

# C-TRONIC

cutter

*bowl cutter*

- Robusta struttura in alluminio pressofuso ed estruso.
- 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.
- In dotazione: spatola e piastra affilatura lame.

- *Sturdy body in die-cast and extruded aluminium.*
- *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*
- *Standard: spatula and sharpening stones.*



**C-TRONIC 9 PLUS**

**Versione:**

- **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 g/m.
  - Mozzo coltelli in acciaio inox.
  - Spatola raschiatrice per la pulizia di vasca e coperchio durante la lavorazione.

**Opzionali:**

- Mozzo con lame dentate.
- Mozzo con lame forate.
- Mozzo per pesto.
- Mozzo per impasti.
- Spatola raschiatrice per la pulizia di vasca e coperchio durante la lavorazione.

**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 g / m.
  - Knife hub in stainless steel.
  - Scraper spatula for cleaning the tank and lid during processing.

**Options:**

- Hub with toothed blades.
- Hub with holed blades.
- Hub for pesto.
- Hub for dough mixes.
- Scraper spatula for cleaning the tank and lid during processing.



**C-TRONIC 4 VT**



Comandi  
Controls

**VARIOTRONIC™**  
SYSTEM

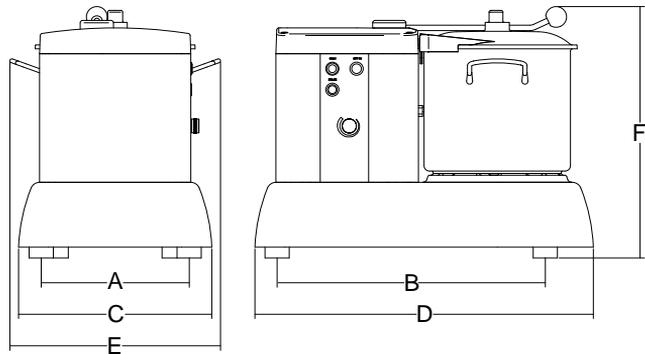
**Variotronic:** variatore di velocità stabilizzato.  
**Variotronic:** stabilised speed variator.



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



**C-TRONIC 6 VT**



						<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	<b>F</b>			
	watt/Hp	1ph	lt	lt	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
<b>C-Tronic 4 VT</b>	350/0.5	1ph	3.3	1.5	600÷2800	185	369	251	457	296	300	-	-	-
<b>C-Tronic 6 VT</b>	350/0.5	1ph	5.3	3.1	600÷2800	185	369	251	457	304	362	-	-	-
<b>C-Tronic 9 VT</b>	350+350 0.5+0.5	1ph	9.4	5.4	600÷2800	244	443	319	560	348	420	-	-	-
<b>C-Tronic 9 Plus</b>	1.100/1.5	1ph	9.4	5.4	600÷3500	244	443	319	560	348	420	-	-	-