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 C15 Da Banco :

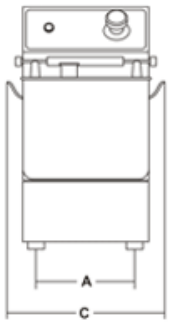
- Крепкая структура из нержавеющей стали AISI 430.
- Двигатель и чаша расположены рядом, что позволяет изолировать тепло от обрабатываемого продукта (но не на напольной модели C15).
- Чаши из нержавеющей стали с термическим днищем и ручками.
- Высокопроизводительные вентилируемые двигатели для постоянного 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

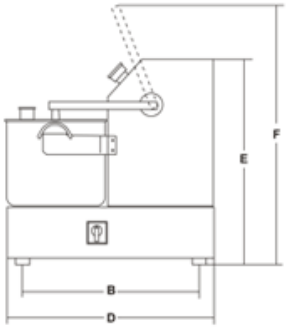




Shaft with knives to mix dough

спецификация





технические данные

Модель	C15 da Banco	C15 2V da Banco
Объем бункера	watt 2940 Hp 4	watt 1470-2200 Hp 2+3
Электропитание	400V 50/60Hz F+N	400V 50/60Hz F+N
Объем бункера	lt. 14,5	lt. 14,5
Полезный объем емкости	lt. 8,2	lt. 8,2
Обороты/мин	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

Вес нетто	kg 52	kg 52
Размеры упаковки	mm 650x750x750	mm 650x750x750
Вес брутто	kg 67	kg 67
HS-CODE	84386000	