

12/2017

# Mod: **CSP2/15B**

**Production code: 40802363F (C15 Da Banco)**



**Diamond**  
catering equipment



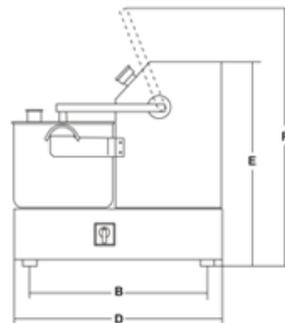
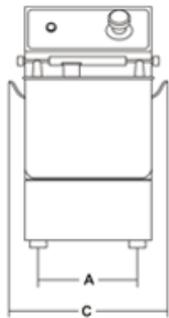
- Structure solide en acier inox AISI 430.
- Cuves en acier inox avec fond thermique et manches.
- Moteurs ventilés avec grand débit. Machine adaptée pour usage en continu.
- Couteaux robustes avec des lames courbées en acier trempé de coutellerie.
- Haute sécurité garantie par un système de double microinterrupteur sur le couvercle.
- Couvercle en Lexan transparent pour une visibilité optimale du produit.
- Rajout d'ingrédients possible grâce au trou sur le couvercle.
- Mod. 15 comptoir disponible avec 2 vitesses.
- Mod. 15 avec 7 HP avec variateur et inverseur standard.
- L'équipement comprend une raclette et une pierre à aiguiser.
- Lames optionnelles:
  - Dentés
  - Percées
  - Pesto
  - Pâte



Shaft with knives to mix dough



Shaft with knives for pesto sauce



Modèle	C15 da Banco	C15 2V da Banco
<b>Puissance:</b>	watt 2940 Hp 4	watt 1470-2200 Hp 2+3
<b>Alimentation:</b>	3ph	3ph
<b>Dimensions cuve:</b>	lt 14,5	lt 14,5
<b>Capacité:</b>	lt 8,2	lt 8,2
<b>Tours:</b>	rpm 2800	rpm 1400/2800
<b>A:</b>	mm 265	mm 265
<b>B:</b>	mm 480	mm 480
<b>C:</b>	mm 380	mm 380
<b>D:</b>	mm 610	mm 610
<b>E:</b>	mm 530	mm 530
<b>F:</b>	mm 700	mm 700
<b>Poids net:</b>	kg 52	kg 52
<b>Dim. d'encombre emballage:</b>	mm 720x570x770	mm 720x570x770
<b>Poids brut:</b>	kg 67	kg 67
<b>HS-CODE:</b>	84386000	