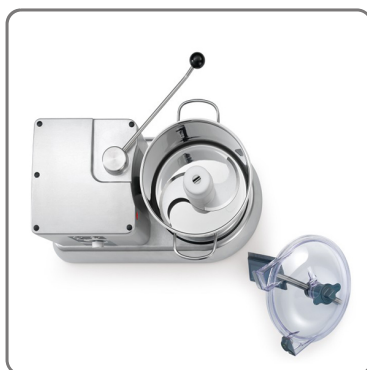


**CUTTER SIRMAN C-TRONIC 6VV capacità lt.5,3 -
MONOFASE 220V**

Sirman C-Tronic 6VV Cutter Professionale



SOLUZIONI FOODSERVICE

Il cutter professionale Sirman C-Tronic 6VV è una macchina compatta e ad alte prestazioni progettata per le lavorazioni intensive nel settore della ristorazione professionale, gastronomie, laboratori alimentari, cucine industriali, macellerie e attività Horeca. Grazie alla struttura robusta, al variatore elettronico di velocità e ai componenti di alta qualità, garantisce risultati precisi, affidabili e continui anche durante utilizzi prolungati.

Realizzato con una solida struttura completamente in alluminio anodizzato e brillantato, il C-Tronic 6VV offre elevata resistenza meccanica, stabilità operativa e una notevole silenziosità anche alle velocità più elevate. La configurazione con motore e vasca affiancati consente di mantenere il prodotto lavorato più protetto dal calore generato dal motore, preservando così qualità, consistenza e caratteristiche organolettiche degli alimenti.

La macchina è dotata di una vasca in acciaio inox da 5,3 litri con fondo termico e pratici manici laterali, ideale per la lavorazione di carne, verdure, salse, emulsioni, creme, impasti morbidi, paté e preparazioni gastronomiche professionali. I robusti coltelli a lame curve in acciaio temprato da coltelleria assicurano tagli netti, omogenei e veloci, permettendo di ottenere texture precise e lavorazioni uniformi.

Il potente motore ventilato ad alto rendimento è progettato per un utilizzo continuo e intensivo, garantendo affidabilità e durata nel tempo. Il sistema con variatore di velocità permette di adattare la lavorazione alle diverse tipologie di prodotto, offrendo massimo controllo e precisione durante ogni fase operativa.

Il coperchio trasparente in Tritan assicura un'eccellente visibilità del prodotto durante la lavorazione, mentre il pratico foro superiore consente l'aggiunta di ingredienti anche a macchina in funzione, migliorando praticità e produttività.

Grande attenzione è stata dedicata anche alla sicurezza e all'igiene: il cutter è equipaggiato con microinterruttore di sicurezza su coperchio e leva, versione CE con micro codificato e comandi in acciaio inox con protezione IP67, resistenti ad acqua, umidità e utilizzo professionale intensivo.

CARATTERISTICHE:

- Capacità vasca: 5,3 litri
- Alimentazione: Monofase 220V
- Struttura completamente in alluminio anodizzato e brillantato
- Vasca inox con fondo termico e manici
- Coltelli professionali a lame curve in acciaio temprato
- Motore ventilato ad alto rendimento per uso continuo
- Variatore elettronico di velocità
- Coperchio trasparente in Tritan
- Foro per aggiunta ingredienti durante la lavorazione
- Microinterruttori di sicurezza su coperchio e leva
- Comandi inox IP67
- Elevata stabilità e silenziosità operativa

SOLUZIONI FOODSERVICE

IDEALE PER:

- Ristoranti
- Gastronomie
- Cucine professionali
- Laboratori alimentari
- Macellerie
- Catering

Produzione di salse, creme, ripieni, impasti e preparazioni gastronomiche

Il Sirman C-Tronic 6VV rappresenta una soluzione professionale affidabile, potente e versatile per chi cerca elevate prestazioni, precisione di lavorazione e massima qualità costruttiva in un cutter compatto da banco.