



Cutter Sirman, modello Cutter C9 VV :

- Robusta struttura in acciaio inox AISI 430.
- Motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato (non su C15 da pavimento).
- 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 visibilità durante la lavorazione.
- Foro di aggiunta ingredienti su coperchio.
- Modelli C4-6-9 disponibili con variatore continuo di velocità (di serie su C9).
- Modello C15 da banco disponibile con 2 velocità.
- Modello C15 Hp 7 con variatore ad inverter di serie.
- In dotazione: spatola e piastra affilatura lame.
- Opzionali mozzi con lame:
 - Dentate
 - Forate
 - Per pesto
 - Per impasti

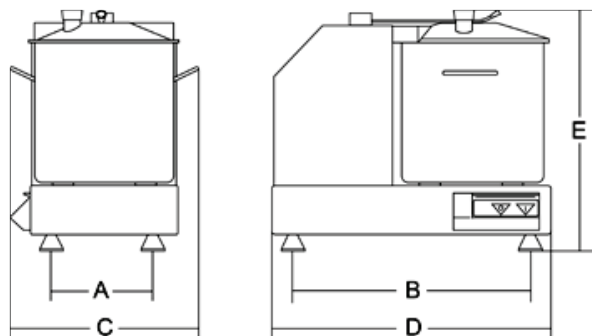


Lama per impasti



Lame pesto

Scheda tecnica



Dati tecnici

Modello	C9 VV
Potenza	Watt 350+350 - Hp 0,5+0,5
Capacità vasca	Lt. 9,4
Capienza utile vasca	Lt. 5,4
Giri/m	rpm 1500÷2800
A	mm 225
B	mm 410
C	mm 355
D	mm 455
E	mm 380
Peso netto	Kg 23
Dimensioni imballo	mm 720x350x500
Peso lordo	Kg 25