



## Coupe-légumes TR210 avec trémie automatique sur socle \_ Vitesse Variable \_ 600414

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



600414 (DTR210YVVT)

Coupe-légumes Trémie  
Automatique sur socle  
mobile. vitesse variable de  
140 à 750 tr/mn. Mono 230  
V

### Description courte

Repère No. \_\_\_\_\_

Pour cuisines jusqu'à 800 couverts en service total et jusqu'à 1000 couverts en préparation sélective. Modèle sur socle mobile inox pouvant recevoir un bac GN1/1 en zone d'éjection des légumes et un second bac GN1/1 sous le chariot pour la récupération des jus. Modèle à vitesse variable de 140 à 750 tr/mn permettant un rendement jusqu'à 2100 kg/h. Trémie d'alimentation automatique en inox avec chambre de coupe amovible. Toutes les parties en contact avec les aliments se démontent sans outil et sont lavables au lave-vaisselle.

Base moteur aluminium sans grande ouverture pour une complète protection contre les projections d'eau. Tableau de commande plat et étanche IP55, placé sur le corps de la machine. Zone d'éjection en façade permettant l'utilisation de bacs GN de 20 cm de haut. Sécurité utilisateur avec le dispositif "manque de tension". Frein moteur.

EN OPTION : disques inox, trémie à levier et trémie légumes longs.

APPROBATION: \_\_\_\_\_

### 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).
- Grande flexibilité grâce aux accessoires optionnels
- En option, trémie pour légumes longs (4 tubes de tailles différentes).
- 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.

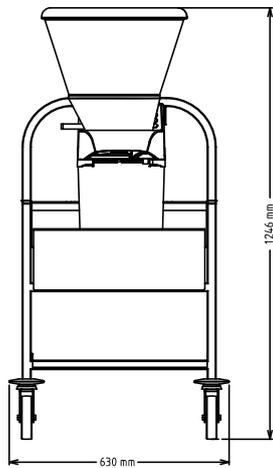
### Construction

- 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.

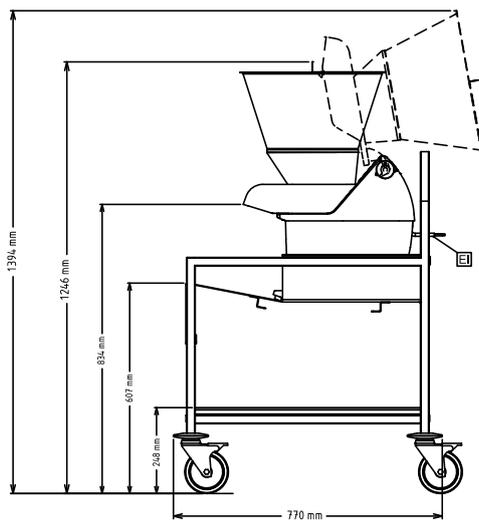
### Accessoires inclus

- 1 X Support mobile inox pour TR210 pouvant recevoir un bac GN1/1 (bac non inclus) PNC 650065
- 1 X Disque éjecteur PNC 653772

Avant

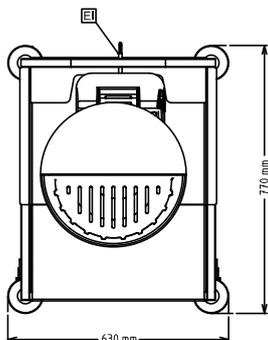


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



## Électrique

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

## Capacité

<b>Rendement :</b>	2100 kg/heure
--------------------	---------------

## Informations générales

<b>Largeur extérieure</b>	630 mm
<b>Profondeur extérieure</b>	770 mm
<b>Hauteur extérieure</b>	1250 mm
<b>Poids brut :</b>	80 kg