

Cutter C6



Lama Per Impasti



Lame Pesto



Vasca Ino
18/10 Con
Fondo
Termodiffusore
Facile Da
Svuotare E Da
Pulire

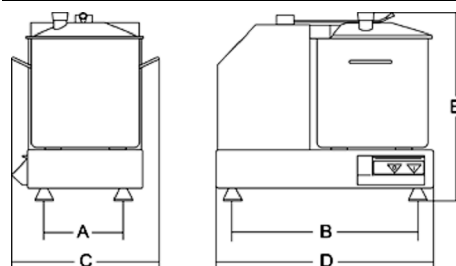


Cutter Sirman, modello Cutter C6 :

- Robusta struttura in acciaio inox AISI 430.
- 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.
- Sicurezza garantita da un sistema a doppio microinterruttore sul coperchio.
- Coperchio in Lexan trasparente che permette ottima visibilit  durante la lavorazione.
- Foro di aggiunta ingredienti su coperchio.
- Variotronic: variatore di velocit  stabilizzato con controllo di potenza.
- Modelli disponibili con variatore continuo di velocit  .
- In dotazione: spatola e piastra affilatura lame.
- Opzionali mozzi con lame:
 - â€ Dentate
 - â€ Forate
 - â€ Per pesto
 - â€ Per impasti



Scheda tecnica



Dati tecnici

Modello	C6	C6 VV	C6 VT
Potenza	Watt 350 - Hp 0,5	Watt 350 - Hp 0,5	Watt 350 - Hp 0,5
Capacit� vasca	Lt. 5,3	Lt. 5,3	Lt. 5,3
Capienza utile vasca	Lt. 3,1	Lt. 3,1	Lt. 3,1
Giri	rpm 2800	rpm 1500-2800	rpm 500-2500
A	mm 160	mm 160	mm 160
B	mm 310	mm 310	mm 310
C	mm 305	mm 305	mm 305
D	mm 365	mm 365	mm 365
E	mm 320	mm 320	mm 320
Peso netto	Kg 11	Kg 11	Kg 11
Dimensioni imballo	mm 450x330x400	mm 450x330x400	mm 450x330x400
Peso lordo	Kg 12	Kg 12	Kg 12
HS-CODE	84386000		