

Coupe-légumes TR260 Bloc moteur coupe légumes, 2 vitesses

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



603278 (TR260F2V38)

Tri 400V / 3 / 50 Hz

Description courte

Repère No.

Bloc moteur coupe-légumes 2 vitesses 330 et 660 tr/mn. Pour les cuisines de moyenne et grande production. Débit : 375 à 2500 kg/h ou jusqu'à 600 couverts en service total et jusqu'à 2000 couverts en préparation sélective. Trémie automatique pour des débits importants de 600 à 2500 kg/h. Trémie à levier pour les légumes longs avec un débit de 375 à 700 kg/h ou pour une coupe plus précise des légumes. Tableau de commande tactile (protection IP65) avec fonction marche/arrêt et possibilité de régler la vitesse. Alimentation automatique pour réduire les temps de préparation. Livré sans plateau. Diamètre des plateaux 300 mm.

Caractéristiques principales

- Modèle alimentation continu.
- Système de sécurité « absence de tension ».
- Un large choix de disques et grilles (diamètre 300 mm) pour réaliser vos préparations.
- Système de sécurité magnétique et frein moteur pour protéger l'opérateur. L'appareil s'arrête en cas d'emploi inapproprié.
- Permet de trancher, râper, effiler (frites), couper en dés.
- Disponible en option, un accessoire pour légumes longs s'adaptant à la trémie qui fonctionne avec un levier et se transforme en trémie pour légumes longs (3 trémies cylindriques : 50, 59,5, 70 mm de diamètre).
- Fonction « Pulse » pour une coupe précise.
- Disponible sur demande :
 - trémie automatique (diamètre=280 mm),
 - trémie à levier,
 - trémie spéciale choux,
 - trémie légumes longs (3 tubes).
- En option, support mobile en inox.
- Adapté pour 400-600 couverts en service total et jusqu'à 2 000 repas en préparation sélective

Construction

- Puissance : 2000 watts.
- 2 vitesses : 330-660 tr/min
- Bloc moteur acier inox sur base aluminium
- Capacité de coupe moyenne :
 - trémie à levier : 700 kg/h
 - trémie automatique : 2500kg/h

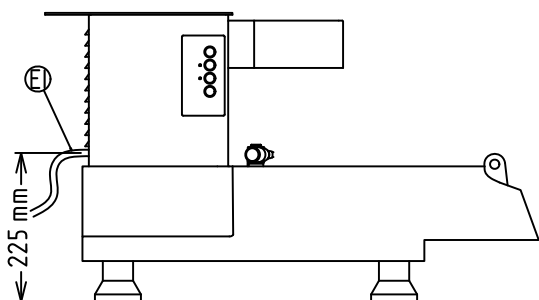
Accessoires en option

- Bac d'alimentation pour trémies légumes longs et choux TR260 PNC 650036 ☐
- Plateau à râper pour PARMESAN DIAM. 300 mm PNC 650148 ☐
- Plateau à râper pour KNOEDELN DIAM. 300 mm PNC 650149 ☐
- Plateau à râper épaisseur 2 mm DIAM. 300 mm PNC 650150 ☐
- Plateau à râper épaisseur 3 mm DIAM. 300 mm PNC 650151 ☐
- Plateau à râper épaisseur 4 mm DIAM. 300 mm PNC 650152 ☐
- Plateau à râper épaisseur 7 mm DIAM. 300 mm PNC 650153 ☐
- Plateau à râper épaisseur 9 mm DIAM. 300 mm PNC 650154 ☐
- Plateau à râper pour CHOUX - épaisseur 7 mm DIAM. 300 mm. A utiliser avec la trémie spéciale choux PNC 650157 ☐

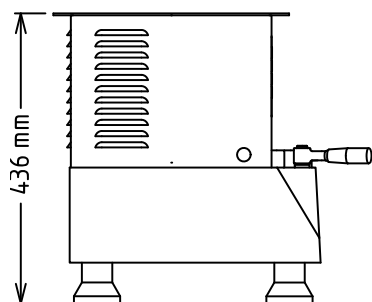
APPROBATION: _____

• Plateau trancheur choux - épaisseur 1 mm DIAM. 300 mm. A utiliser avec la trémie spéciale choux	PNC 653009	☐	• Plateau trancheur choux - épaisseur 2 mm DIAM. 300 mm. A utiliser avec la trémie spéciale choux	PNC 653227	☐
• Table inox roulante - Hauteur: 730 mm	PNC 653017	☐	• Plateau trancheur choux - épaisseur 3 mm DIAM. 300 mm. A utiliser avec la trémie spéciale choux	PNC 653228	☐
• Trémie à levier (bac d'alimentation légumes inclus)	PNC 653036	☐	• Grille Macédoine - épaisseur 12 mm (à coupler avec plateau trancheur) DIAM. 300 mm	PNC 653301	☐
• Trémie automatique	PNC 653037	☐	• Trémie légumes longs - 3 tubes diam. 50 à 70 mm	PNC 653306	☐
• Trémie spéciale choux	PNC 653048	☐			
• Grille Macédoine - épaisseur 10 mm (à coupler avec plateau trancheur) DIAM. 300 mm	PNC 653051	☐			
• Grille Macédoine - épaisseur 16 mm (à coupler avec plateau trancheur) DIAM. 300 mm	PNC 653052	☐			
• Grille Macédoine - épaisseur 20 mm (à coupler avec plateau trancheur) DIAM. 300 mm	PNC 653053	☐			
• Grille Macédoine - épaisseur 25 mm (à coupler avec plateau trancheur) DIAM. 300 mm	PNC 653054	☐			
• Grille Macédoine - épaisseur 32 mm (à coupler avec plateau trancheur) DIAM. 300 mm	PNC 653055	☐			
• Plateau trancheur - épaisseur 2 mm DIAM. 300 mm	PNC 653172	☐			
• Plateau trancheur - épaisseur 3 mm DIAM. 300 mm	PNC 653173	☐			
• Plateau trancheur - épaisseur 1 mm DIAM. 300 mm	PNC 653188	☐			
• Plateau trancheur - épaisseur 5 mm DIAM. 300 mm	PNC 653189	☐			
• Plateau trancheur - épaisseur 6 mm DIAM. 300 mm	PNC 653190	☐			
• Plateau trancheur - épaisseur 8 mm DIAM. 300 mm	PNC 653191	☐			
• Plateau trancheur - épaisseur 10 mm DIAM. 300 mm	PNC 653192	☐			
• Plateau trancheur - épaisseur 16 mm DIAM. 300 mm	PNC 653193	☐			
• Plateau effileur - épaisseur 2x2 mm DIAM. 300 mm	PNC 653195	☐			
• Plateau effileur - épaisseur 3x3 mm DIAM. 300 mm	PNC 653196	☐			
• Plateau effileur - épaisseur 4x4 mm DIAM. 300 mm	PNC 653197	☐			
• Plateau effileur - épaisseur 6x6 mm DIAM. 300 mm	PNC 653198	☐			
• Plateau effileur - épaisseur 8x8 mm DIAM. 300 mm	PNC 653199	☐			
• Plateau effileur - épaisseur 10x10 mm DIAM. 300 mm	PNC 653200	☐			
• Ratelier de rangement	PNC 653212	☐			
• Plateau couteaux ondulés - épaisseur 2 mm DIAM. 300 mm	PNC 653217	☐			
• Plateau couteaux ondulés - épaisseur 3 mm DIAM. 300 mm	PNC 653218	☐			
• Plateau couteaux ondulés - épaisseur 6 mm DIAM. 300 mm	PNC 653219	☐			
• Accessoire légumes longs pour Trémie à levier. 3 tubes diam. de 50 à 70 mm	PNC 653223	☐			
• Support mobile pour bac gastronomique 2/1 (bac non fourni)	PNC 653224	☐			

Avant

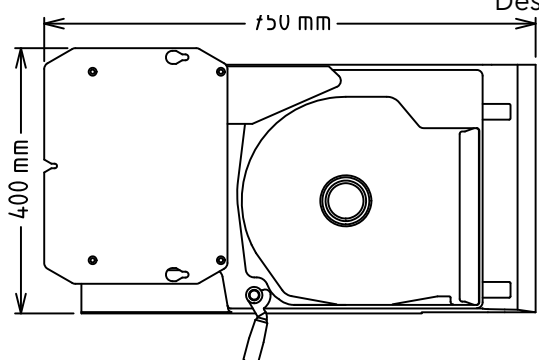


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	380-415 V/3 ph/50 Hz
Puissance de raccordement	2 kW
Total Watts :	2 kW

Capacité

Rendement :	2500 kg/heure
Capacité de coupe - carottes :	2300 kg
Capacité de coupe - pomme de terre :	2500 kg

Informations générales

Largeur extérieure	750 mm
Profondeur extérieure	400 mm
Hauteur extérieure	440 mm
Capacité de coupe - en dés :	3000 kg
Poids net (kg) :	49