.500/2	1ph	9.4	5.4	600÷3000	244	443	319	560	348	420	-	30	365x600x485	33
C-Tronic 15 Plus	3.000/4	3ph	14.5	8	600÷3000	282	527	377	678	508	504	797	66.5	750x580x800	78

C-TRONIC VT