

### Coupe-légumes TRK70 Combiné cutter mélangeur, coupe-légumes et émulsionneur- 7 L -Vitesse Variable



600489 (TRK70Y)

Combiné cutter/coupelégumes/émulsionneur, vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn. Cuve inox 7L et accessoire coupe-légumes inox. Mono 230 V

### Caractéristiques principales

- Machine 3 en 1 : cutter, émulsionneur et coupelégumes pour trancher, râper, effiler, couper, hacher, broyer, émulsionner, mélanger et pétrir en quelques secondes.
- Système Incly pour incliner la base du moteur à 20° pendant l'emploi de l'accessoire coupelégumes.
- Permet de trancher, râper, effiler et couper en dés et frites.
- La trémie ronde pour légumes longs est intégrée dans le bras d'alimentation, la trémie 3/4 de lune limite les opérations de pré-découpe.
- Fonction émulsionneur (racleur) fourni de série.
- Couvercle amovible solidaire du châssis pour une hygiène respectée, une facilité d'utilisation et un gain de place.
- Fonction « pulse » pour un travail de précision et pour la fragmentation des gros morceaux.
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont entièrement démontables sans outils et sont lavables au lave-vaisselle.
- Redémarrage automatique de la machine avec le poussoir 3/4 en forme de lune en position.
- Système de sécurité magnétique et frein moteur. Empêche la machine de fonctionner si la trémie est mal positionnée, ou si le couvercle de la cuve n'est pas bien fermé.
- Limitation automatique de la vitesse selon la fonction sélectionnée (coupe-légumes ou cutter).
- Une large sélection de disques inox et grilles en option (diam 205 mm).
- Livré avec :-trémie en inox fonctionnant avec un levier et chambre de coupe amovible.-cuve inox 7 litres, couvercle transparent, racleur émulsionneur et rotor à lame micro-dentée.
- Capacité :-productivité du coupe-légumes 550 kg/h, adaptée pour 100-400 couverts par service, jusqu'à 800 couverts en préparation sélective.-capacité de travail du cutter mélangeur de 150 g à 3,5 kg, pour 50-150 couverts par service.

### Construction

- Modèle peu encombrant et déplaçable facilement
- Moteur industriel asynchrone triphasé, très fiable et silencieux. Arbre du moteur en inox.
- Cuve inox avec cheminée haute pour une utilisation optimale (75 % de la capacité réelle de la cuve).
- Le bras d'alimentation et la trémie sont entièrement en inox. Carter moteur en aluminium.
- Accessoires en option : disques inox lavables au lave-vaisselle. Forme exclusive et unique de la lame en S, pour une plus grande précision de coupe aussi bien pour les légumes durs que délicats.
- Vitesse variable :-4 vitesses et jusqu'à 800 tr/min en fonction coupe-légumes.-10 vitesses et de 300 à 3 700 tr/min en fonction cutter émulsionneur
- Panneau de commande plat étanche IPX5 (IP55).
- Puissance : TRK70 1.3 HP.









<ul> <li>Système de ventilation amélioré pour une utilisation en douceur et robuste.</li> <li>Système Incly amélioré pour une meilleure stabilité</li> <li>Fixation améliorée du poussoir de la trémie légumes longs.</li> </ul>				Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650091	
				PACK BISTROT 3 disques INOX : trancheurs 2mm + 5mm - râpeur 2mm	PNC 650092	
Accessoires inclus			•	Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 7L	PNC 650104	
<ul> <li>1 X Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 7L</li> </ul>	PNC 650104			Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x8 mm	PNC 650158	
<ul> <li>1 X Cuve inox capacité 7 litres</li> <li>1 X Disque éjecteur supplémentaire</li> </ul>	PNC 653593 PNC 653772			Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x10 mm	PNC 650159	
Accessoires en option				Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 10mm ; utilisation en coupe	PNC 650160	
<ul> <li>Plateau effileur inox lame en S épaisseur 4x4 mm</li> </ul>	PNC 650077			simple OU combiné à une grille FT ou MT		
<ul> <li>Plateau effileur inox lame en S épaisseur 6x6 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites)</li> </ul>	PNC 650078			Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 12 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou	PNC 650161	
<ul> <li>Plateau effileur inox lame en S épaisseur 8x8 mm (peut être utilisé</li> </ul>	PNC 650079		•	MT Plateau couteaux ondulés INOX lame	PNC 650162	
pour la coupe des frites)  • Plateau effileur inox lame en S épaisseur 10x10 mm (peut être utilisé	PNC 650080			en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT		
pour la coupe des frites)  • Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 0,6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une	PNC 650081			Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650164	
grille FT ou MT  • Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 1 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT	PNC 650082			Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 13 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650165	
ou MT • Plateau trancheur inox lame en S	PNC 650083			Plateau effileur inox lame en S épaisseur 2x2 mm	PNC 650166	
épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT				Plateau effileur inox lame en S épaisseur 3x3 mm	PNC 650167	
ou MT • Plateau trancheur INOX lame en S	PNC 650084			PACK 4 DISQUES INOX : trancheurs 2mm + 5mm - râpeurs 2 mm + 7 mm	PNC 650178	
épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT			•	Plan de travail en acier inoxydable avec étagères rabattables et support à disques pour modèles de table TRK et	PNC 653283	
<ul> <li>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm; utilisation en</li> </ul>	PNC 650085			TRS Grille macédoine 5x5 mm à associer à	PNC 653566	
coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT				un plateau trancheur		
Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm; utilisation en	PNC 650086			Grille macédoine 8x8 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653567	
coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT			•	Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653568	
Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en	PNC 650087		•	Grille macédoine 12x12 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653569	
coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT			•	Grille macédoine 20x20 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653570	
<ul> <li>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 8 mm; utilisation en</li> </ul>	PNC 650088		•	Grille frites 6x6 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653571	
coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT			•	Grille frites 8x8 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653572	
<ul> <li>Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 2 mm ;</li> </ul>	PNC 650089		•	Grille frites 10x10 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653573	
utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT				Cuve inox capacité 7 litres	PNC 653593	
<ul> <li>Plateau couteaux ondulés INOX</li> </ul>	PNC 650090			Disque éjecteur supplémentaire Plateau à râper inox épaisseur 2 mm	PNC 653772 PNC 653773	
lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU				Plateau à râper inox épaisseur 3 mm	PNC 653774	
combiné à une grille FT ou MT				Plateau à râper inox épaisseur 4 mm	PNC 653775	

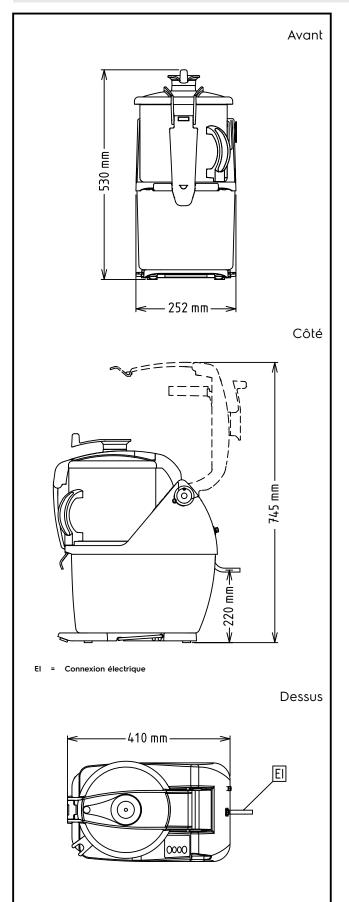












# Électrique Voltage :

200-240 V/1N ph/50/60 Hz

Puissance de raccordement 1.5 kW Total Watts: 1.5 kW

### Capacité

Rendement: 550 kg/Cycle

Capacité 7 litre Capacité de coupe carottes :

350 kg Capacité de coupe - pomme

de terre : 550 kg

## Informations générales

Largeur extérieure	252 mm
Profondeur extérieure	485 mm
Hauteur extérieure	505 mm
Capacité de coupe - en dés :	600 kg
Mayonnaise :	3.5 kg
Poids net (kg) :	28





