

Coupe-légumes Coupe-légumes, trémie d'alimentation automatique et manuelle sur table inox, vitesse variable entre 140 et 750 tr/min

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



CC0H69 (DTR210YTL)

Coupe-légumes, trémie d'alimentation automatique et manuelle sur table inox, vitesse variable entre 140 et 750 tr/min

Description courte

Repère No. _____

"Pour les installations de restauration moyennes, jusqu'à 1000 repas par service, spécialement conçu pour trancher, râper, couper en julienne et en dés.

Trémie automatique en inox permettant des préparations à grande échelle (jusqu'à 2100 kg/h).

Flexibilité maximale et précision grâce à la trémie à levier incluse.

Configuration autonome grâce au chariot au design intelligent, qui peut accueillir à la fois la machine et le bac GN 2/1 pour collecter les légumes coupés.

Les pièces en contact avec les aliments - trémie en inox et chambre de coupe - peuvent être retirées sans outils et mises au lave-vaisselle pour un nettoyage rapide.

Moteur industriel asynchrone pour une utilisation intensive et une durée de vie prolongée.

Sécurité assurée par un micro-interrupteur magnétique qui arrête la machine si la trémie n'est pas correctement positionnée.

Panneau de contrôle étanche (IP55) avec dispositif de sécurité "" sans tension"".

Modèle à vitesse variable (de 140 à 750 tr/min).

Trémie longue pour légumes disponible en accessoire optionnel."

Caractéristiques principales

- 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.
- Livré avec : -trémie inox automatique-chambre de coupe amovible-disque éjecteur-support mobile ergonomique
- Modèle avec alimentation en continu ; capacité de chargement 5 kg
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables sans outils. La trémie et le levier en inox avec la chambre de coupe sont lavables au lave-vaisselle.
- Une large sélection de disques inox et grilles en option (diam 205 mm).
- En option, trémie pour légumes longs (4 tubes de tailles différentes).

Construction

- Trémie inox avec chambre de coupe amovible en polyamide renforcé.
- Disques inox lavables au lave-vaisselle
- Trémie automatique entièrement en acier inox.
- Trémie légumes longs, trémie à levier et support mobile en acier inox, en option
- Puissance : 500 watts.
- Moteur industriel asynchrone silencieux pour conjuguer robustesse et durée de vie prolongée.
- Vitesse variable de 140 à 750 tr/min.

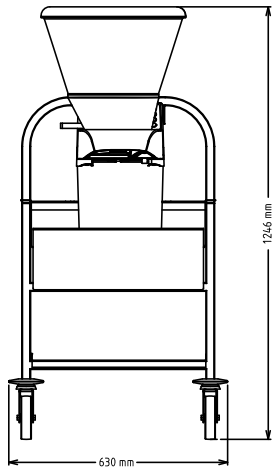
Accessoires en option

- 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 trancheur INOX lame en S épaisseur 0,6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650081
- Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 1 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650082
- Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650083

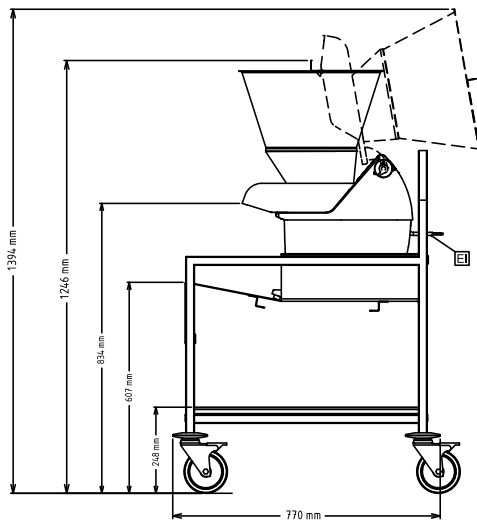
APPROBATION: _____

- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650084 | <input type="checkbox"/> | • Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 12 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650161 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650085 | <input type="checkbox"/> | • Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650162 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650086 | <input type="checkbox"/> | • Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650164 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650087 | <input type="checkbox"/> | • Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 13 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650165 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650088 | <input type="checkbox"/> | • Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x2 mm | PNC 650166 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650089 | <input type="checkbox"/> | • Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 3x3 mm | PNC 650167 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650090 | <input type="checkbox"/> | • PACK 4 DISQUES INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2 mm + râpeur 7 mm | PNC 650178 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650091 | <input type="checkbox"/> | • Grille macédoine 5x5 mm à associer à un plateau trancheur | PNC 653566 | <input type="checkbox"/> |
| • PACK BISTROT 3 disques INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2mm | PNC 650092 | <input type="checkbox"/> | • Grille macédoine 8x8 mm à associer à un plateau trancheur | PNC 653567 | <input type="checkbox"/> |
| • Trémie à levier inox pour TR210 (sans chambre de coupe, ni éjecteur) | PNC 650094 | <input type="checkbox"/> | • Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur | PNC 653568 | <input type="checkbox"/> |
| • PACK PIZZA 3 disques INOX : trancheur 2 mm + trancheur 4 mm + râpeur 7 mm | PNC 650107 | <input type="checkbox"/> | • Grille macédoine 12x12 mm à associer à un plateau trancheur | PNC 653569 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 | <input type="checkbox"/> | • Grille macédoine 20x20 mm à associer à un plateau trancheur | PNC 653570 | <input type="checkbox"/> |
| • Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU-TRS-TRK-TR210 | PNC 650110 | <input type="checkbox"/> | • Grille frites 6x6 mm à associer à un plateau trancheur | PNC 653571 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de découpe 10x10x10MM (plateau trancheur presseur aluminium 10MM diam. 205MM avec grille 10 mm et outil de nettoyage) | PNC 650112 | <input type="checkbox"/> | • Grille frites 8x8 mm à associer à un plateau trancheur | PNC 653572 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau trancheur presseur lame droite 10mm pour TRS / TRK | PNC 650115 | <input type="checkbox"/> | • Grille frites 10x10 mm à associer à un plateau trancheur | PNC 653573 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau trancheur presseur lame droite 8mm pour TRS / TRK | PNC 650116 | <input type="checkbox"/> | • Support pour disque diam. 175 mm ou 205 mm | PNC 653632 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau effileur INOX lame en S - Tagliatelles - épaisseur 2x8 mm | PNC 650158 | <input type="checkbox"/> | • Disque éjecteur | PNC 653772 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau effileur INOX lame en S - Tagliatelles - épaisseur 2x10 mm | PNC 650159 | <input type="checkbox"/> | • Plateau à râper inox épaisseur 2 mm | PNC 653773 | <input type="checkbox"/> |
| • Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT | PNC 650160 | <input type="checkbox"/> | • Plateau à râper INOX épaisseur 3 mm | PNC 653774 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Plateau à râper INOX épaisseur 4 mm | PNC 653775 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Plateau à râper INOX épaisseur 7 mm | PNC 653776 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Plateau à râper INOX épaisseur 9 mm | PNC 653777 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Plateau à râper INOX pour knödeln et pain | PNC 653778 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Plateau à râper INOX pour parmesan et pain | PNC 653779 | <input type="checkbox"/> |

Avant

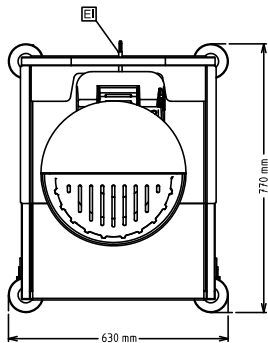


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement	0.5 kW
Total Watts :	0.5 kW

Capacité

Rendement :	0 kg/Cycle
--------------------	------------

Informations générales

Largeur extérieure	630 mm
Profondeur extérieure	770 mm
Hauteur extérieure	1246 mm
Poids brut :	