

# C4 VV - C6 VV - C9 VV

Cutter

Made in Italy



C4 VV

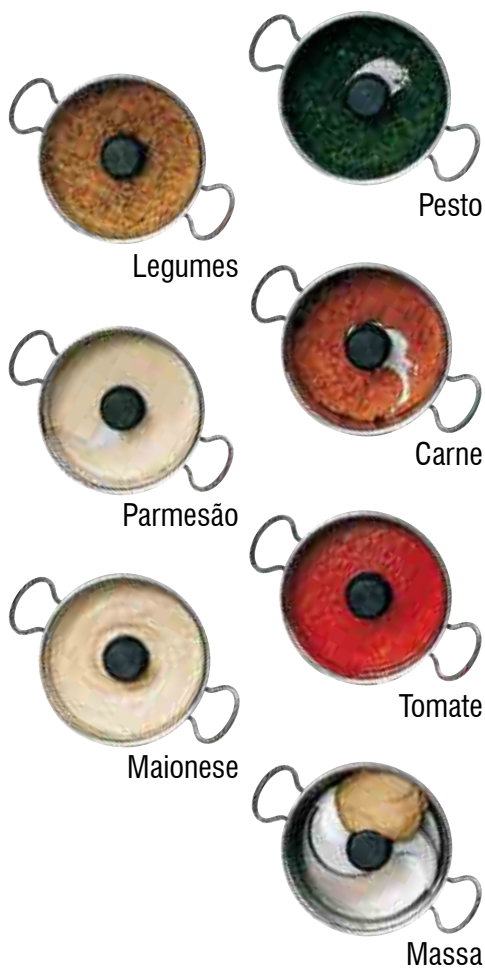


C6 VV



C9 VV

- Robusta estrutura em aço inox AISI 430.
- Motor e cuba um ao lado do outro, o que permite isolar do calor o alimento trabalhado.
- Cubas em aço inox com fundo térmico e alças.
- Motores ventilados de alto rendimento para uso contínuo.
- Robustas facas com lâminas curvas em aço temperado de cutelaria.
- Duplo sistema de segurança na tampa.
- Tampa em Lexan transparente que permite ótima visibilidade durante a preparação do alimento.
- Abertura de adição de ingredientes na tampa.
- Variotronic: Variador de velocidade estabilizado com controle de potência.
- Dotados de alternadores contínuos de velocidade
- Acompanha: Escova para limpeza e rebolo de afiação lâminas.
- Opções de lâminas: dentadas, furadas, para pesto e para massas.



Lâmina de série



Lâmina dentada



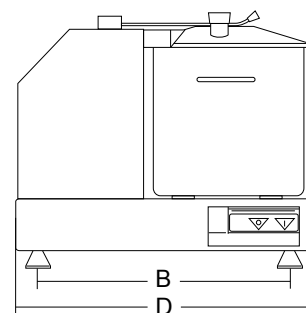
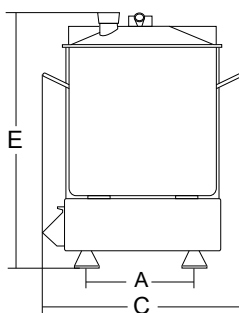
Lâmina para massas



Lâmina perfurada



Lâmina pesto



	Potência	Alimentação	Capacidade recipiente	Capacidade útil recipiente	Giros	A	B	C	D	E	F	Peso líquido	Medidas do embalagem	Peso bruto
	watt/Hp		lt	lt	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	kg
<b>C4 VV</b>	350/0,5	230V/60Hz	3,3	1,5	1500 ± 2800	160	310	305	365	255	-	10	450x330x310	11
<b>C6 VV</b>	350/0,5	230V/60Hz	5,3	3,1	1500 ± 2800	160	310	305	365	320	-	11	450x330x400	12
<b>C9 VV</b>	350 + 350/0,5 + 0,5	230V/60Hz	9,4	5,4	1500 ± 2800	225	410	355	455	380	-	23	720x350x500	25

