

Tagliaverdure TRS Tagliaverdure, velocità variabile - 500 W, - monofase

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



600472 (TRSYYV)

Tagliaverdure, velocità
variabile 140 -750 giri/min
- 500 W, tramoggia a leva
in acciaio inox -
monofase

Descrizione

Articolo N° _____

Tagliaverdure universale adatto per diversi tipi di taglio. Le parti a contatto con il cibo (leva in acciaio inox, tramoggia in acciaio inox, camera di taglio ed espulsore) sono facilmente smontabili senza attrezzi e lavabili in lavastoviglie. Design compatto dalle forme arrotondate. Leva ergonomica progettata per operatori sia destri che mancini e costruita in modo da rendere minimo lo sforzo per braccia e spalle. La base inclinata (20°) facilita le operazioni di carico e scarico. Tramoggia verdure lunghe (diam. 60mm) integrata nell'ampia tramoggia (215cm²) a forma di 3/4 di luna. L'alta zona di scarico permette di usare contenitori GN più profondi (fino a 20 cm di altezza). Motore industriale asincrono adatto ad un uso intensivo e lunga durata. Comando ad impulsi per un taglio ancor più preciso. Funzione start/stop automatica che arresta l'apparecchio quando la leva della tramoggia viene alzata e lo riavvia quando viene abbassata. Pannello comandi piatto resistente all'acqua (IP55) con base motore in lega d'alluminio completamente chiusa per una protezione completa ai getti d'acqua. Velocità variabile (da 140 a 750 giri/min.). Dischi diametro 205 mm non inclusi (accessori).

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Adatta per 100-400 coperti per servizio al tavolo e fino a 800 coperti per servizio catering.
- Tagliaverdure adatto per tagliare a fette, a bastoncini, a julienne, a cubetti, a listelli e per grattugiare.
- Leva ergonomica progettata per operatori sia destri che mancini, consente di lavorare frontalmente e ridurre lo spazio di lavoro attorno alla macchina.
- Tutti i componenti a contatto con il cibo sono estraibili senza l'uso di attrezzi e lavabili in lavastoviglie (tramoggia in acciaio inox, leva in acciaio inox e camera di taglio).
- Tramoggia facilmente estraibile per la pulizia.
- Base inclinata (20°) per facilitare le operazioni di carico e scarico.
- L'alta zona di scarico permette di usare contenitori GN profondi (fino a 20 cm).
- Vasta selezione di dischi e griglie disponibile a richiesta (diam. 205 mm).
- Comando ad impulsi per un taglio ancor più preciso.
- Sistema di sicurezza magnetico e freno motore. Dispositivo di sicurezza che dà il consenso allo start solo a tramoggia chiusa.
- Riavvio automatico della macchina quando la leva è in posizione.
- Modello ad alimentazione continua.
- In dotazione:
 - camera di taglio estraibile, tramoggia in acciaio inox per verdure lunghe (diam. 55,5mm) integrata nella leva e ampia tramoggia in acciaio inox (215cm²) a forma di 3/4 di luna.

Costruzione

- Tutti i dischi (accessori opzionali) sono realizzati in acciaio inox e lavabili in lavastoviglie.
- Motore industriale silenzioso adatto ad un uso intensivo e di lunga durata.
- Velocità variabile (da 140 a 750 giri/min.).
- Design compatto e portatile.
- Leva e tramoggia interamente in acciaio inox. Base motore in alluminio.
- Potenza: 500 watt.
- Sistema di ventilazione migliorata per gestire senza problemi un utilizzo intensivo della macchina.
- Base e piedini rinforzati per resistere ai continui movimenti della macchina.
- Fissaggio della tramoggia verdure lunghe migliorato.

Accessori inclusi

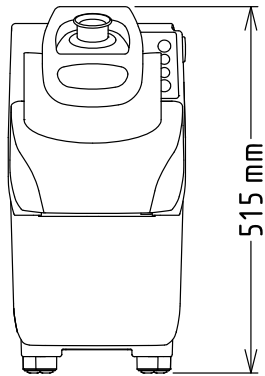
- 1 x Disco espulsore PNC 653772

Accessori opzionali

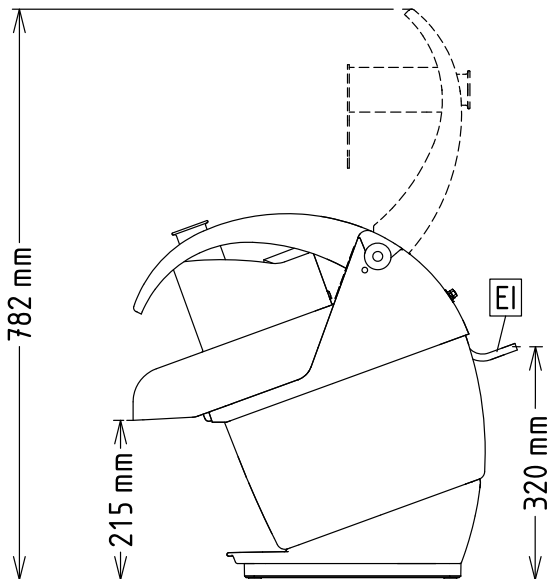
- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 4x4 mm | PNC 650077 | <input type="checkbox"/> | • Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 2x8 mm (tagliatelle) | PNC 650158 | <input type="checkbox"/> |
| • Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 6x6 mm (adatto anche per patatine fritte) | PNC 650078 | <input type="checkbox"/> | • Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 2x10mm (tagliatelle) | PNC 650159 | <input type="checkbox"/> |
| • Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 8x8 mm (adatto anche per patatine fritte) | PNC 650079 | <input type="checkbox"/> | • Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 10 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650160 | <input type="checkbox"/> |
| • Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 10x10 mm (adatto anche per patatine fritte) | PNC 650080 | <input type="checkbox"/> | • Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 12 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650161 | <input type="checkbox"/> |
| • Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 0,6 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650081 | <input type="checkbox"/> | • Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressore 8 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650162 | <input type="checkbox"/> |
| • Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 1 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650082 | <input type="checkbox"/> | • Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressore 10 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650164 | <input type="checkbox"/> |
| • Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 2 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650083 | <input type="checkbox"/> | • Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 13 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650165 | <input type="checkbox"/> |
| • Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 3 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650084 | <input type="checkbox"/> | • Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 2x2 mm | PNC 650166 | <input type="checkbox"/> |
| • Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 4 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650085 | <input type="checkbox"/> | • Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 3x3 mm | PNC 650167 | <input type="checkbox"/> |
| • Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 5 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650086 | <input type="checkbox"/> | • Set di 4 dischi inox (C2S disco fetta 2mm, C5S disco fetta 5mm, J2X disco julienne 2mm, J7X disco julienne 7mm) | PNC 650178 | <input type="checkbox"/> |
| • Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 6 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650087 | <input type="checkbox"/> | • Set di 7 dischi inox (C2S disco fetta 2mm, C5S disco fetta 5mm, C10SX disco fetta 10mm, J2X disco julienne 2mm, J7X disco julienne 7mm, AS4X disco bastoncini 4x4mm, MT10T griglia cubetto 10x10mm) | PNC 650179 | <input type="checkbox"/> |
| • Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 8 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650088 | <input type="checkbox"/> | • Carrello in acciaio inox con piano d'appoggio, piani ribaltabili, ripiano inferiore e rastrelliera porta dischi per TRS e TR210 modelli da banco | PNC 653283 | <input type="checkbox"/> |
| • Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressore 2 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650089 | <input type="checkbox"/> | • Griglia CUBETTI inox 5x5 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) | PNC 653566 | <input type="checkbox"/> |
| • Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressore 3 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650090 | <input type="checkbox"/> | • Griglia CUBETTI inox 8x8 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) | PNC 653567 | <input type="checkbox"/> |
| • Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressore 6 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650091 | <input type="checkbox"/> | • Griglia CUBETTI inox 10x10 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) | PNC 653568 | <input type="checkbox"/> |
| • Pacchetto Bistrot: set dischi inox (C2SX fette 2mm, C5SX fette 5mm, J2X julienne 2mm) | PNC 650092 | <input type="checkbox"/> | • Griglia CUBETTI inox 12x12 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) | PNC 653569 | <input type="checkbox"/> |
| • Pacchetto Gastronomia: set dischi inox (C2SX fette 2mm, C5SX fette 5mm, J2X julienne 2mm, AS4XX bastoncini 4x4mm, C10SX fette+ pressore 10 mm, MT10T griglia cubetti 10x10mm) | PNC 650093 | <input type="checkbox"/> | • Griglia CUBETTI inox 20x20mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) | PNC 653570 | <input type="checkbox"/> |
| • SET DISCHI PIZZA (C2SX, C4SX, J7X) | PNC 650107 | <input type="checkbox"/> | • Griglia LISTELLI-PATATINE inox 6x6 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) | PNC 653571 | <input type="checkbox"/> |
| • Accessorio per TRS, TRK e TR210 per la pulizia griglia cubetti da 5-8-10 mm | PNC 650110 | <input type="checkbox"/> | • Griglia LISTELLI-PATATINE inox 8x8 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) | PNC 653572 | <input type="checkbox"/> |
| • KIT PER TAGLIO CUBETTI 10X10: DISCO E GRIGLIA | PNC 650112 | <input type="checkbox"/> | • Griglia LISTELLI-PATATINE inox 10x10 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) | PNC 653573 | <input type="checkbox"/> |
| • DISCO FETTE IN ALLUMINIO CON PRESSORE PER CUBETTARE 10 MM | PNC 650115 | <input type="checkbox"/> | • Disco JULIENNE inox 2 mm | PNC 653773 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Disco JULIENNE inox 3 mm | PNC 653774 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Disco JULIENNE inox 4 mm | PNC 653775 | <input type="checkbox"/> |

- Disco JULIENNE inox 7 mm PNC 653776
- Disco JULIENNE inox 9 mm PNC 653777
- Disco GRATTUGIA inox per canederli e pane PNC 653778
- Disco GRATTUGIA inox per parmigiano e pane PNC 653779

Fronte

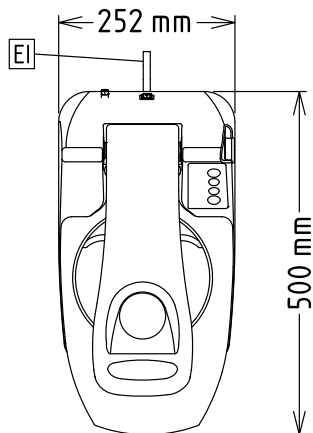


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto


Elettrico
Tensione di alimentazione:

600472 (TRSYYV) 200-240 V/1N ph/50/60 Hz

Potenza installata max:

0.5 kW

Watt totali:

0.5 kW

Capacità
Prestazioni (fino a):

550 - kg/ora

Informazioni chiave
Dimensioni esterne, larghezza:

252 mm

Dimensioni esterne, profondità:

500 mm

Dimensioni esterne, altezza:

515 mm

Peso imballo:

22 kg