

Coupe-légumes TrinityPro Combiné Cutter Coupe Légumes 2,6 L Cuve Inox - Vitesse Variable

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____


602158 (COM26VS)

 Combiné Cutter Coupe
 Légumes 2,6 L Cuve Inox,
 Vitesse Variable 500-3600
 tr/min, 3 disques inclus
 (trancheur 2 et 5 mm + râper
 3mm) prise Schuko

Description courte

Repère No. _____

Combiné cutter/coupe-légumes, cuve inox de 2,6 litres. Le coupe-légumes assure des résultats de coupe constants grâce à son levier-poussoir breveté. Conçus en matière plastique robuste. Trémie transparente en demi-lune de 1,25 litres. Les légumes peuvent être introduits directement dans la trémie en demi-lune, un poussoir presse les légumes contre les disques de coupe, assurant une coupe régulière en un minimum de temps. 2 petites trémies diam. 25 ou 55 mm pour des coupes précises sur des légumes longs. Idéal pour râper, émincer, ondulé, julienne et couper en dés. Un dispositif de sécurité stoppe la lame lorsque la trémie d'alimentation est ouverte.

Cutter mélangeur : couvercle transparent en copolystère avec racloir de cuve et trou d'alimentation central pour ajouter des produits en cours de cycle. Rotor à lames micro-dentées. Les lames inclinées et la forme de la cuve assurent un mélange homogène. Tous les ingrédients sont traités uniformément et rapidement grâce à un mouvement spécial généré à l'intérieur de la cuve.

Le système de sécurité empêche le démarrage accidentel de l'appareil. Boutons plats, étanches et faciles à nettoyer. Vitesse variable 500-3600 tr/mn.

Caractéristiques principales

- Appareil combiné avec deux fonctions : coupe-légumes et cutter-mélangeur émulsionneur.
- Disques de coupe pour trancher, râper, effiler, couper en dés et en frites disponibles en option.
- Fonction cutter-mélangeur émulsionneur, pour hacher, mélanger, broyer et préparer de la pâte.
- Equipé d'une trémie en demi-lune (capacité 1,25 l.) et de 2 petites goulottes d'alimentation rondes : Ø 25mm et Ø 55mm pour un tranchage précis des légumes longs.
- Des coupes régulières et une capacité de charge maximale, grâce à la conception brevetée du levier-poussoir.
- Large trémie facilitant l'éjection des légumes. La zone de déchargement permet l'emploi de bacs GN profonds (jusqu'à 20 cm).
- Modèle alimentation continu.
- Fonction pulse pour trancher et râper rapidement avec précision.
- Levier frontal ergonomique, adapté aux utilisateurs gauchers et droitiers.
- Dispositif de sécurité : l'appareil s'arrête lorsque le poussoir du levier est levé.
- Ce modèle comprend 3 disques : éminceur 2 mm, éminceur 5 mm, râpe 3 mm.
- Disques et grilles de différentes tailles disponibles en option (diam. 175 mm) pour trancher, couper en dés, râper et effiler.
- Comprend une cuve en inox de 2,6 litres avec un rotor couteaux microdentés.
- Racleur de cuve inclus pour des résultats homogènes et lisses (émulsions) et un fonctionnement continu.
- Couvercle transparent avec ouverture pour ajouter les ingrédients en cours de préparation.
- Tous les ingrédients sont mélangés uniformément et rapidement grâce à un mouvement spécial à l'intérieur de la cuve.
- Fonction pulse pour un travail de précision et pour broyer de gros morceaux.
- Panneau de commande plat et étanche avec bouton marche/arrêt et fonction « pulse ».
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont entièrement démontables sans outils et sont lavables au lave-vaisselle.
- Productivité : jusqu'à 100 couverts par service pour la fonction coupe-légumes, jusqu'à 50 couverts par service pour la fonction cutter-mélangeur.
- Certification ErgoCert pour la conception ergonomique et la facilité d'utilisation.

APPROBATION: _____

- Plus de souplesse pour des coupes de meilleure qualité : la vitesse variable à 9 niveaux peut être ajustée en fonction de la nature des légumes.
- Limitation automatique de la vitesse selon la fonction utilisée (coupe-légumes ou cutter).

Construction

- Bol en inox AISI 304.
- Lames micro-dentées en inox AISI 420 et racleur de cuve ergonomique en matériau composite pour un mélange uniforme.
- Panneau de commande plat étanche IPX5 (IP55).
- Interrupteur principal ON/OFF à l'arrière de l'appareil
- Moteur industriel asynchrone, très fiable et silencieux. Arbre du moteur en inox.
- Vitesse variable : 500 - 3600 tr/mn
- Puissance 750 W.
- Sécurité alimentaire assurée conformément aux directives européennes. Les matériaux en contact avec les aliments, sont sans BPA.
- La sécurité des produits est conforme aux directives européennes, et aux normes internationales de santé et de sécurité.

Accessoires inclus

- 1 X Couvercle transparent pour Cutter Mélangeur cuve 2,6L PNC 650117
- 1 X Pack 3 disques TRK1 (trancheur 2mm, trancheur 5mm et râper 3mm) PNC 650196
- 1 X Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres PNC 650226
- 1 X Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur PNC 650228
- 1 X Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres PNC 650230
- 1 X Ejecteur pour coupe-légumes PNC 650232

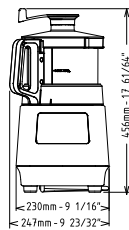
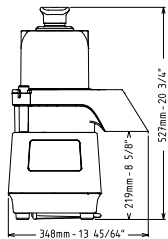
Accessoires en option

- Outil de nettoyage pour grille 5-8-10 mm, (grille frite et macédoine) PNC 650110 ☐
- Couvercle transparent pour Cutter Mélangeur cuve 2,6L PNC 650117 ☐
- Couvercle transparent pour Cutter Mélangeur cuve 3,6L PNC 650118 ☐
- Pack 3 disques TRK1 (trancheur 2mm, trancheur 5mm et râper 3mm) PNC 650196 ☐
- Pack 6 disques (trancheur 2mm, trancheur 5mm et râper 3mm, râper 7mm, trancheur 10mm, grille macédoine 10x10mm) PNC 650197 ☐
- Plateau à râper Inox épaisseur 2 mm (Ø 175 mm) PNC 650198 ☐
- Plateau à râper Inox épaisseur 3 mm (Ø 175 mm) PNC 650199 ☐
- Plateau à râper Inox épaisseur 4 mm (Ø 175 mm) PNC 650205 ☐
- Plateau à râper Inox épaisseur 7 mm (Ø 175 mm) PNC 650207 ☐
- Plateau à râper Inox pour Parmesan PNC 650208 ☐

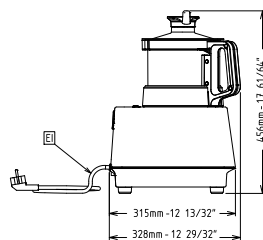
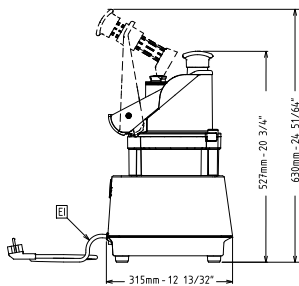
- Plateau effileur Inox épaisseur 2x2 mm (Ø 175 mm) PNC 650209 ☐
- Plateau effileur Inox épaisseur 4x4 mm (Ø 175 mm) PNC 650210 ☐
- Plateau effileur Inox épaisseur 8x8 mm (Ø 175 mm) - Spécial frites PNC 650211 ☐
- Plateau trancheur Inox épaisseur 1 mm (Ø 175 mm) PNC 650213 ☐
- Plateau trancheur Inox épaisseur 2 mm (Ø 175 mm) PNC 650214 ☐
- Plateau trancheur Inox épaisseur 3 mm (Ø 175 mm) PNC 650215 ☐
- Plateau trancheur Inox épaisseur 5 mm (Ø 175 mm) PNC 650216 ☐
- Plateau trancheur Inox épaisseur 6 mm (Ø 175 mm) PNC 650217 ☐
- Plateau couteaux ondulés Inox épaisseur 3 mm (Ø 175 mm) PNC 650218 ☐
- Plateau couteaux ondulés Inox épaisseur 5 mm (Ø 175 mm) PNC 650219 ☐
- Plateau trancheur 8 mm - Aluminium (Ø 175 mm) PNC 650220 ☐
- Plateau trancheur 10 mm - Aluminium (Ø 175 mm) PNC 650221 ☐
- Grille macédoine 8x8mm (Ø 175 mm) PNC 650222 ☐
- Grille macédoine 10x10 mm (Ø 175 mm) PNC 650223 ☐
- Kit macédoine 8mm (trancheur alu 8mm, grille 8x8mm) (Ø 175 mm) PNC 650224 ☐
- Kit macédoine 10mm (trancheur alu 10mm, grille 10x10 mm - Ø 175 mm) PNC 650225 ☐
- Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres PNC 650226 ☐
- Rotor couteaux lisses pour cutter mélangeur 2,6 litres PNC 650227 ☐
- Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur PNC 650228 ☐
- Cuve transparente copolyster 2,6 litres pour cutter mélangeur PNC 650229 ☐
- Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres PNC 650230 ☐
- Kit cuve inox 2,6L comprenant une cuve 2,6L, un rotor microdentés, couvercle et racleur de cuve PNC 650231 ☐
- Ejecteur pour coupe-légumes PNC 650232 ☐
- Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres PNC 650233 ☐
- Rotor couteaux lisses pour cutter mélangeur 3,6 litres PNC 650234 ☐
- Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur PNC 650235 ☐
- Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres PNC 650236 ☐
- Plateau trancheur Inox épaisseur 4 mm (Ø 175 mm) PNC 650237 ☐

- CUVE 2,6 L TRANSPARENTE AVEC ROTOR MICRODENTE, COUVERCLE ET RACLEUR PNC 650245 
- SUPPORT POUR DISQUE DIAM. 175 MM OU 205MM PNC 653632 
- Kit cuve inox 3,6L comprenant une cuve, un rotor microdentés, couvercle spécial textures modifiées et racleur de cuve PNC 653864 

Avant

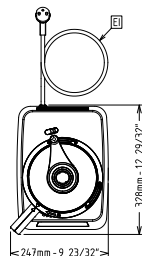
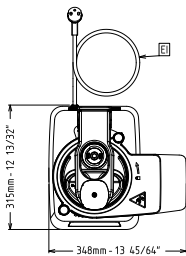


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	220-240 V/1N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement	0.75 kW
Total Watts :	0.75 kW

Capacité

Rendement :	150 kg/heure
Capacité	2.6 litre

Informations générales

Largeur extérieure	348 mm
Profondeur extérieure	328 mm
Hauteur extérieure	527 mm
Poids brut :	20.2 kg