



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



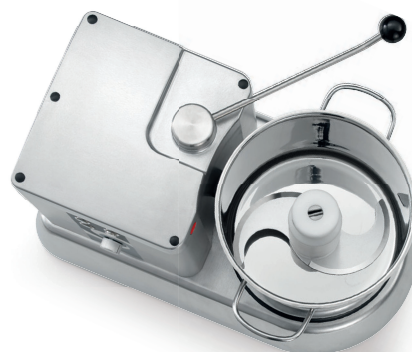
C-TRONIC 6 VT



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****C-TRONIC 15 PLUS**

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

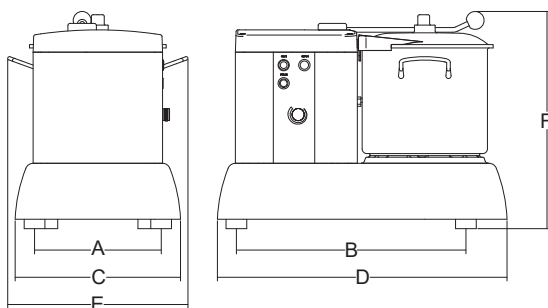


Lame dentate
Shaft with serrated knives

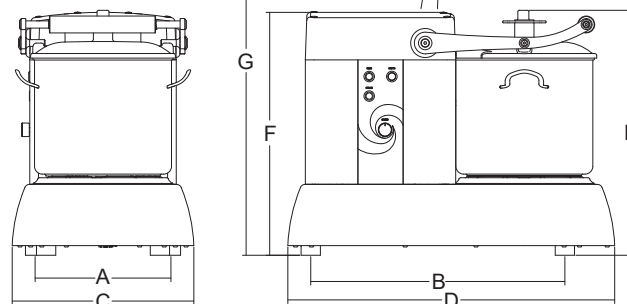
VARI-TRONIC™ SYSTEM

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