

## Coupe-légumes TRS Vegetable Bench Cutter with Ejector

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



600247 (TRSC)

\* NOT TRANSLATED \*

600399 (TRS3C)

\* NOT TRANSLATED \*

### Caractéristiques principales

- Socle incliné à 20° pour faciliter le chargement et l'éjection des légumes..
- Une large sélection de disques inox et grilles en option (diam 205 mm).
- Redémarrage automatique de la machine avec le poussoir en forme de demi-lune en position.
- Modèle alimentation continu.
- Trémie facilement démontable sans outil pour le nettoyage.
- 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.
- De 100 à 300 couverts en service total et jusqu'à 600 couverts en préparation sélective.
- Conception ergonomique pour travailler frontalement et réduire l'espace de travail autour de la machine
- Livré avec : accessoire coupe-légumes en fonte d'aluminium poli avec trémie légumes longs intégré (diam. 52 mm) et une grande trémie demi-lune (154x77mm)
- Mono vitesse 340 tr/min pour une coupe, un tranchage et un découpage en dés précis.

### Construction

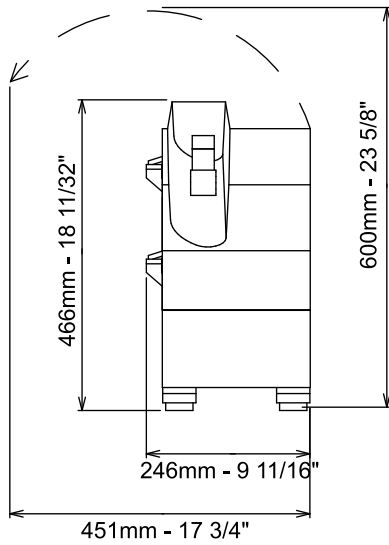
- Puissance : 370 watts.
- Modèle peu encombrant et déplaçable facilement
- Moteur industriel asynchrone, très fiable et silencieux. Arbre du moteur en inox.
- Panneau de commande ON/OFF et étanche IP55, et machine IP24.

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

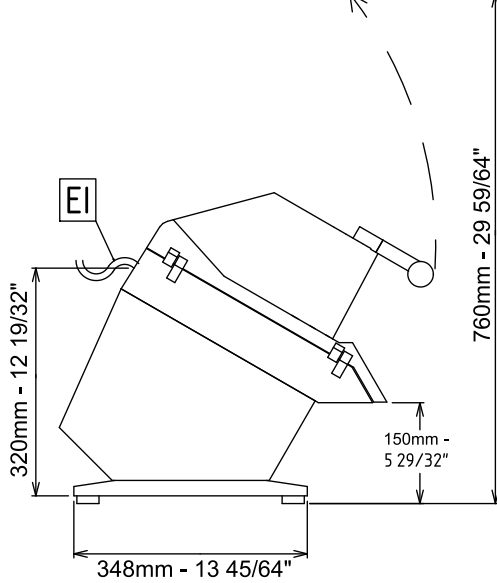
### Accessoires en option

• Plateau effileur inox lame en S épaisseur 4x4 mm	PNC 650077	<input type="checkbox"/>	• PLATEAU TRANCHEUR PRESSEUR LAME DROITE 10MM	PNC 650115	<input type="checkbox"/>
• Plateau effileur inox lame en S épaisseur 6x6 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites)	PNC 650078	<input type="checkbox"/>	• PLATEAU TRANCHEUR PRESSEUR LAME DROITE 8MM	PNC 650116	<input type="checkbox"/>
• Plateau effileur inox lame en S épaisseur 8x8 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites)	PNC 650079	<input type="checkbox"/>	• Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x8 mm	PNC 650158	<input type="checkbox"/>
• Plateau effileur inox lame en S épaisseur 10x10 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites)	PNC 650080	<input type="checkbox"/>	• Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x10 mm	PNC 650159	<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 10mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650160	<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 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 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 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 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"/>	• 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 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650085	<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 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT	PNC 650086	<input type="checkbox"/>	• Plateau effileur inox lame en S épaisseur 2x2 mm	PNC 650166	<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"/>	• Plateau effileur inox lame en S épaisseur 3x3 mm	PNC 650167	<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"/>	• PACK 4 DISQUES INOX : trancheurs 2mm + 5mm - râpeurs 2 mm + 7 mm	PNC 650178	<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"/>	• Table mobile inox avec tablette rabattable et avec bac GN 1/1 H. 200 mm polycarbonate	PNC 653180	<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"/>	• Poste de travail équipé pour TRS et TRK	PNC 653283	<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 macédoine 5x5 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653566	<input type="checkbox"/>
• PACK BISTROT 3 disques INOX : trancheurs 2mm + 5mm - râpeur 2mm	PNC 650092	<input type="checkbox"/>	• Grille macédoine 8x8 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653567	<input type="checkbox"/>
• <b>PACK PIZZA 3 disques INOX : trancheurs 2mm + 4mm - râpeur 7mm	PNC 650107	<input type="checkbox"/>	• Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653568	<input type="checkbox"/>
• Outil de nettoyage pour grille 5-8-10 mm, (grille frite et macédoine)	PNC 650110	<input type="checkbox"/>	• Grille macédoine 12x12 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653569	<input type="checkbox"/>
• Kit de découpe 10x10x10MM (disque éminceur en aluminium de 10 mm diamètre 205 mm et une grille macédoine 10 mm)	PNC 650112	<input type="checkbox"/>	• Grille macédoine 20x20 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653570	<input type="checkbox"/>
			• Grille frites 6x6 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653571	<input type="checkbox"/>
			• Grille frites 8x8 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653572	<input type="checkbox"/>
			• Grille frites 10x10 mm à associer à un plateau trancheur	PNC 653573	<input type="checkbox"/>
			• Plateau à râper inox épaisseur 2 mm	PNC 653773	<input type="checkbox"/>
			• Plateau à râper inox épaisseur 3 mm	PNC 653774	<input type="checkbox"/>
			• Plateau à râper inox épaisseur 4 mm	PNC 653775	<input type="checkbox"/>
			• Plateau à râper inox épaisseur 7 mm	PNC 653776	<input type="checkbox"/>
			• Plateau à râper inox épaisseur 9 mm	PNC 653777	<input type="checkbox"/>
			• Plateau à râper inox pour knödeln et pain	PNC 653778	<input type="checkbox"/>
			• Plateau à râper inox pour parmesan et pain	PNC 653779	<input type="checkbox"/>

Avant

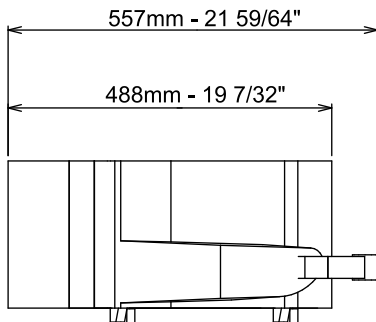


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



## Électrique

Voltage :

600247 (TRSC)

220-240 V/1N ph/50 Hz

220-240/380-415 V/3

600399 (TRS3C)

ph/50/60 Hz

Puissance de raccordement

0.37 kW

Total Watts :

0.37 kW

## Capacité

Rendement :

400 kg/heure

## Informations générales

Largeur extérieure

246 mm

Profondeur extérieure

557 mm

Hauteur extérieure

466 mm

Poids brut :

600247 (TRSC)

22 kg

600399 (TRS3C)

21 kg