Sirman Spa
Viale dell'Industria 9/11
35010 PIEVE DI CURTAROLO (PD), Italy
Tel./Fax. +39 049 9698666 / +39 049 9698688
email: info@sirman.com



Sirman Куттеры , model Cutter C9 VV :

- Крепкая структура из нержавеющей стали AISI 430.
- Двигатель и чаша расположены рядом, что позволяет изолировать тепло от обрабатываемого продукта (но не на напольной модели C15).
- Чаши из нержавеющей стали с термическим днищем и ручками.
- Высокопроизводительные вентилируемые двигатели для постоянного пользования.
- Крепкие ножи-насадки с волнистым лезвием из стали, подверженной тепловой обработкой.
- Безопасность гарантированна системой с двойным микровыключателем на крышке.
- Крышка из прозрачного материала Lexan даёт хороший обзор во время обработки.
- Отверстие для добавление ингредиентов на крышке.
- Variotronic: Стабилизированный регулятор скорости с контролем мощности.
- Модели C4-6-9 доступны с постоянным регулятором скорости (На всей серии C9).
- Доступна двухскоростная настольная модель C15.
- Модель C15 Л.с. 7 имеет инверторный регулятор на всей серии.
- Входит в оснащение: лопатка и плитка для заточки ножей.
- Опциональные насадки с лезвиями:
. Зубчатые
. С отверстиями
. Для толчения
. Для замешивания теста



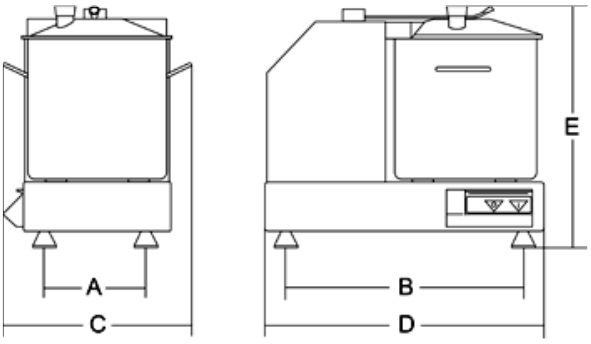


Shaft with knives to mix dough



Shaft with knives for pesto sauce

спецификация



технические данные

Модель	C9 VV
Мощность	Watt 350+350 - Hp 0,5+0,5
Объем бункера	Lt. 9,4
Полезный объем емкости	Lt. 5,4
Обороты/мин	rpm 1500÷2800
A	mm 225
B	mm 410
C	mm 355
D	mm 455
E	mm 380
Вес нетто	Kg 23
Размеры упаковки	mm 720x350x500
Вес брутто	Kg 25

HS-CODE	84386000