



Coupe-légumes TRS Classic - 1 Vitesse - 370W

REPÈRE # _____
MODELE # _____
NOM # _____
SIS # _____
AIA # _____



600110 (DTRSC)

Coupe légumes universel.
1 vitesse _ 340 tr/mn _
Corps ABS. 370W. Livré
avec éjecteur. Mono 230 V

Description courte

Repère No. _____

Machine universelle pour la préparation des légumes avec 80 types de coupes différentes. Corps en plastique. Capot amovible et levier en aluminium poli avec sécurité magnétique incorporée qui ne permet au coupe-légumes de fonctionner que si la trémie est en position fermée. Système de déverrouillage sans tension. Moteur auto freiné.

Caractéristiques principales

- Socle incliné à 20° pour faciliter le chargement et l'éjection des légumes..
- Vitesse du plateau 360 tr/min pour une précision de coupe en tranches ou en dés.
- Une large sélection de disques inox et grilles en option (diam 205 mm).
- Redémarrage automatique de la machine avec le poussoir en forme de demi-lune en position.
- Modèle alimentation continu.
- Trémie facilement démontable sans outil pour le nettoyage.
- 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.
- De 100 à 300 couverts en service total et jusqu'à 600 couverts en préparation sélective.
- Conception ergonomique pour travailler frontalement et réduire l'espace de travail autour de la machine

Construction

- Puissance : 370 watts.
- Modèle peu encombrant et déplaçable facilement
- Moteur industriel asynchrone, très fiable et silencieux. Arbre du moteur en inox.
- Panneau de commande ON/OFF et étanche IP55, et machine IP24.

APPROBATION: _____

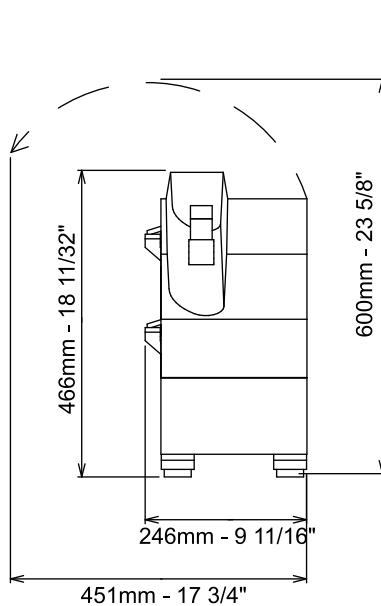


**Coupe-légumes
TRS Classic - 1 Vitesse - 370W**

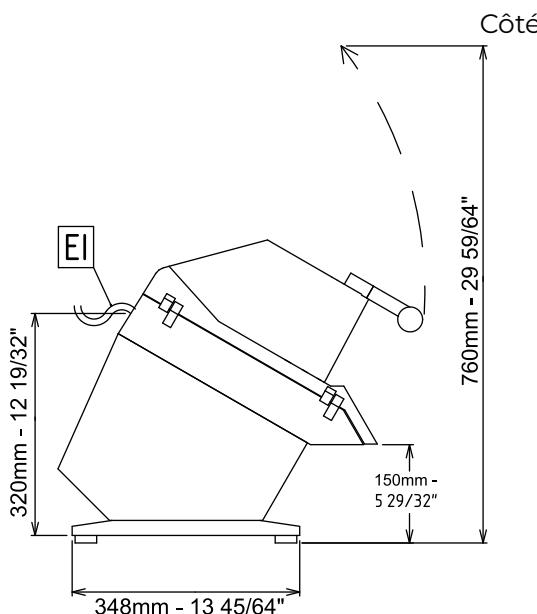
Accessoires en option

• Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 4x4 mm	PNC 650077	<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 effileur INOX lame en S épaisseur 6x6 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites)	PNC 650078	<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 effileur INOX lame en S épaisseur 8x8 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites)	PNC 650079	<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 effileur INOX lame en S épaisseur 10x10 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites)	PNC 650080	<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 0,6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650081	<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 1 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650082	<input type="checkbox"/>	• Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x2 mm	PNC 650166	<input type="checkbox"/>
• Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650083	<input type="checkbox"/>	• Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 3x3 mm	PNC 650167	<input type="checkbox"/>
• 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"/>	• PACK 4 DISQUES INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2 mm + râpeur 7 mm	PNC 650178	<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"/>	• Table mobile inox avec tablette rabattable et bac gastronorme 1/1	PNC 653180	<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"/>	• Poste de travail équipé pour TRS et TRK. Ipxh 1020x640x750	PNC 653283	<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"/>	• Grille macédoine 5x5 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653566	<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"/>	• Grille macédoine 8x8 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653567	<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"/>	• Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653568	<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"/>	• Grille macédoine 12x12 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653569	<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 20x20 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653570	<input type="checkbox"/>
• Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 9 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650092	<input type="checkbox"/>	• Grille frites 6x6 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653571	<input type="checkbox"/>
• PACK BISTROT 3 disques INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2mm	PNC 650158	<input type="checkbox"/>	• Grille frites 8x8 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653572	<input type="checkbox"/>
• Plateau effileur INOX lame en S - Tagliatelles - épaisseur 2x8 mm	PNC 650159	<input type="checkbox"/>	• Grille frites 10x10 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653573	<input type="checkbox"/>
• Plateau effileur INOX lame en S - Tagliatelles - épaisseur 2x10 mm			• Plateau à râper inox épaisseur 2 mm	PNC 653773	<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"/>



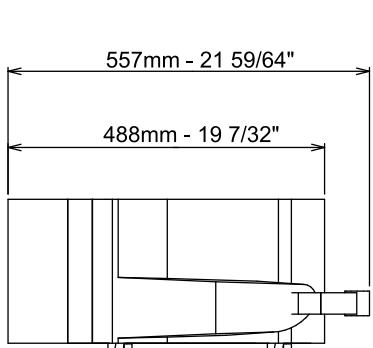


Avant



Côté

EI = Connexion électrique



Dessus

Électrique

Voltage : 220-240 V/1N ph/50 Hz

Puissance de raccordement : 0.37 kW

Total Watts : 0.37 kW

Capacité

Rendement : 400 kg/Cycle

Informations générales

Largeur extérieure : 246 mm

Profondeur extérieure : 557 mm

Hauteur extérieure : 466 mm

Poids brut : 21 kg