

## Coupe-légumes TR210 trémie automatique - 2 vitesses

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



600077 (TR2101V3)

Coupe-légumes Trémie  
Automatique à poser sur  
table. 340 et 680 tr/mn. Tri  
400 V

### Description courte

#### Repère No.

Pour cuisines jusqu'à 800 couverts en service total et jusqu'à 1000 couverts en préparation sélective. Modèle de table à 2 vitesses 340 et 680 tr/mn permettant un rendement jusqu'à 2100 kg/h. Trémie d'alimentation automatique en inox avec chambre de coupe amovible. Toutes les parties en contact avec les aliments se démontent sans outil et sont lavables au lave-vaisselle.

Base moteur aluminium sans grandes ouverture pour une complète protection contre les projections d'eau. Tableau de commande plat et étanche, placé sur le corps de la machine. Zone d'éjection en façade permettant l'utilisation de bacs GN de 20 cm de haut. Sécurité utilisateur avec le dispositif "manque de tension". Frein moteur.

EN OPTION : support mobile inox, disques inox, trémie à levier et trémie légumes longs.

### Caractéristiques principales

- Permet de trancher, râper, effiler et couper en dés et frites.
- De 100 à 800 couverts en service total et jusqu'à 1000 couverts en préparation sélective.
- Modèle avec alimentation en continu ; capacité de chargement 5 kg
- Livré avec :-trémie automatique-chambre de coupe amovible-disque éjecteur
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables sans outils. La trémie et le levier en inox avec la chambre de coupe sont lavables au lave-vaisselle.
- Grande flexibilité grâce aux accessoires optionnels
- Une large sélection de disques inox et grilles en option (diam 205 mm).
- En option, trémie pour légumes longs (4 tubes de tailles différentes).
- En option, support mobile ergonomique permettant d'utiliser un bac GN1/1 hauteur 20 cm pour recueillir les légumes coupés, avec un maximum de productivité et une utilisation sans effort. Possibilité également d'utiliser un second bac GN1/1 pour récupérer les jus et garder le poste de travail propre.
- En option, trémie à levier (composée d'une goulotte pour les légumes longs et d'une trémie demi-lune) pour un résultat de coupe précis et optimal.

### Construction

- 2 vitesses : 340-680 tr/min
- Puissance : 750 watts.
- Moteur industriel asynchrone silencieux pour conjuguer robustesse et durée de vie prolongée.
- Carter moteur en alliage aluminium, afin d'améliorer la ventilation du moteur sans créer des ouvertures dans le châssis.
- Disques inox lavables au lave-vaisselle
- Trémie automatique entièrement en acier inox.
- Trémie légumes longs, trémie à levier et support mobile en acier inox, en option

### Accessoires inclus

- 1 X Disque éjecteur supplémentaire PNC 653772

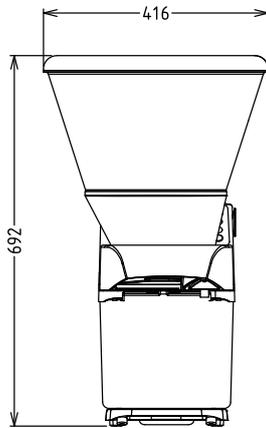
### Accessoires en option

- Support mobile inox pour TR210 PNC 650065 □  
pouvant recevoir un bac GN1/1  
(bac non inclus)

APPROBATION: \_\_\_\_\_

- Grille macédoine 5x5 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653566
- Grille macédoine 8x8 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653567
- Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653568
- Grille macédoine 12x12 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653569
- Grille macédoine 20x20 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653570
- Grille frites 6x6 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653571
- Grille frites 8x8 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653572
- Grille frites 10x10 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653573
- Disque éjecteur supplémentaire PNC 653772
- Plateau à râper inox épaisseur 2 mm PNC 653773
- Plateau à râper inox épaisseur 3 mm PNC 653774
- Plateau à râper inox épaisseur 4 mm PNC 653775
- Plateau à râper inox épaisseur 7 mm PNC 653776
- Plateau à râper inox épaisseur 9 mm PNC 653777

Avant



## Électrique

Voltage :

 380-415/380-440 V/3  
 ph/50/60 Hz

 600077 (TR2101V3)  
 Puissance de raccordement

0.75 kW

Total Watts :

0.75 kW

## Capacité

 Capacité de coupe -  
 carottes :

800 kg

 Capacité de coupe - pomme  
 de terre :

1800 kg

Capacité de coupe - frites :

2100 kg

Rendement :

2100 kg/heure

## Informations générales

Largeur extérieure

416 mm

Profondeur extérieure

490 mm

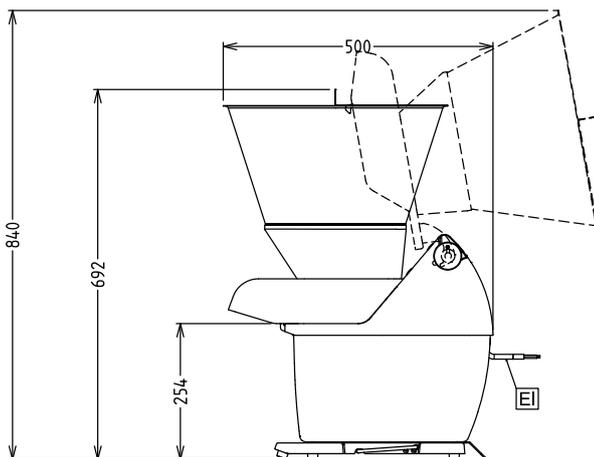
Hauteur extérieure

690 mm

Poids net (kg) :

26.4

Côté



EI = Connexion électrique

Dessus

