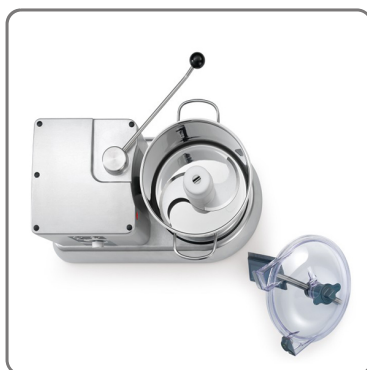


Schneidemaschine Sirman C-Tronic 6VV Kapazität l.5.3 - Einphasig 220V

Sirman C-Tronic 6VV Cutter Professionale



SOLUZIONI FOODSERVICE

Die Sirman C-Tronic 6VV ist eine professionelle Schneidemaschine, die als kompakte Hochleistungsmaschine für die intensive Verarbeitung in der Gastronomie, Feinkostabteilung, Lebensmittelverarbeitung, Großküchen, Metzgereien und im HoReCa-Bereich konzipiert wurde. Dank ihrer robusten Konstruktion, des elektronischen Drehzahlreglers und der hochwertigen Komponenten garantiert sie präzise, zuverlässige und gleichbleibende Ergebnisse – auch bei längerem Einsatz. Gefertigt aus einem soliden, polierten und eloxierten Aluminiumrahmen, bietet die C-Tronic 6VV hohe mechanische Belastbarkeit, Betriebsstabilität und bemerkenswerte Laufruhe, selbst bei höchsten Drehzahlen. Die Anordnung von Motor und Schüssel nebeneinander schützt das verarbeitete Produkt vor der vom Motor erzeugten Hitze und bewahrt so Qualität, Konsistenz und organoleptische Eigenschaften der Lebensmittel. Die Maschine ist mit einer 5,3-Liter-Edelstahlschüssel mit beheiztem Boden und praktischen Seitengriffen ausgestattet und eignet sich ideal für die Verarbeitung von Fleisch, Gemüse, Saucen, Emulsionen, Cremes, weichen Teigen, Pasteten und professionellen Lebensmittelzubereitungen. Die robusten, gebogenen Klingen aus gehärtetem Besteckstahl gewährleisten saubere, gleichmäßige und schnelle Schnitte und ermöglichen so präzise Texturen und eine gleichmäßige Verarbeitung. Der leistungsstarke, belüftete Motor ist für den Dauereinsatz konzipiert und garantiert Zuverlässigkeit und Langlebigkeit. Dank der variablen Geschwindigkeitsregelung lässt sich die Verarbeitung an verschiedene Produkte anpassen und bietet maximale Kontrolle und Präzision in jeder Phase. Der transparente Tritan-Deckel ermöglicht optimale Sicht auf das Produkt während der Verarbeitung, während die praktische Öffnung oben das Hinzufügen von Zutaten auch im laufenden Betrieb erlaubt und so Komfort und Produktivität steigert. Besonderes Augenmerk wurde auf Sicherheit und Hygiene gelegt: Der Schneider ist mit einem Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Hebel, einer CE-zertifizierten Version mit codiertem Mikroschalter sowie Edelstahl-Bedienelementen mit Schutzart IP67 ausgestattet und somit beständig gegen Wasser, Feuchtigkeit und intensive professionelle Nutzung. MERKMALE: - Behältervolumen: 5,3 Liter - Stromversorgung: Einphasig 220 V - Gehäuse komplett aus eloxiertem und poliertem Aluminium - Edelstahlbehälter mit beheiztem Boden und Griffen - Professionelle Messer mit gebogenen Klingen aus gehärtetem Stahl - Leistungsstarker, belüfteter Motor für Dauerbetrieb - Elektronische Drehzahlregelung - Transparenter Tritan-Deckel - Einfüllöffnung für Zutaten während des Betriebs - Sicherheitsmikroschalter an Deckel und Hebel - IP67-Edelstahl-Bedienelemente - Hohe Stabilität und leiser Betrieb IDEAL FÜR: - Restaurants - Feinkostläden - Großküchen - Lebensmittel labore - Metzgereien - Catering Herstellung von Saucen, Cremes, Füllungen, Teigen und gastronomischen Zubereitungen Die Sirman C-Tronic 6VV ist eine zuverlässige, leistungsstarke und vielseitige Profiflösung für alle, die hohe Leistung, präzise Verarbeitung und maximale Verarbeitungsqualität in einem kompakten Tischschneider suchen.