

TR210

Rapidité et qualité même pour les grandes quantités

Le TR210 avec sa trémie automatique de série et ses trémies en option vous offrira la flexibilité d'adapter votre machine à vos besoins

De 100 à 1000
couverts/jour
Jusqu'à 2100 kg/h



- **Hygiène et gain de temps**
Tous les éléments en contact avec les aliments sont démontables sans outil et lavables au lave-vaisselle (chambre de coupe, trémie inox et disques inox)



Travaillez sans effort grâce au TR210 avec sa trémie automatique et son support mobile ergonomique



Facilité de coupe et grande productivité avec la trémie 4 tubes pour légumes longs



Precision de coupe avec la trémie à levier



Moteur asynchrone silencieux compact et puissant pour une utilisation intensive et une durée de vie plus longue



Partagez notre excellence et notre expertise sur www.electrolux.com/professional

Suivez-nous sur



JANUS 2011
DE L'INDUSTRIE



Le TRK/K/TRS a été récompensé par deux des plus prestigieuses institutions européennes: le « Janus de l'Industrie » récompense 2007 et le « Compasso d'Oro » récompense 2011

Excellence avec l'environnement à l'esprit

- Toutes nos usines sont certifiées ISO 14001
- Toutes nos solutions sont conçues pour réduire la consommation d'eau, de détergent, d'énergie et pour de faibles émissions pour l'environnement
- 70% de nos produits respectent l'environnement et les besoins du consommateur
- Toutes nos solutions sont ROHS et REACH, conformes et recyclables à 95%
- Toutes nos solutions sont qualitativement testées par des experts



TR210

Electrolux Professionnel
TRS et TR210 coupe-légumes

En un temps record

Trancher, râper, effiler, couper en dés et frites



Electrolux

TRS

La solution à tous vos besoins en matière de préparation des fruits et des légumes

Performance, productivité et qualité de coupe pour faciliter votre créativité culinaire

De 100 à 800
couverts/jour
jusqu'à 600 kg/h



- **Hygiène et gain de temps**
Tous les éléments en contact avec les aliments sont démontables sans outil et lavables au lave-vaisselle (chambre de coupe, trémie inox et disques inox)

Un concept unique qui allie performance, ergonomie et sécurité

Hygiène assurée avec des éléments lavables au lave-vaisselle

Plus de 40 disques pour préparer plus de 80 types de coupe : disques éminceur, trancheur ondulé, râpeur, effileur, grilles frites et macédoine et disques spécifiques pour la mozzarella, le pain, le parmesan.

- **Précision de coupe supérieure** avec la forme exclusive et unique en "S" de la lame, aussi bien pour les légumes durs que délicats
- **Stockage facilité** de vos disques avec leur support mural



Polyvalent
avec ses trémies inox large (215 cm²) et légumes longs (Ø 60 mm)



Tableau de commandes **plat et étanche** (IP55)



Précision de coupe avec la fonction "pulse"



Conception ergonomique permet des opérations de chargement sans effort



Moteur asynchrone silencieux compact et puissant pour une utilisation intensive et une durée de vie plus longue



Accédez au **guide de coupe** Electrolux