

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

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #



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.

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 trancheur INOX lame en S épaisseur 0,6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650081 ☐

APPROBATION:

• Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 1 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650082	☐	• Pack 7 disques (trancheurs 2 mm, 5 mm et 10 mm, râpeurs 2 mm et 7 mm, effileur 4 mm, grille 10x10 mm, outil de nettoyage)	PNC 650114	☐
• Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650083	☐	• Plateau trancheur presseur lame droite 10mm pour TRS / TRK	PNC 650115	☐
• Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650084	☐	• Plateau trancheur presseur lame droite 8mm pour TRS / TRK	PNC 650116	☐
• Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650085	☐	• Plateau effileur INOX lame en S - Tagliatelles - épaisseur 2x8 mm	PNC 650158	☐
• Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650086	☐	• Plateau effileur INOX lame en S - Tagliatelles - épaisseur 2x10 mm	PNC 650159	☐
• Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650087	☐	• Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650160	☐
• Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650088	☐	• Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 12 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650161	☐
• Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650089	☐	• 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 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650090	☐	• 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 couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650091	☐	• Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 13 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650165	☐
• PACK BISTROT 3 disques INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2mm	PNC 650092	☐	• Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x2 mm	PNC 650166	☐
• Trémie à levier inox pour TR210 (sans chambre de coupe, ni éjecteur)	PNC 650094	☐	• Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 3x3 mm	PNC 650167	☐
• PACK PIZZA 3 disques INOX : trancheur 2 mm + trancheur 4 mm + râpeur 7 mm	PNC 650107	☐	• PACK 4 DISQUES INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2 mm + râpeur 7 mm	PNC 650178	☐
• 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	☐	• Grille macédoine 5x5 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653566	☐
• Outil de nettoyage pour grilles frites et macédoine 5-8-10 mm PREP4YOU-TRS-TRK-TR210	PNC 650110	☐	• Grille macédoine 8x8 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653567	☐
• Kit de découpe 10x10x10MM (plateau trancheur presseur aluminium 10MM diam. 205MM avec grille 10 mm et outil de nettoyage)	PNC 650112	☐	• Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653568	☐
• Pack gastro (trancheurs 2 mm, 5 mm et 10 mm, râpeur 2 mm, effileur 4 mm, grille 10x10 mm, outil de nettoyage)	PNC 650113	☐	• 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	☐



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

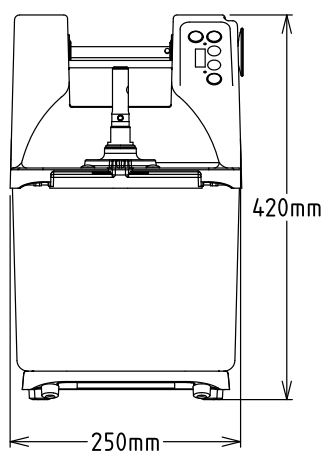
- Plateau à râper INOX pour knödeln et pain PNC 653778 ☐
- Plateau à râper INOX pour parmesan et pain PNC 653779 ☐



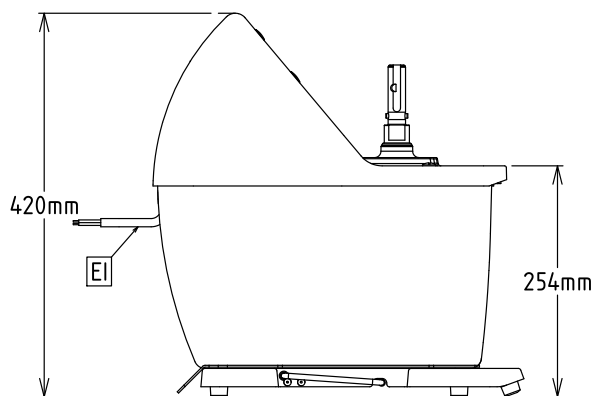
Coupe-légumes
TR210 Bloc moteur seul - 2 Vitesses - Tri 400V
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.11.14

Avant

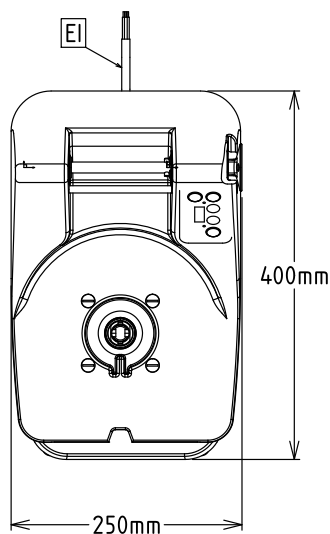


Côté



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