

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

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



600460 (TR210YVVVT)

Mono
220-240/1N/50-60Hz

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 (frites), couper en dés.
- 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.
- 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.
- Fixation améliorée du poussoir de la trémie légumes longs.

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

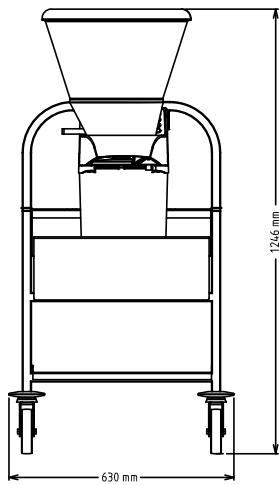
Accessoires en option

- Plateau effileur inox lame en S épaisseur 4x4 mm PNC 650077
- Plateau effileur inox lame en S épaisseur 6x6 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) PNC 650078
- Plateau effileur inox lame en S épaisseur 8x8 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) PNC 650079

APPROBATION: _____

• Plateau effileur inox lame en S épaisseur 10x10 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites)	PNC 650080	<input type="checkbox"/>	• Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650164	<input type="checkbox"/>
• Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 0,6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650081	<input type="checkbox"/>	• Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 13 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650165	<input type="checkbox"/>
• Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 1 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650082	<input type="checkbox"/>	• Plateau effileur inox lame en S épaisseur 2x2 mm	PNC 650166	<input type="checkbox"/>
• Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650083	<input type="checkbox"/>	• Plateau effileur inox lame en S épaisseur 3x3 mm	PNC 650167	<input type="checkbox"/>
• Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650084	<input type="checkbox"/>	• PACK 4 DISQUES INOX : trancheurs 2mm + 5mm - râpeurs 2 mm + 7 mm	PNC 650178	<input type="checkbox"/>
• Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650085	<input type="checkbox"/>	• Grille macédoine 5x5 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653566	<input type="checkbox"/>
• Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650086	<input type="checkbox"/>	• Grille macédoine 8x8 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653567	<input type="checkbox"/>
• Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650087	<input type="checkbox"/>	• Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653568	<input type="checkbox"/>
• Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650088	<input type="checkbox"/>	• Grille macédoine 12x12 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653569	<input type="checkbox"/>
• Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650089	<input type="checkbox"/>	• Grille macédoine 20x20 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653570	<input type="checkbox"/>
• Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650090	<input type="checkbox"/>	• Grille frites 6x6 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653571	<input type="checkbox"/>
• Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650091	<input type="checkbox"/>	• Grille frites 8x8 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653572	<input type="checkbox"/>
• PACK BISTROT 3 disques INOX : trancheurs 2mm + 5mm - râpeur 2mm	PNC 650092	<input type="checkbox"/>	• Grille frites 10x10 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653573	<input type="checkbox"/>
• Trémie à levier inox pour TR210 (sans chambre de coupe ni éjecteur)	PNC 650094	<input type="checkbox"/>	• Disque éjecteur supplémentaire	PNC 653772	<input type="checkbox"/>
• Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x8 mm	PNC 650158	<input type="checkbox"/>	• Plateau à râper inox épaisseur 2 mm	PNC 653773	<input type="checkbox"/>
• Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x10 mm	PNC 650159	<input type="checkbox"/>	• Plateau à râper inox épaisseur 3 mm	PNC 653774	<input type="checkbox"/>
• Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 10mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650160	<input type="checkbox"/>	• Plateau à râper inox épaisseur 4 mm	PNC 653775	<input type="checkbox"/>
• Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 12 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650161	<input type="checkbox"/>	• Plateau à râper inox épaisseur 7 mm	PNC 653776	<input type="checkbox"/>
• Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650162	<input type="checkbox"/>	• Plateau à râper inox épaisseur 9 mm	PNC 653777	<input type="checkbox"/>

Avant



Électrique

Voltage :	
600460 (TR210YVVT)	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement	0.5 kW
Total Watts :	0.5 kW

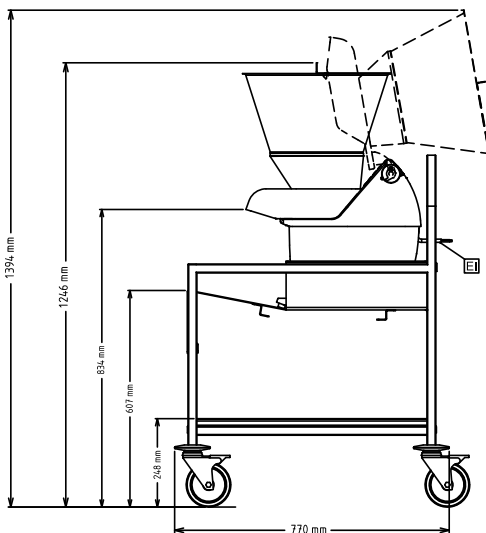
Capacité

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

