



Coupe-légumes
Coupe-légumes universel pour traiteur /
restauration, trémie à levier, sur table inox
avec range-disques, éjecteur inclus. 2 vitesses
330/660 tr/min

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #



CC0H65 (DTR260FL2VS)

Coupe-légumes universel pour traiteur / restauration, trémie à levier, sur table inox avec range-disques, éjecteur inclus. 2 vitesses 330/660 tr/min

Description courte

Repère No. _____

Coupe-légumes universel pour 300 à 1000 couverts en restaurant, et jusqu'à 4000 repas pour les traiteurs. 2 vitesses (330/660 tr/min). Moteur à freinage automatique de 2000W. Bloc moteur en inox et base en aluminium. Dispositif de sécurité "sans tension". Panneau de contrôle avec boutons marche/arrêt, sélection de la vitesse et fonction impulsion. Disque de coupe d'un diamètre de 300 mm. Livré avec trémie à levier et support mobile en inox intégrant un range-disques (disques non inclus). Panneau de contrôle IP65 avec un faible niveau de tension.

Caractéristiques principales

- Modèle alimentation continu.
- Trémie ronde (légumes longs) et grande trémie demi-lune.
- Système de sécurité « absence de tension ».
- Livré avec :
 - trémie fonctionnant avec un levier et support mobile en inox comprenant un range-plateaux (plateaux non inclus).
- Un large choix de disques et grilles (diamètre 300 mm) pour réaliser vos préparations.
- Système de sécurité magnétique et frein moteur pour protéger l'opérateur. L'appareil s'arrête en cas d'emploi inapproprié.
- Permet de trancher, râper, effiler (frites), couper en dés.
- Disponible en option, un accessoire pour légumes longs s'adaptant à la trémie qui fonctionne avec un levier et se transforme en trémie pour légumes longs (3 trémies cylindriques : 50, 59,5, 70 mm de diamètre).
- Disponible sur demande : -trémie cylindrique automatique (diamètre=280 mm), -trémie pour légumes longs (3 tubes), -trémie spéciale choux.

Construction

- Puissance : 2000 watts.
- 2 vitesses : 330-660 tr/min
- Carter du moteur en inox, base et trémies en aluminium.

Accessoires en option

- Bac d'alimentation pour trémies légumes longs et choux TR260 PNC 650036 ☐
- Plateau à râper INOX pour parmesan PNC 650148 ☐
- Plateau à râper INOX pour knödeln PNC 650149 ☐
- Plateau à râper INOX épaisseur 2 mm PNC 650150 ☐
- Plateau à râper INOX épaisseur 3 mm PNC 650151 ☐
- Plateau à râper INOX épaisseur 4 mm PNC 650152 ☐
- Plateau à râper INOX épaisseur 7 mm PNC 650153 ☐
- Plateau à râper INOX épaisseur 9 mm PNC 650154 ☐
- Plateau à râper choux - épaisseur 7 mm - à utiliser avec la trémie spéciale choux PNC 650157 ☐

APPROBATION: _____



**Coupe-légumes universel pour traiteur / restauration,
trémie à levier, sur table inox avec range-disques,
éjecteur inclus. 2 vitesses 330/660 tr/min**

• Plateau trancheur choux - épaisseur 1 mm - à utiliser avec la trémie spéciale choux	PNC 653009	☐	• Support mobile inox pouvant contenir un conteneur GN 2/1 (bac non inclus)	PNC 653224	☐
• Table inox roulante - Hauteur : 730 mm	PNC 653017	☐	• Plateau trancheur choux - épaisseur 2 mm - à utiliser avec la trémie spéciale choux	PNC 653227	☐
• Trémie à levier (bac d'alimentation 650036 inclus)	PNC 653036	☐	• Plateau trancheur choux - épaisseur 3 mm - à utiliser avec la trémie spéciale choux	PNC 653228	☐
• Trémie automatique	PNC 653037	☐	• Grille Macédoine - épaisseur 12 mm (à coupler avec plateau trancheur)	PNC 653301	☐
• Trémie spéciale choux pour TR260 (diam. 280 mm)	PNC 653048	☐			
• Grille Macédoine - épaisseur 10 mm (à coupler avec plateau trancheur)	PNC 653051	☐			
• Grille Macédoine - épaisseur 16 mm (à coupler avec plateau trancheur)	PNC 653052	☐			
• Grille Macédoine - épaisseur 20 mm (à coupler avec plateau trancheur)	PNC 653053	☐			
• Grille Macédoine - épaisseur 25 mm (à coupler avec plateau trancheur)	PNC 653054	☐			
• Grille Macédoine - épaisseur 32 mm (à coupler avec plateau trancheur)	PNC 653055	☐			
• Plateau trancheur - épaisseur 2 mm	PNC 653172	☐			
• Plateau trancheur - épaisseur 3 mm	PNC 653173	☐			
• Plateau trancheur - épaisseur 1 mm	PNC 653188	☐			
• Plateau trancheur - épaisseur 5 mm	PNC 653189	☐			
• Plateau trancheur - épaisseur 6 mm	PNC 653190	☐			
• Plateau trancheur - épaisseur 8 mm	PNC 653191	☐			
• Plateau trancheur - épaisseur 10 mm	PNC 653192	☐			
• Plateau trancheur - épaisseur 16 mm	PNC 653193	☐			
• Plateau effileur - épaisseur 2x2 mm	PNC 653195	☐			
• Plateau effileur - épaisseur 3x3 mm	PNC 653196	☐			
• Plateau effileur - épaisseur 4x4 mm	PNC 653197	☐			
• Plateau effileur - épaisseur 6x6 mm	PNC 653198	☐			
• Plateau effileur - épaisseur 8x8 mm	PNC 653199	☐			
• Plateau effileur - épaisseur 10x10 mm	PNC 653200	☐			
• Ratelier de rangement	PNC 653212	☐			
• Plateau couteaux ondulés - épaisseur 2 mm	PNC 653217	☐			
• Plateau couteaux ondulés - épaisseur 3 mm	PNC 653218	☐			
• Plateau couteaux ondulés - épaisseur 6 mm	PNC 653219	☐			
• Accessoire légumes longs pour Trémie à levier. 3 tubes diam. de 50 à 70 mm.	PNC 653223	☐			

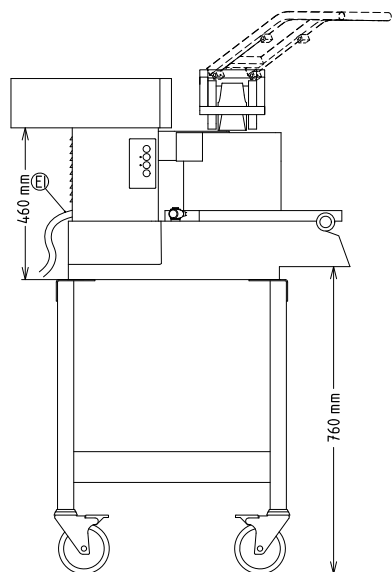


Coupe-légumes universel pour traiteur / restauration, trémie à levier, sur table inox avec range-disques, éjecteur inclus. 2 vitesses 330/660 tr/min
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

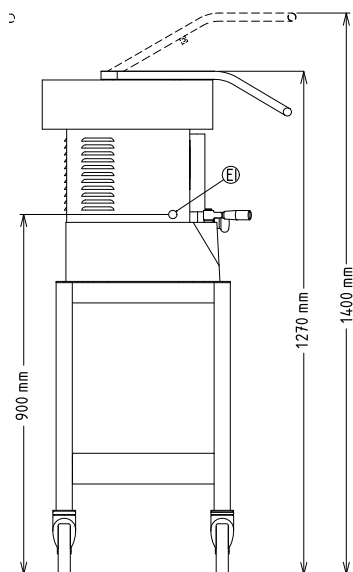


Coupe-légumes
Coupe-légumes universel pour traiteur / restauration,
trémie à levier, sur table inox avec range-disques,
éjecteur inclus. 2 vitesses 330/660 tr/min

Avant

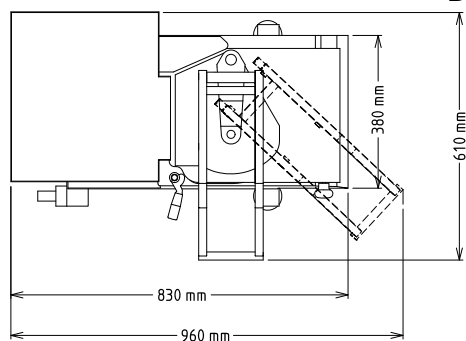


Côté



EI = Connexion
électrique

Dessus



Électrique

Voltage : 380-415 V/3 ph/50 Hz

**Puissance de
raccordement** 2 kW

Total Watts : 2 kW

Capacité

Rendement : 700 kg/heure

Informations générales

Largeur extérieure 610 mm

Profondeur extérieure 830 mm

Hauteur extérieure 1400 mm



Coupe-légumes
Coupe-légumes universel pour traiteur / restauration, trémie à levier, sur
table inox avec range-disques, éjecteur inclus. 2 vitesses 330/660 tr/min
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.