REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

Coupe-légumes TR210 Bloc moteur seul - 2 Vitesses - Tri 400V



602231 (TR210) Bloc moteur pour coupe-légumes TR210, 2 vitesses 340-680 tr/mn (trémie non comprise)

Description courte

Repère No.

Pour la restauration, jusqu''à 1000 repas par service, spécialement conçu pour les coupes de légumes. Coupe-légumes à 2 vitesses (340 et 680 tr/min). Dispositif de sécurité. Moteur auto-freiné. Interrupteur marche/arrêt sur le corps de la machine. Version table. Bloc moteur seul, trémie non incluse. Ajouter la trémie standard à levier et/ou la trémie légumes longs et les disques/grilles pour faire fonctionner l''appareil.

APPROBATION:

Caractéristiques principales

- Grande flexibilité grâce aux accessoires optionnels
- En option, support mobile ergonomique permettant d'utiliser un bac GN1/1 hauteur 20 cm pour recueillir les légumes coupés, avec un maximum de productivité et une utilisation sans effort. Possibilité également d'utiliser un second bac GN1/1 pour récupérer les jus et garder le poste de travail propre.
- De 100 à 800 couverts en service total et jusqu'à 1000 couverts en préparation sélective.
- Permet de trancher, râper, effiler (frites), couper en dés.
- Une large sélection de disques inox et grilles en option (diam 205 mm).
- En option, trémie à levier (composée d'une goulotte pour les légumes longs et d'une trémie demi-lune) pour un résultat de coupe précis et optimal.
- Bloc moteur uniquement : une trémie à levier, trémie automatique, et/ou trémie pour légumes longs, ainsi que des disques et grilles doivent être ajoutés à la machine pour la faire fonctionner.
- Disponible en option : trémie automatique d'une capacité de 5/6kg pour une alimentation continue.

Construction

- Puissance : 750 watts.
- 2 vitesses : 340-680 tr/min
- Moteur industriel asynchrone silencieux pour conjuguer robustesse et durée de vie prolongée.
- Les disques (disponibles sur demande) sont en acier inoxydable et peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Accessoires en option

- Support mobile inox pour TR210 pouvant recevoir un bac GN1/1 (bac non inclus) PNC 650065 ❑
- Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 4x4 mm PNC 650077 ❑
- Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 6x6 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) PNC 650078 ❑
- Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 8x8 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) PNC 650079 ❑
- Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 10x10 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) PNC 650080 ❑
- Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650089 ❑

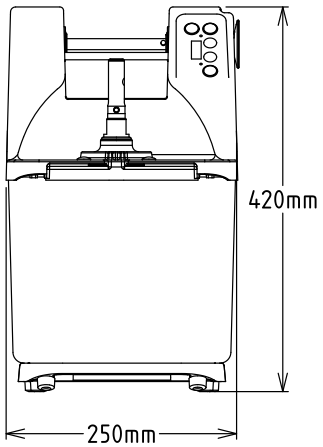
TR210 Bloc moteur seul - 2 Vitesses - Tri 400V
Coupe-légumes

- Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT — PNC 650090 ❑
- Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT — PNC 650091 ❑
- Trémie à levier inox pour TR210 (sans chambre de coupe, ni éjecteur) — PNC 650094 ❑
- Trémie inox légumes longs 4 tubes avec poussoir et dispositif de sécurité pour TR210 (sans chambre de coupe ni éjecteur). Différents diamètres : 2 x 50 mm - 1 x 60 mm - 1 x 80 mm — PNC 650109 ❑
- Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU-TRS-TRK-TR210 — PNC 650110 ❑
- Kit de découpe 10x10x10MM (plateau trancheur presseur aluminium10MM diam. 205MM avec grille 10 mm et outil de nettoyage) — PNC 650112 ❑
- Plateau trancheur presseur lame droite 10mm pour TRS / TRK — PNC 650115 ❑
- Plateau trancheur presseur lame droite 8mm pour TRS / TRK — PNC 650116 ❑
- Plateau effileur INOX lame en S - Tagliatelles - épaisseur 2x8 mm — PNC 650158 ❑
- Plateau effileur INOX lame en S - Tagliatelles - épaisseur 2x10 mm — PNC 650159 ❑
- Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT — PNC 650162 ❑
- Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT — PNC 650164 ❑
- Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x2 mm — PNC 650166 ❑
- Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 3x3 mm — PNC 650167 ❑
- Grille macédoine 5x5 mm à associer à un plateau trancheur — PNC 653566 ❑
- Grille macédoine 8x8 mm à associer à un plateau trancheur — PNC 653567 ❑
- Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur — PNC 653568 ❑
- Grille macédoine 12x12 mm à associer à un plateau trancheur — PNC 653569 ❑
- Grille macédoine 20x20 mm à associer à un plateau trancheur — PNC 653570 ❑
- Grille frites 6x6 mm à associer à un plateau trancheur — PNC 653571 ❑
- Grille frites 8x8 mm à associer à un plateau trancheur — PNC 653572 ❑
- Grille frites 10x10 mm à associer à un plateau trancheur — PNC 653573 ❑
- Support pour disque diam. 175 mm ou 205 mm — PNC 653632 ❑
- Disque éjecteur — PNC 653772 ❑
- Plateau à râper inox épaisseur 2 mm — PNC 653773 ❑
- Plateau à râper INOX épaisseur 3 mm — PNC 653774 ❑
- Plateau à râper INOX épaisseur 4 mm — PNC 653775 ❑
- Plateau à râper INOX épaisseur 7 mm — PNC 653776 ❑
- Plateau à râper INOX épaisseur 9 mm — PNC 653777 ❑
- Plateau à râper INOX pour knödeln et pain — PNC 653778 ❑
- Plateau à râper INOX pour parmesan et pain — PNC 653779 ❑

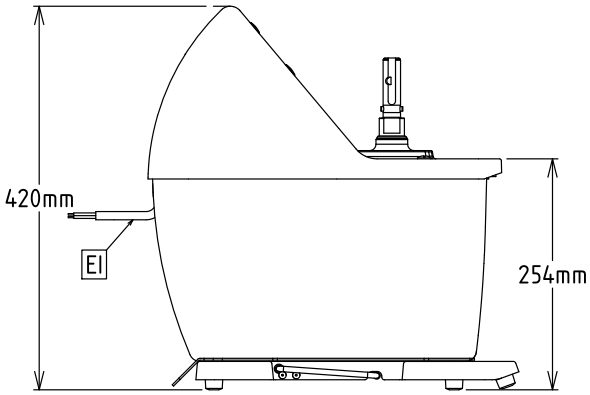
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Coupe-légumes TR210 Bloc moteur seul - 2 Vitesses - Tri 400V

Avant

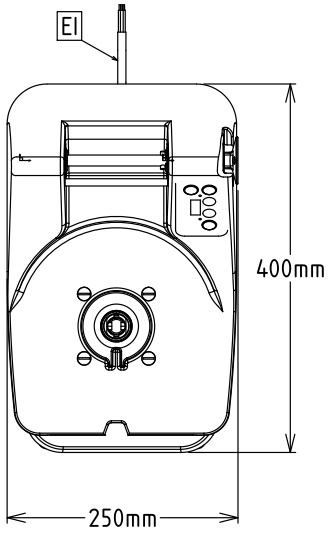


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	380-415/380-440 V/3 ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement	0.75 kW
Total Watts :	0.75 kW

Capacité

Rendement :	2100 kg/Cycle

Informations générales

Largeur extérieure	400 mm
Profondeur extérieure	250 mm
Hauteur extérieure	420 mm
Poids brut :	34.7 kg

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.