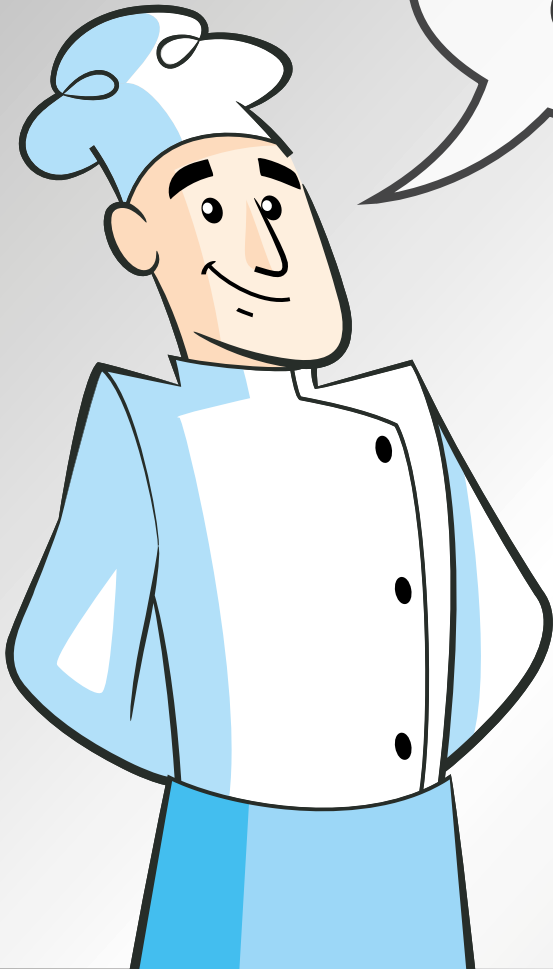




TRS & TR210
Coupe-légumes
et disques



TRS

Coupe-légumes

Ses performances, sa productivité, la robustesse de sa motorisation et la qualité de coupe, font du TRS, la solution à tous vos besoins en matière de préparation des fruits et légumes.



Large trémie inox
(215 cm²)



Trémie légumes
longs avec
poussoir
(Ø 55,5mm)



Chambre de coupe
amovible, levier
et trémie en **inox**,
le tout facilement
démontable.
**100% lavable au
lave-vaisselle**



Tableau de
commandes plat
et étanche (IP55)



Fonction "**pulse**"
pour un travail de
précision



**La hauteur de la
zone d'éjection**
permet l'utilisation
de bacs GN
profonds (jusqu'à
20 cm)



- De **100 à 800 couverts/jour**
Capacité de **250 à 500 kg/h**



- **Moteur asynchrone compact et puissant** pour un usage intensif et longue durée.

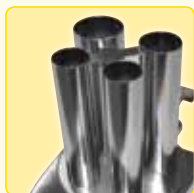
TR210

Coupe-légumes

Équipé d'une trémie automatique de série, le TR210 vous permettra de couper vos fruits et légumes en grande quantité. Les différentes trémies en option vous offriront la flexibilité d'adapter votre machine à vos besoins.



Trémie manuelle
inox à levier en
option



Trémie légumes
longs inox en
option



Système Incl
pour incliner la
base moteur à
20° (à utiliser
avec les trémies
ci-dessus).



Capacité
5/6 kg



Ergonomie
et flexibilité
garanties avec le
nouveau chariot
en inox



- De **100 à 800 couverts/jour**
Capacité de **2.100 kg/h**
(vitesse maxi & pleine charge)



- **Moteur asynchrone compact et puissant** pour usage intensif et longue durée

Un concept unique qui allie performance, ergonomie, sécurité et hygiène !

Tous les éléments en contact avec les aliments, y compris la chambre de coupe, sont entièrement démontables sans outils et lavables au lave-vaisselle.

Disques en inox

Une large gamme de disques inox (diam. 205 mm) pour préparer plus de **80 types de coupe**



- **Une forme exclusive et unique** de la lame en “S”
- **Une plus grande efficacité** et **polyvalence** en matière de coupes
- **Un niveau de précision de coupe supérieur** pour tous les types de légumes



*Laissez vous
inspirer sur
notre site*

Disques effleur inox | 2 - 10 mm



Disques trancheur inox | 0,6 - 13 mm



Disques à râper inox | 2 - 9 mm



Disques couteaux ondulés inox | 2 - 10 mm



**Grilles macédoine | 5x5 - 20x20 mm
(à combiner aux disques trancheur CPS/CWP)**



**Grilles frites | 6x6 - 10x10 mm
(à combiner aux disques trancheur CPS/CWP)**



ETABLISSEMENT AUBUSSON
Z.I du Mont - 23200 AUBUSSON - France
Tel: +33 (0)5 55 83 23 23 - Fax: +33 (0)5 55 83 23 40

Retrouvez notre gamme sur www.ditosama.fr



MINIGREEN



TR210



TRS



TR260

