



YouTube

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 blades*
- *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 4-6:**

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

C-Tronic 4-6-9 VV:

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

C-Tronic 4-6-9 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 lame Piranha
- Mozzo lame forate
- Mozzo lame per pesto
- Mozzo lame per impasti

VERSION:• **C-Tronic 4-6:**

- Fixed speed
- IP 67 stainless steel controls
- Optional internal scraper with spatula

• **C-Tronic 4-6-9 VV:**

- Speed control
- IP 67 stainless steel controls
- Optional internal scraper with spatula

• **C-Tronic 4-6-9 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:

- Shaft with Piranha blades
- Shaft with whipping blades
- Shaft with blades for pesto sauces
- Shaft with blades to mix dough



C-TRONIC



C-TRONIC VV



C-TRONIC 15 PLUS

Standard



C-Tronic 4 - 6 - 9 - 15
Mozzo lame di serie
Shaft standard blades



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

Optionals



C-Tronic 4 - 6 - 9
Mozzo lame PESTO
Shaft with blades for pesto sauces



C-Tronic 4 - 6 - 9 - 15
Mozzo lame per IMPASTO
Shaft with blades to mix dough



C-Tronic 4 - 6 - 9 - 15
Mozzo lame FORATE
Shaft with whipping blades



C-Tronic 4 - 6 - 9 - 15
Mozzo lame PIRANHA
Shaft Piranha blades



C-Tronic 15
Mozzo 3 lame PIRANHA
Shaft Piranha 3 blades

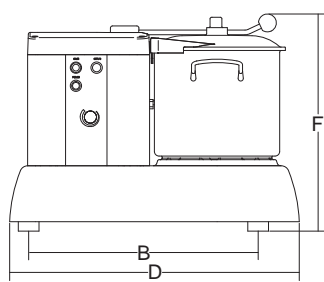
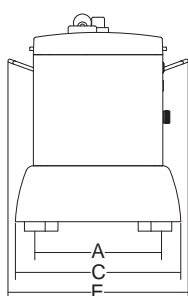


C-Tronic 15
Mozzo lame PESTO
Shaft with blades for pesto sauces

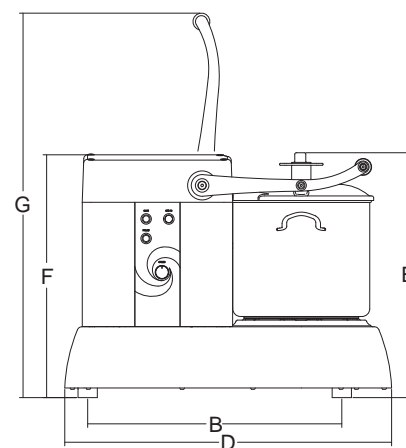
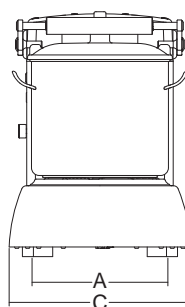
VARI-TRONIC™
SYSTEM

VT: variatore di velocità stabilizzato
VT: stabilised speed variator

C-TRONIC 4-6-9



C-TRONIC 15



	watt/HP	lt	lt	r.p.m.	A	B	C	D	E	F	G	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