

CUTTERS



modèle C6

5 modèles



modèle C4

- Structure solide en acier inox AISI 430.
- Le moteur et la cuve sont cote à cote et donc la chaleur ne rejoint jamais le produit (sauf sur le mod. 15 sur socle).
- Cuves en acier inox avec fond thermique et manches.
- Moteurs ventilés avec grand débit. Machine adaptée pour usage en continu.
- Couteaux robustes avec des lames courbées en acier trempé de coutellerie.
- Haute sécurité garantie par un système de double microinterrupteur sur le couvercle.
- Couvercle en Lexan transparent pour une visibilité optimale du produit.
- Variotroni: variateur de vitesse avec stabilisateur et contrôle de puissance.
- Rajout d'ingrédients possible grâce au trou sur le couvercle.
- Mod. 4 et 6 disponibles avec option variateur vitesse (standard pour le mod. 9).
- Mod. 15 comptoir disponible avec 2 vitesses.
- Mod. 15 avec 7 HP avec variateur et inverseur standard.
- L'équipement comprend une raclette et une pierre à aiguiser.
- Lames en options:
 - Dentées
 - Percées
 - Pesto
 - Pâte

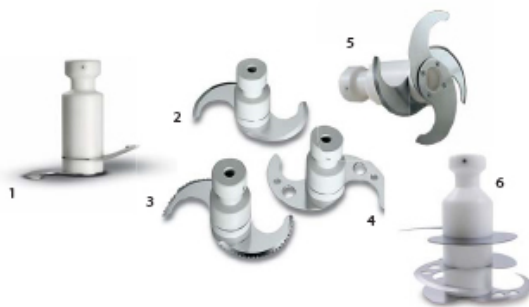
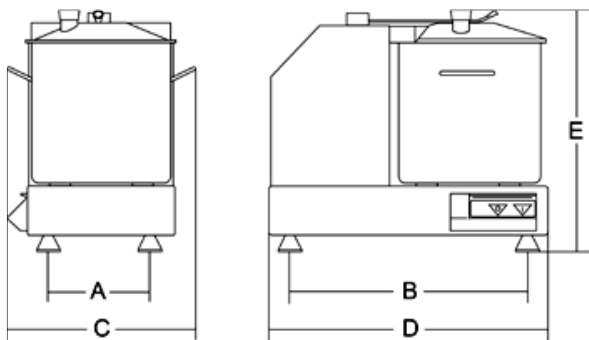


Axe avec couteaux pour mixer la pâte



Axe avec couteaux pour la sauce pesto

Fiche technique



1. Lame pour pâtes
2. Lame standard
3. Lame dentée
4. Lame perforée
5. Lame pour sauces
6. Lame pour sauces - modèle C15

Données techniques

Modèle	C4	C4 VV	C4 VT
Puissance	Watt 350 - Hp 0,5	Watt 350 - Hp 0,5	Watt 350 - Hp 0,5
Capacité cuve	Lt. 3,3	Lt. 3,3	Lt. 3,3
Capacité utile cuve	Lt. 1,5	Lt. 1,5	Lt. 1,5
Tours	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 255	mm 255	mm 255
Poids net	Kg 10	Kg 10	Kg 10
Dimensions emballage	mm 450x330x310	mm 450x330x310	mm 450x330x310
Poids brut	Kg 11	Kg 11	Kg 11



modèle C6

- Structure solide en acier inox AISI 430.
- Le moteur et la cuve sont cote à cote et donc la chaleur ne rejoint jamais le produit (sauf que sur le mod. 15 sur socle).
- Cuves en acier inox avec fond thermique et manches.
- Moteurs ventilés avec grand débit. Machine adaptée pour usage en continu.
- Couteaux robustes avec des lames courbées en acier trempé de coutellerie.
- Haute sécurité garantie par un système de double microinterrupteur sur le couvercle.
- Couvercle en Lexan transparent pour une visibilité optimale du produit.
- Variotroni: variateur de vitesse avec stabilisateur et contrôle de puissance.
- Rajout d'ingrédients possible grâce au trou sur le couvercle.
- Mod. 4 et 6 disponibles avec option variateur vitesse (standard pour le mod. 9).
- Mod. 15 comptoir disponible avec 2 vitesses.
- Mod. 15 avec 7 HP avec variateur et inverseur standard.
- L'équipement comprend une raclette et une pierre à aiguiser.
- Lames en options:
 - Dentées
 - Percées
 - Pesto
 - Pâte

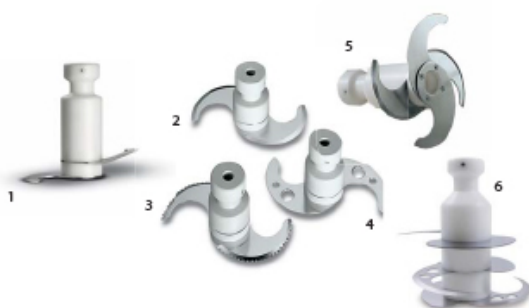
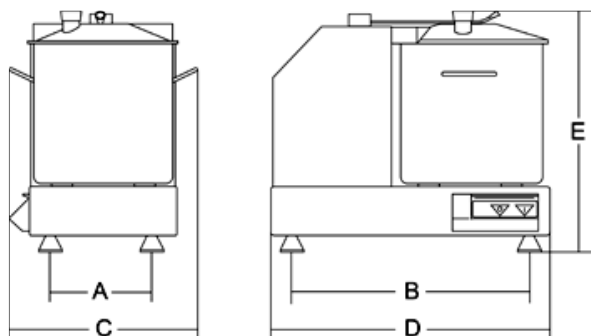


Axe avec couteaux pour mixer la pâte



Axe avec couteaux pour la sauce pesto

Fiche technique



1. Lame pour pâtes
2. Lame standard
3. Lame dentée
4. Lame perforée
5. Lame pour sauces
6. Lame pour sauces - modèle C15

Données techniques

Modèle	C6	C6 VV	C6 VT
Puissance	Watt 350 - Hp 0,5	Watt 350 - Hp 0,5	Watt 350 - Hp 0,5
Capacité cuve	Lt. 5,3	Lt. 5,3	Lt. 5,3
Capacité utile cuve	Lt. 3,1	Lt. 3,1	Lt. 3,1
Tours	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
Poids net	Kg 11	Kg 11	Kg 11
Dimensions emballage	mm 450x330x400	mm 450x330x400	mm 450x330x400
Poids brut	Kg 12	Kg 12	Kg 12



modèle C9

- Structure solide en acier inox AISI 430.
- Le moteur et la cuve sont cote à cote et donc la chaleur ne rejoint jamais le produit (sauf que sur le mod. 15 sur socle).
- Cuves en acier inox avec fond thermique et manches.
- Moteurs ventilés avec grand débit. Machine adaptée pour usage en continu.
- Couteaux robustes avec des lames courbées en acier trempé de coutellerie.
- Haute sécurité garantie par un système de double microinterrupteur sur le couvercle.
- Couvercle en Lexan transparent pour une visibilité optimale du produit.
- Rajout d'ingrédients possible grâce au trou sur le couvercle.
- Mod. 4 et 6 disponibles avec option variateur vitesse (standard pour le mod. 9).
- Mod. 15 comptoir disponible avec 2 vitesses.
- Mod. 15 avec 7 HP avec variateur et inverseur standard.
- L'équipement comprend une raclette et une pierre à aiguiser.
- Lames en options:
 - Dentées
 - Percées
 - Pesto
 - Pâte

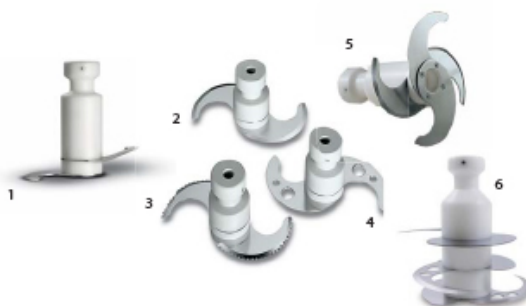
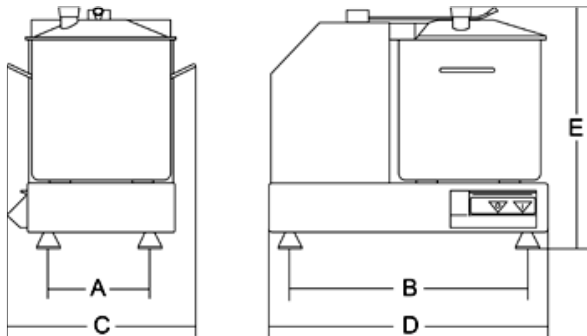


Axe avec couteaux pour mixer la pâte



Axe avec couteaux pour la sauce pesto

Fiche technique



1. Lame pour pâtes
2. Lame standard
3. Lame dentée
4. Lame percée
5. Lame pour sauces
6. Lame pour sauces - modèle C15

Données techniques

Modèle	C9 VV
Puissance	Watt 350+350 - Hp 0,5+0,5
Capacité cuve	Lt. 9,4
Capacité utile cuve	Lt. 5,4
Tours/m	rpm 1500=2800
A	mm 225
B	mm 410
C	mm 355
D	mm 455
E	mm 380
Poids net	Kg 23
Dimensions emballage	mm 720x350x500
Poids brut	Kg 25



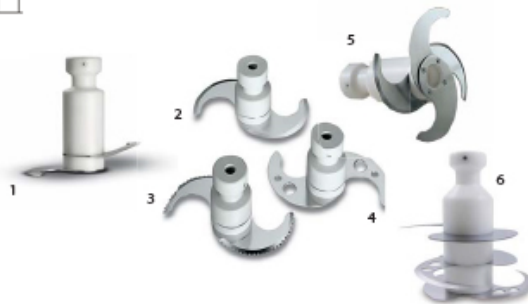
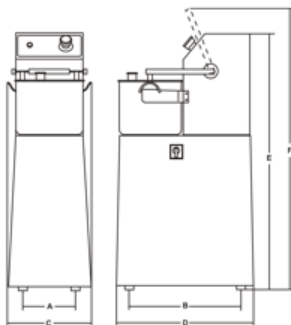
modèle C15

- Structure solide en acier inox AISI 430.
- Le moteur et la cuve sont cote à cote et donc la chaleur ne rejoint jamais le produit (sauf que sur le mod. 15 sur socle).
- Cuves en acier inox avec fond thermique et manches.
- Moteurs ventilés avec grand débit. Machine adaptée pour usage en continu.
- Couteaux robustes avec des lames courbées en acier trempé de coutellerie.
- Haute sécurité garantie par un système de double microinterrupteur sur le couvercle.
- Couvercle en Lexan transparent pour une visibilité optimale du produit.
- Rajout d'ingrédients possible grâce au trou sur le couvercle.
- Mod. 4 et 6 disponibles avec option variateur vitesse (standard pour le mod. 9).
- Mod. 15 comptoir disponible avec 2 vitesses.
- Mod. 15 avec 7 HP avec variateur et inverseur standard.
- L'équipement comprend une raclette et une pierre à aiguiser.
- Lames en options:
 - Dentées
 - Percées
 - Pesto
 - Pâte



Axe avec couteaux pour mixer la pâte

Fiche technique



1. Lame pour pâtes
2. Lame standard
3. Lame dentée
4. Lame perforée
5. Lame pour sauces
6. Lame pour sauces - modèle C15

Données techniques

Modèle	C15	C 15 2V	C15 Boucherie pour la viande	C15 Pâtisserie pour les mélanges épais
Puissance	watt 2940 Hp 4	watt 1470+2200 Hp 2+3	watt 2940 Hp 4	watt 5150 Hp 7
Alimentation	400V 50/60Hz 3F	400V 50/60Hz 3F	400V 50/60Hz 3F	400V 50/60Hz 3F
Capacité cuve	lt. 14,5	lt 14,5	lt. 14,5	lt. 14,5
Capacité utile cuve	lt. 8,2	lt 8,2	lt. 8,2	lt. 8,2
Tours	rpm 2800	rpm 1400/2800	rpm 2800	rpm 1200÷1800
A	mm 340	mm 340	mm 340	mm 340
B	mm 400	mm 400	mm 400	mm 400
C	mm 420	mm 420	mm 420	mm 420
D	mm 445	mm 445	mm 445	mm 445
E	mm 1030	mm 1030	mm 1030	mm 1030
F	mm 1130	mm 1130	mm 1130	mm 1130
Poids net	Kg 66	Kg 66	Kg 66	Kg 66
Dimensions emballage	mm 600x600x1150	mm 600x600x1150	mm 600x600x1150	mm 600x600x1150
Poids brut	Kg 75	Kg 75	Kg 75	Kg 75



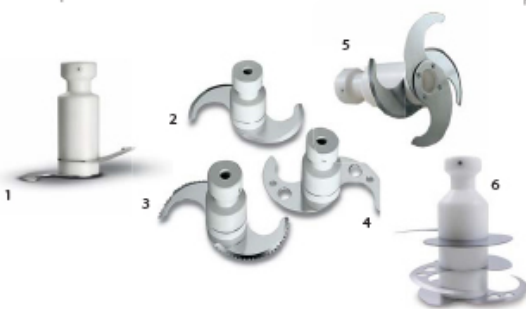
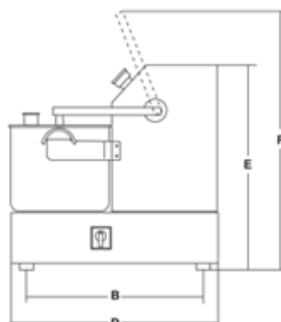
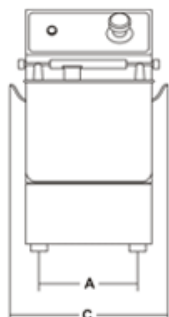
modèle C15 à poser

- Structure solide en acier inox AISI 430.
- Le moteur et la cuve sont cote à cote et donc la chaleur ne rejoint jamais le produit (sauf que sur le mod. 15 sur socle).
- Cuves en acier inox avec fond thermique et manches.
- Moteurs ventilés avec grand débit. Machine adaptée pour usage en continu.
- Couteaux robustes avec des lames courbées en acier trempé de coutellerie.
- Haute sécurité garantie par un système de double microinterrupteur sur le couvercle.
- Couvercle en Lexan transparent pour une visibilité optimale du produit.
- Rajout d'ingrédients possible grâce au trou sur le couvercle.
- Mod. 4 et 6 disponibles avec option variateur vitesse (standard pour le mod. 9).
- Mod. 15 comptoir disponible avec 2 vitesses.
- Mod. 15 avec 7 HP avec variateur et inverseur standard.
- L'équipement comprend une raclette et une pierre à aiguiser.
- Lames en options:
 - Dentées
 - Percées
 - Pesto
 - Pâte



Axe avec couteaux pour mixer la pâte

Fiche technique



1. Lame pour pâtes
2. Lame standard
3. Lame dentée
4. Lame perforée
5. Lame pour sauces
6. Lame pour sauces - modèle C15

Données techniques

Modèle	C15 à poser	C15 2V à poser
Puissance	watt 2940 Hp 4	watt 1470-2200 Hp 2+3
Alimentation	400V 50/60Hz F+N	400V 50/60Hz F+N
Dimensions cuve	lt. 14,5	lt. 14,5
Capacité	lt. 8,2	lt. 8,2
Tours	rpm 2800	rpm 1400/2800
A	mm 265	mm 265
B	mm 480	mm 480
C	mm 380	mm 380
D	mm 610	mm 610
E	mm 530	mm 530
F	mm 700	mm 700
Poids net	kg 52	kg 52
Dim. d'encombre emballage	mm 650x750x750	mm 650x750x750
Poids brut	kg 67	kg 67