



Tagliaverdure TRS Classic Tagliaverdure da banco, 1 velocità, 370 W

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



600117 (DTRS3C)

Tagliaverdure da banco, 1 velocità (340 giri/min.), 370 W. Tramoggia a leva in alluminio pressofuso lucido - trifase

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 plastica grigia. 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.
- 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.
- La velocità dei dischi di 360 giri/minuto permette di affettare e tagliare (anche a cubetti) in modo preciso.

Costruzione

- Potenza: 370 watt.
- Design compatto e portatile.
- Motore industriale asincrono privo di spazzole a garanzia di alta affidabilità e funzionamento silenzioso, albero motore in acciaio inox.
- Pannello comandi ON/OFF resistente all'acqua (IP55); IP24 sull'intera macchina.

Accessori opzionali

- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 4x4 mm PNC 650077
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 6x6 mm (adatto anche per patatine fritte) PNC 650078
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 8x8 mm (adatto anche per patatine fritte) PNC 650079
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 10x10 mm (adatto anche per patatine fritte) PNC 650080
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 0,6 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650081
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 1 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650082
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 2 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650083

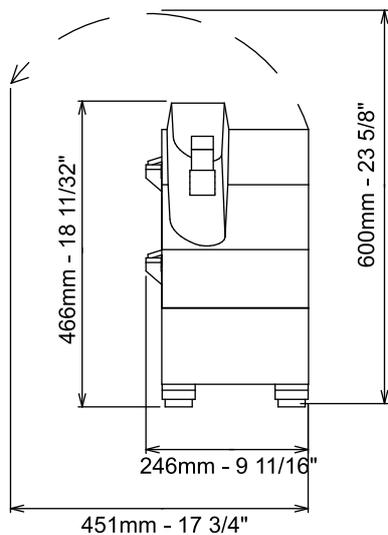
Approvazione: _____

- Disco FETTE inox, con lame a "S" + PNC 650084
pressore 3 mm (adatto per
affettare o da abbinare alle griglie)
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + PNC 650085
pressore 4 mm (adatto per
affettare o da abbinare alle griglie)
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + PNC 650086
pressore 5 mm (adatto per
affettare o da abbinare alle griglie)
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + PNC 650087
pressore 6 mm (adatto per
affettare o da abbinare alle griglie)
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + PNC 650088
pressore 8 mm (adatto per
affettare o da abbinare alle griglie)
- Disco inox, con lame ONDULATE a PNC 650089
"S" + pressore 2 mm (adatto per
affettare o da abbinare alle griglie)
- Disco inox, con lame ONDULATE a PNC 650090
"S" + pressore 3 mm (adatto per
affettare o da abbinare alle griglie)
- Disco inox, con lame ONDULATE a PNC 650091
"S" + pressore 6 mm (adatto per
affettare o da abbinare alle griglie)
- Pacchetto Bistrot: set dischi inox PNC 650092
(C2SX fette 2mm, C5SX fette 5mm,
J2X julienne 2mm)
- Pacchetto Pizza: set dischi inox PNC 650107
(C2SX fette 2mm, C4SX fette
4mm, J7X julienne 7mm)
- Accessorio per TRS e TRK & TR210 PNC 650110
per la pulizia griglia cubetti da
5-8-10 mm
- Disco BASTONCINI inox con lame PNC 650158
a "S" 2x8 mm (tagliatelle)
- Disco BASTONCINI inox con lame PNC 650159
a "S" 2x10mm (tagliatelle)
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + PNC 650160
pressore 10 mm (adatto per
affettare o da abbinare alle griglie)
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + PNC 650161
pressore 12 mm (adatto per
affettare o da abbinare alle griglie)
- Disco inox, con lame ONDULATE a PNC 650162
"S" + pressore 8 mm (adatto per
affettare o da abbinare alle griglie)
- Disco inox, con lame ONDULATE a PNC 650164
"S" + pressore 10 mm (adatto per
affettare o da abbinare alle griglie)
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + PNC 650165
pressore 13 mm (adatto per
affettare o da abbinare alle griglie)
- Disco BASTONCINI inox con lame PNC 650166
a "S" 2x2 mm
- Disco BASTONCINI inox con lame PNC 650167
a "S" 3x3 mm
- Set di 4 dischi inox (C2S disco fetta PNC 650178
2mm, C5S disco fetta 5mm, J2X
disco julienne 2mm, J7X disco
julienne 7mm)
- Cavalletto con ripiano orientabile PNC 653180
completo di bacinella GN 1/1 in
polycarbonato
- Carrello in acciaio inox con piano PNC 653283
d'appoggio, piani ribaltabili, ripiano
inferiore e rastrelliera porta dischi per
TRK, TRS e TR200 modelli da banco
- Griglia CUBETTI inox 5x5 mm - da PNC 653566
abbinare ai dischi con pressore tipo C
(*)
- Griglia CUBETTI inox 8x8 mm - da PNC 653567
abbinare ai dischi con pressore tipo C
(*)
- Griglia CUBETTI inox 10x10 mm - da PNC 653568
abbinare ai dischi con pressore tipo C
(*)
- Griglia CUBETTI inox 12x12 mm PNC 653569
- Griglia CUBETTI inox 20x20mm - da PNC 653570
abbinare ai dischi con pressore tipo C
(*)
- Griglia LISTELLI-PATATINE inox 6x6 PNC 653571
mm - da abbinare ai dischi con
pressore tipo C (*)
- Griglia LISTELLI-PATATINE inox 8x8 PNC 653572
mm - da abbinare ai dischi con
pressore tipo C (*)
- Griglia LISTELLI-PATATINE inox 10x10 PNC 653573
mm - da abbinare ai dischi con
pressore tipo C (*)
- Disco JULIENNE inox 2 mm PNC 653773
- Disco JULIENNE inox 3 mm PNC 653774
- Disco JULIENNE inox 4 mm PNC 653775
- Disco JULIENNE inox 7 mm PNC 653776
- Disco JULIENNE inox 9 mm PNC 653777
- Disco GRATTUGIA inox per canederli PNC 653778
e pane
- Disco GRATTUGIA inox per PNC 653779
parmigiano e pane



Tagliaverdure TRS Classic Tagliaverdure da banco, 1 velocità, 370 W

Fronte



Elettrico

Tensione di alimentazione:

220-240/380-415 V/3
ph/50/60 Hz

600117 (DTRS3C)

Potenza installata max:

0.37 kW

Watt totali:

0.37 kW

Capacità

Prestazioni (fino a):

400 kg/ora

Informazioni chiave

**Dimensioni esterne,
larghezza:**

246 mm

**Dimensioni esterne,
profondità:**

557 mm

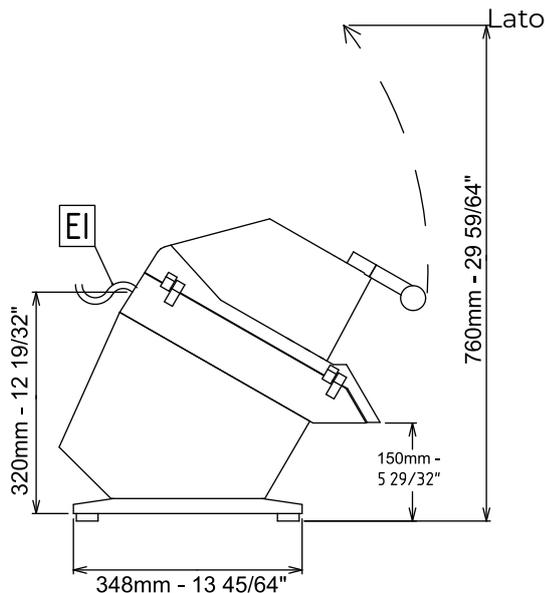
**Dimensioni esterne,
altezza:**

466 mm

Peso imballo:

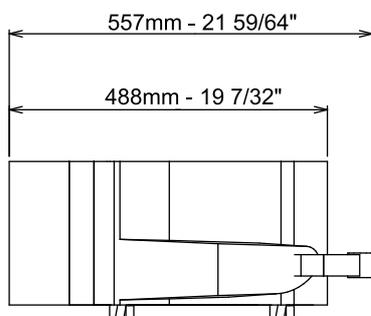
20 kg

Lato



EI = Connessione
elettrica

Alto



Tagliaverdure
TRS Classic Tagliaverdure da banco, 1 velocità, 370 W

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

