



CUTTER L4VV L6VV L9VV

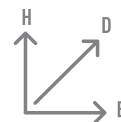
BOWL CUTTERS L4VV L6VV L9VV

- Apparecchio per uso professionale
 - Ideale per alberghi, ristoranti, mense, grandi comunità
 - Robusta struttura in acciaio inox AISI 430
 - 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
 - Sicurezza garantita da un sistema a doppio microinterruttore sul coperchio
 - Coperchio in Lexan trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione
 - Foro di aggiunta ingredienti su coperchio
 - Variatore di velocità stabilizzato con controllo di potenza
 - Modelli L4VV-6-9 disponibili con variatore continuo di velocità (di serie su L9VV)
 - In dotazione: spatola e piastra affilatura lame
 - Opzionali mozzi con lame: dentate, forate, per pesto, per impasti
 - Norme CE
 - Fabbricato in Italia
- Professional heavy duty equipment
 - Ideally suited for hotels and restaurants
 - Strong AISI 430 steel construction
 - Detached motor and bowl for a better thermal insulation
 - S/S bowl with handles and heavy bottom
 - High efficiency ventilated motor for continuous operation.
 - Strong cutlery steel knives
 - Safe operations ensured by a system of micro switches on the lid
 - See-through lexan lid
 - Lid with opening to add ingredients during operation
 - Speed control with stabilizer
 - L4, L6 and L9 available with steplessly variable-speed drive
 - Standard: spatula and sharpening stones
 - Optional: serrated knives, emulsifying knives, knives for pesto sauce and knives to mix dough
 - CE approved
 - Proudly Made in Italy



L4VV

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230-400 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,35 (0,50)
Giri motore <i>Motor revolutions (g/m)</i>	1500/2800
Volume vasca <i>Tank diameter (lt)</i>	3,3
Capienza utile vasca <i>Bowl filling capacity (lt)</i>	1,5
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	10,0/10,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	11,0/11,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 450 D. 330 H. 310



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 365 mm
D. 305 mm
H. 255 mm

L6VV

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230-400 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,35 (0,50)
Giri motore <i>Motor revolutions (g/m)</i>	1500/2800
Volume vasca <i>Tank diameter (lt)</i>	5,3
Capienza utile vasca <i>Bowl filling capacity (lt)</i>	3,1
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	11,0/11,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	12,0/12,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 450 D. 330 H. 400

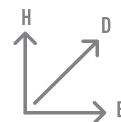


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 365 mm
D. 305 mm
H. 320 mm

L9VV

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230-400 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,35 (0,50) x2
Giri motore <i>Motor revolutions (g/m)</i>	1500/2800
Volume vasca <i>Tank diameter (lt)</i>	9,4
Capienza utile vasca <i>Bowl filling capacity (lt)</i>	5,4
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	23,0/23,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	25,0/25,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 720 D. 350 H. 500



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 455 mm
D. 225 mm
H. 380 mm

LAMA TAGLIENTE CUTTING BLADE



Passato di pomodoro
Tomato sauce



Pane grattugiato
Breadcrumbs



Mozzarella pizza
Mozzarella grating



Passato verdure
Vegetables purée

LAMA SEGHETTATA SAW - TOOTHED BLADE



Carne per ragù
Meat mincing



Frutta secca
Dried fruit-nuts

LAMA FORATA PUNCHED BLADE



Maionese
Mayonnaise



Cioccolato
Chocolate



Impasti teneri per dolci
Soft mixtures



CUTTER L3 L5 L8

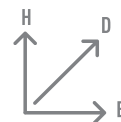
BOWL CUTTER L3 L5 L8

- Apparecchio per uso professionale
 - Ideale per alberghi, ristoranti, mense, grandi comunità
 - Corpo macchina realizzato in acciaio inox 304
 - Vasca estraibile
 - Motore asincrono ventilato
 - Freno motore
 - Termica di protezione
 - Micro al coperchio
 - Comandi digitali a 24 volt
 - Coltelli in acciaio inox
 - Coperchio in plastica trasparente
 - Norme CE
 - Fabbricato in Italia
- *Professional heavy duty equipment*
 - *Ideally suited for hotels and restaurants*
 - *Casing entirely made from AISI 304 s/steel*
 - *Removable tank*
 - *Asynchronous ventilated motor*
 - *Motor brake*
 - *Thermal overload protection included*
 - *Safety micro switch on the lid*
 - *24 volt digital controls*
 - *S/steel blades*
 - *Transparent lid*
 - *CE approved*
 - *Proudly Made in Italy*



L3

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,55 (0,75)
Giri motore <i>Motor revolutions (g/m)</i>	1400
Volume vasca <i>Tank diameter (lt)</i>	3,0
Capienza utile vasca <i>Bowl filling capacity (lt)</i>	1,45
Dimensione vasca <i>Tank dimensions (mm)</i>	ø180x105
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	13,5/13,5
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	15,0/15,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 350 D. 310 H. 500

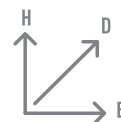


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 200 mm
D. 230 mm
H. 410 mm

L5

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
Giri motore <i>Motor revolutions (g/m)</i>	1400
Volume vasca <i>Tank diameter (lt)</i>	5,0
Capienza utile vasca <i>Bowl filling capacity (lt)</i>	2,75
Dimensione vasca <i>Tank dimensions (mm)</i>	ø240x120
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	22,0/22,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	23,0/23,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 390 D. 370 H. 600



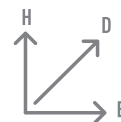
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 270 mm
D. 310 mm
H. 470 mm

Per mod. 5, solo trifase disponibile 2 velocità, (700/1400 rpm o 1400/2800 rpm)
(700/1400 rpm or 1400/2800 rpm) double speed for mod. 5, is available for three phase models only

L8

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
Giri motore <i>Motor revolutions (g/m)</i>	1400
Volume vasca <i>Tank diameter (lt)</i>	8,0
Capienza utile vasca <i>Bowl filling capacity (lt)</i>	2,75
Dimensione vasca <i>Tank dimensions (mm)</i>	ø240x180
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	23,0/23,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	24,0/24,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 390 D. 370 H. 600



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 270 mm
D. 310 mm
H. 540 mm

Per mod. 8, solo trifase disponibile 2 velocità, (700/1400 rpm o 1400/2800 rpm)
(700/1400 rpm or 1400/2800 rpm) double speed for mod. 8, is available for three phase models only

LAMA TAGLIANTE CUTTING BLADE



Passato di pomodoro
Tomato sauce



Pane grattugiato
Breadcrumbs



Mozzarella pizza
Mozzarella grating



Passato verdure
Vegetables purée

LAMA SEGHEGGIATA SAW - TOOTHED BLADE



Carne per ragù
Meat mincing



Frutta secca
Dried fruit-nuts

LAMA FORATA PUNCHED BLADE



Maionese
Mayonnaise



Cioccolato
Chocolate



Impasti teneri per dolci
Soft mixtures