



# C-TRONIC

## cutter

### bowl cutter



- Realizzati con una robusta struttura in alluminio che offre stabilità e silenziosità anche alle velocità più elevate
- Mod. 4-6-9: struttura in alluminio pressofuso ed estruso
- Mod.15: 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
- Microinterruttore di sicurezza su coperchio
- Microinterruttore su leva
- Coperchio in Tritan trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione
- Foro di aggiunta ingredienti su coperchio
- Variatore continuo di velocità di serie
- 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

- *A robust body made entirely from aluminium ensures stability and silent running even at high speeds*
- *Mod. 4-6-9: Sturdy body in die-cast and extruded aluminium*
- *Mod.15: body made entirely from anodised and polished aluminium ensures*
- *Motor and tank side-by-side, allowing the product to be isolated from the heat*
- *S/S bowl with handles and heavy bottom*
- *High efficiency ventilated motor for continuous operation*
- *Strong cutlery steel knives*
- *Safety micro-switch on lid*
- *Micro-switch on lever*
- *Lid in transparent Tritan allowing excellent visibility during processing*
- *Lid with opening to add ingredients during operation*
- *Standard speed control*
- *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*

**Versioni:**

- **Variotronic:** variatore di velocità stabilizzato
- **C-Tronic 9 Plus:**
  - Potente motore asincrono con inverter per un controllo della potenza a tutti i regimi di giri
  - Velocità di lavorazione fino a 3.500 rpm
- **C-Tronic 15 Plus:**
  - Gestione della velocità a mezzo di inverter trifase che permette di arrivare fino a 3.000 rpm

**Opzionali:**

- Mozzo con lame dentate
- Mozzo con lame forate
- Mozzo per pesto
- Mozzo per impasti

**Version:**

- **Variotronic:** stabilised speed variator
- **C-Tronic 9 Plus:**
  - Asynchronous motor with inverter for adjusting the power at all speeds
  - Processing speed up to 3.500 rpm
- **C-Tronic 15 Plus:**
  - Three-phase inverter control allows to reach speeds of up to 3.000 rpm

**Options:**

- Hub with toothed blades
- Hub with holed blades
- Hub for pesto
- Hub for dough mixes



C-TRONIC 4 VT



C-TRONIC 6 VT



C-TRONIC 9 PLUS

Optionals



Lame di serie  
Standard blades



Lame dentate  
Shaft with serrated knives



Lame forate  
Shaft with whipping knives



Lame pesto  
Shaft with knives for pesto sauces



Lame per impasto  
Shaft with knives to mix dough



Comandi  
Controls

**VARI-TRONIC™**  
SYSTEM

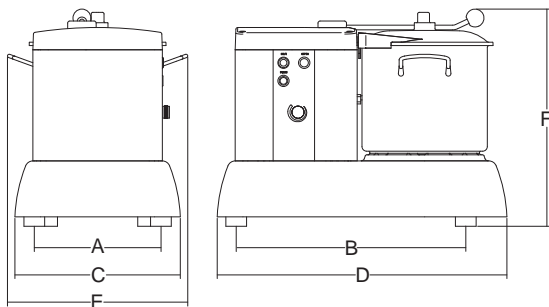
VT: variatore di velocità stabilizzato  
VT: stabilised speed variator



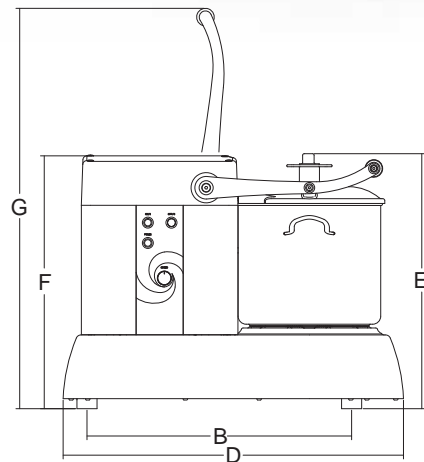
Spatola raschiatrice per la pulizia di vasca e coperchio durante la lavorazione  
Scraper spatula for cleaning the tank and lid during processing



C-TRONIC 4-6-9



C-TRONIC 15



						A	B	C	D	E	F	G			
	watt/HP	ph	lt	lt	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
C-Tronic 4 VT	600/0.8	1ph	3.3	1.5	600÷2800	185	369	251	457	296	300	-	13.5	300x505x370	16
C-Tronic 6 VT	600/0.8	1ph	5.3	3.1	600÷2800	185	369	251	457	304	362	-	14.5	300x505x430	17
C-Tronic 9 VT	1.200/1.6	1ph	9.4	5.4	600÷2800	244	443	319	560	348	420	-	23	365x600x485	26
C-Tronic 9 Plus	1.500/2	1ph	9.4	5.4	600÷3500	244	443	319	560	348	420	-	30	365x600x485	33
C-Tronic 15 Plus	3.000/4	3ph	14.5	8	900÷3000	282	527	377	678	508	504	797	66.5	750x580x800	78