



Tagliaverdure TRS Classic Tagliaverdure da banco, 1 velocità, 750 W, base in acciaio inox

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



600108 (DTRSCX)

Tagliaverdure da banco, 1 velocità (340 giri/min.), 750 W. Tramoggia a leva in alluminio pressofuso lucido con base in acciaio inox - monofase

Descrizione

Articolo N° _____

Tagliaverdure da banco adatto per realizzare più di 80 diversi tipi di taglio. Tramoggia a leva in alluminio pressofuso lucido removibile e base in acciaio inox. Dispositivo di mancata tensione e sistema di sicurezza magnetico che permette alla macchina di funzionare solo se la tramoggia è correttamente chiusa.

Caratteristiche e benefici

- Base inclinata (20°) per facilitare le operazioni di carico e scarico.
- Vasta selezione di dischi e griglie disponibile a richiesta (diam. 205 mm).
- Riavvio automatico della macchina quando la leva a forma di mezzaluna è in posizione.
- Modello ad alimentazione continua.
- Tramoggia facilmente estraibile per la pulizia.
- Sistema di sicurezza magnetico e freno motore. Dispositivo di sicurezza che dà il consenso allo start solo a tramoggia chiusa.
- Tagliaverdure adatto per tagliare a fette, a bastoncini, a julienne, a cubetti, a listelli e per grattugiare.
- La velocità dei dischi di 360 giri/minuto permette di affettare e tagliare (anche a cubetti) in modo preciso.
- Adatto per 100-300 coperti per servizio ai tavoli e fino a 600 coperti per servizio di Catering.
- Design compatto che permette di lavorare frontalmente e di ridurre lo spazio di lavoro attorno alla macchina.

Costruzione

- Motore industriale asincrono privo di spazzole a garanzia di alta affidabilità e funzionamento silenzioso, albero motore in acciaio inox.
- Design compatto e portatile.
- Pannello comandi ON/OFF resistente all'acqua (IP55); IP24 sull'intera macchina.
- Potenza: 750 watt.

Approvazione: _____

Accessori opzionali

- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 4x4 mm | PNC 650077 | ☐ | • Set di dischi Gastronomia (dischi per affettare da 2 mm, 5 mm e 10 mm, disco per grattugiare da 2 mm, disco per grattugiare 4x4 mm, griglia per cubetti da 10x10 mm) e strumento per la pulizia della griglia | PNC 650113 | ☐ |
| • Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 6x6 mm (adatto anche per patatine fritte) | PNC 650078 | ☐ | • Set di 7 dischi (dischi per affettare da 2 mm, 5 mm e 10 mm, dischi per grattugiare da 2 mm e 7 mm, disco per grattugiare 4x4 mm, griglia per cubetti 10x10 mm) e strumento per la pulizia della griglia | PNC 650114 | ☐ |
| • Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 8x8 mm (adatto anche per patatine fritte) | PNC 650079 | ☐ | • Disco FETTE in alluminio con pressore, 10 mm (adatto per cubettare, da abbinare alle griglie) | PNC 650115 | ☐ |
| • Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 10x10 mm (adatto anche per patatine fritte) | PNC 650080 | ☐ | • Disco FETTE in alluminio con pressore, 8 mm (adatto per cubettare, da abbinare alle griglie) | PNC 650116 | ☐ |
| • Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 0,6 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650081 | ☐ | • Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 2x8 mm (tagliatelle) | PNC 650158 | ☐ |
| • Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 1 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650082 | ☐ | • Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 2x10mm (tagliatelle) | PNC 650159 | ☐ |
| • Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 2 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650083 | ☐ | • Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 10 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650160 | ☐ |
| • Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 3 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650084 | ☐ | • Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 12 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650161 | ☐ |
| • Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 4 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650085 | ☐ | • Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressore 8 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650162 | ☐ |
| • Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 5 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650086 | ☐ | • Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressore 10 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650164 | ☐ |
| • Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 6 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650087 | ☐ | • Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 13 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650165 | ☐ |
| • Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 8 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650088 | ☐ | • Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 2x2 mm | PNC 650166 | ☐ |
| • Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressore 2 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650089 | ☐ | • Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 3x3 mm | PNC 650167 | ☐ |
| • Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressore 3 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650090 | ☐ | • Set di 4 dischi inox (C2S disco fetta 2mm, C5S disco fetta 5mm, J2X disco julienne 2mm, J7X disco julienne 7mm) | PNC 650178 | ☐ |
| • Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressore 6 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650091 | ☐ | • Cavalletto con ripiano orientabile completo di bacinella GN 1/1 in policarbonato | PNC 653180 | ☐ |
| • Pacchetto Bistrot: set dischi inox (C2SX fette 2mm, C5SX fette 5mm, J2X julienne 2mm) | PNC 650092 | ☐ | • Carrello in acciaio inox con piano d'appoggio, piani ribaltabili, ripiano inferiore e rastrelliera porta dischi per TRK, TRS e TR200 modelli da banco | PNC 653283 | ☐ |
| • Pacchetto Pizza: set dischi inox (C2SX fette 2mm, C4SX fette 4mm, J7X julienne 7mm) | PNC 650107 | ☐ | • Griglia CUBETTI inox 5x5 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) | PNC 653566 | ☐ |
| • Accessorio per TRS e TRK & TR210 per la pulizia griglia cubetti da 5-8-10 mm | PNC 650110 | ☐ | • Griglia CUBETTI inox 8x8 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) | PNC 653567 | ☐ |
| • Kit completo per cubettare 10x10x10 mm (disco per affettare in alluminio da 10 mm con diametro 205 mm e griglia da 10 mm) | PNC 650112 | ☐ | • Griglia CUBETTI inox 10x10 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) | PNC 653568 | ☐ |
| | | | • Griglia CUBETTI inox 12x12 mm | PNC 653569 | ☐ |
| | | | • Griglia CUBETTI inox 20x20mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) | PNC 653570 | ☐ |



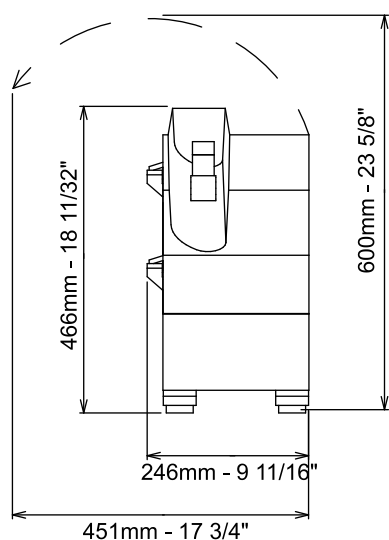
Tagliaverdure TRS Classic Tagliaverdure da banco, 1 velocità, 750 W, base in acciaio inox

- Griglia LISTELLI-PATATINE inox 6x6 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) PNC 653571 ☐
- Griglia LISTELLI-PATATINE inox 8x8 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) PNC 653572 ☐
- Griglia LISTELLI-PATATINE inox 10x10 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) PNC 653573 ☐
- Contenitore per 1 disco (diam. 175 mm e 205 mm) PNC 653632 ☐

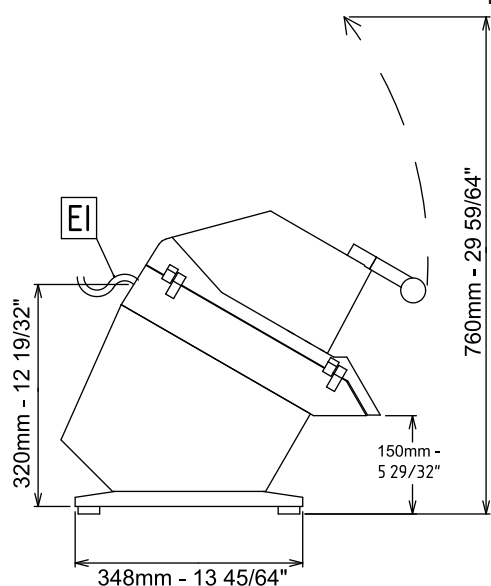


Tagliaverdure TRS Classic Tagliaverdure da banco, 1 velocità, 750 W, base in acciaio inox

Fronte

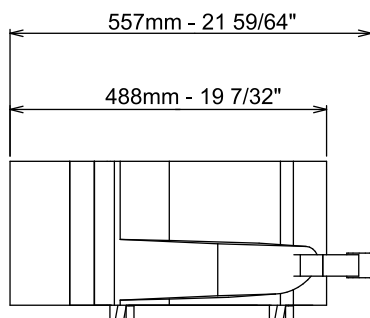


Lato



EI = Connessione
elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione: 220-240 V/1N ph/50 Hz

Potenza installata max: 0.75 kW

Watt totali: 0.75 kW

Capacità

Prestazioni (fino a): 550 kg/ora

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 246 mm

Dimensioni esterne, profondità: 557 mm

Dimensioni esterne, altezza: 466 mm

Peso imballo: 26 kg



Tagliaverdure
TRS Classic Tagliaverdure da banco, 1 velocità, 750 W, base in acciaio
inox
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso