



## 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.

Approvazione: \_\_\_\_\_

### 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.

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

### Accessori opzionali

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



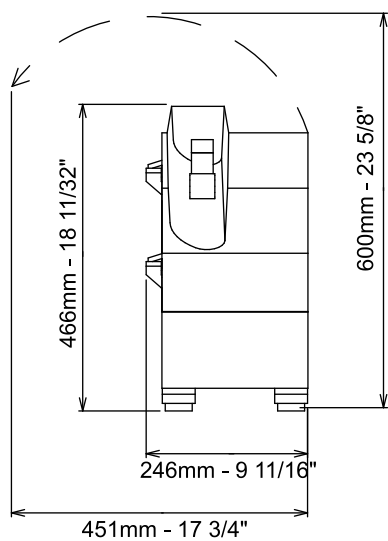
## Tagliaverdure TRS Classic Tagliaverdure da banco, 1 velocità, 750 W, base in acciaio inox

- Griglia LISTELLI-PATATINE inox 6x6 mm PNC 653571
- Griglia LISTELLI-PATATINE inox 8x8 mm PNC 653572
- Griglia LISTELLI-PATATINE inox 10x10 mm PNC 653573
- Supporto per 1 disco (diam. 175 mm e 205 mm) PNC 653632

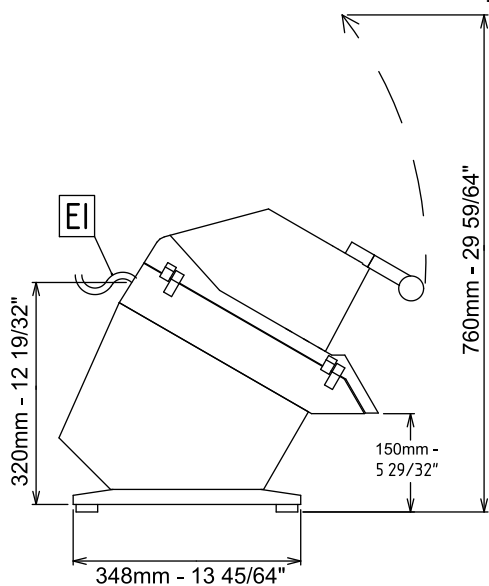


## Tagliaverdure TRS Classic Tagliaverdure da banco, 1 velocità, 750 W, base in acciaio inox

Fronte

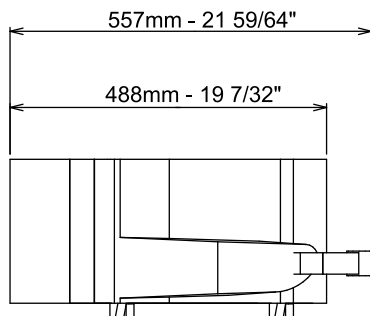


Lato



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/ciclo

### 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