

Coupe-légumes TR210 trémie automatique - vitesse variable sur socle mobile

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



600079 (TR210VV)

Coupe-légumes Trémie
Automatique sur socle
mobile. Vitesse variable
de 140 à 750 tr/mn. Mono
230 V

Description courte

Repère No.

Pour cuisines jusqu'à 800 couverts en service total et jusqu'à 1000 couverts en préparation sélective. Modèle sur socle mobile inox pouvant recevoir un bac GN1/1 en zone d'éjection des légumes et un second bac GN1/1 sous le chariot pour la récupération des jus. Modèle à vitesse variable de 140 à 750 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 grande ouverture pour une complète protection contre les projections d'eau. Tableau de commande plat et étanche IP55, 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 : 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 inox automatique-chambre de coupe amovible-disque éjecteur-support mobile ergonomique
- 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, 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

- Puissance : 500 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
- Vitesse variable de 140 à 750 tr/min.

Accessoires inclus

- 1 X Support mobile inox pour TR210 pouvant recevoir un bac GN1/1 (bac non inclus) PNC 650065
- 1 X Disque éjecteur supplémentaire PNC 653772

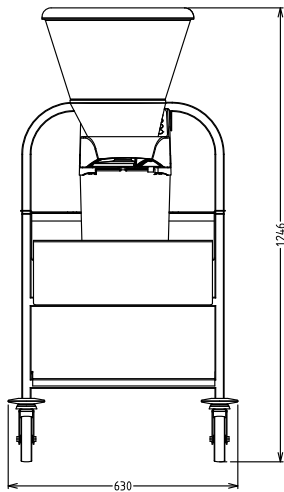
Accessoires en option

- 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

APPROBATION: _____

- 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 :	
600079 (TR210VV)	200-240 V/1 ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement	0.5 kW
Total Watts :	0.5 kW

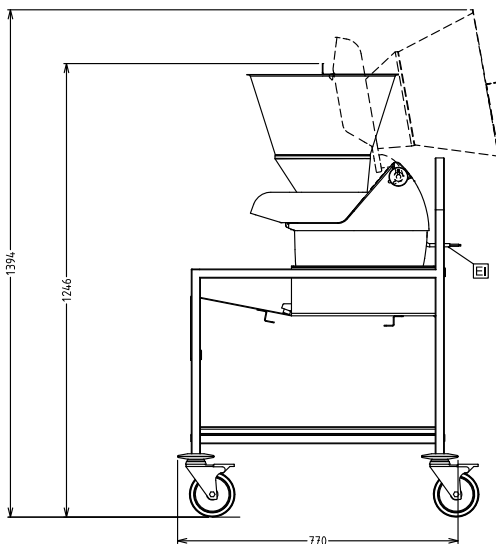
Capacité

Capacité de coupe - carottes :	800 kg
Capacité de coupe - pomme de terre :	1500 kg
Capacité de coupe - frites :	0 kg
Rendement :	2100 kg/heure

Informations générales

Largeur extérieure	630 mm
Profondeur extérieure	770 mm
Hauteur extérieure	1250 mm
Poids net (kg) :	44.8

Côté



EI = Connexion électrique

Dessus

