Electrolux PROFESSIONAL

Tagliaverdure
TRS Tagliaverdure, 1 velocità - 340 giri/min - 500 W

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

600464 (TRSY1V50)	Tagliaverdure, 1 velocità - 340 giri/min - 500 W. tramoggia a leva in acciaio inox - monofase
600467 (TRSY1V503)	Tagliaverdure, 1 velocità - 340 giri/min - 500 W. tramoggia a leva in acciaio inox - commutabile

Descrizione

Articolo N° _____

Tagliaverdure universale adatto per diversi tipi di taglio. Le parti a contatto con il cibo (leva in acciaio inox, tramoggia in acciaio inox, camera di taglio ed espulsore) sono facilmente smontabili senza attrezzi e lavabili in lavastoviglie. Design compatto dalle forme arrotondate. Leva ergonomica progettata per operatori sia destri che mancini e costruita in modo da rendere minimo lo sforzo per braccia e spalle. La base inclinata (20°) facilita le operazioni di carico e scarico. Tramoggia verdure lunghe (diam. 60mm) integrata nell'ampia tramoggia (215cm²) a forma di 3/4 di luna. L'alta zona di scarico permette di usare contenitori GN più profondi (fino a 20 cm di altezza). Motore industriale asincrono adatto ad un uso intensivo e lunga durata. Comando ad impulsi per un taglio ancor più preciso. Funzione start/stop automatica che arresta l'apparecchio quando la leva della tramoggia viene alzata e lo riavvia quando viene abbassata. Pannello comandi piatto resistente all'acqua (IP55) con base motore in lega d'alluminio completamente chiusa per una protezione completa ai getti d'acqua. 1 velocità (340 giri/min.). Dischi diametro 205 mm non inclusi (accessori).

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Adatta per 100-400 coperti per servizio al tavolo e fino a 800 coperti per servizio catering.
- Tagliaverdure adatto per tagliare a fette, a bastoncini, a julienne, a cubetti, a listelli e per grattugiare.
- Leva ergonomica progettata per operatori sia destri che mancini, consente di lavorare frontalmente e ridurre lo spazio di lavoro attorno alla macchina.
- Tutti i componenti a contatto con il cibo sono estraibili senza l'uso di attrezzi e lavabili in lavastoviglie (tramoggia in acciaio inox, leva in acciaio inox e camera di taglio).
- Tramoggia facilmente estraibile per la pulizia.
- Base inclinata (20°) per facilitare le operazioni di carico e scarico.
- L'alta zona di scarico permette di usare contenitori GN profondi (fino a 20 cm).
- Vasta selezione di dischi e griglie disponibile a richiesta (diam. 205 mm).
- Comando ad impulsi per un taglio ancor più preciso.
- Sistema di sicurezza magnetico e freno motore. Dispositivo di sicurezza che dà il consenso allo start solo a tramoggia chiusa.
- Riavvio automatico della macchina quando la leva è in posizione.
- Modello ad alimentazione continua.
- In dotazione:
  - camera di taglio estraibile, tramoggia in acciaio inox per verdure lunghe (diam. 55,5mm) integrata nella leva e ampia tramoggia in acciaio inox (215cm²) a forma di 3/4 di luna.

Costruzione

- Tutti i dischi (accessori opzionali) sono realizzati in acciaio inox e lavabili in lavastoviglie.
- Potenza: 500 W - mono o trifase.
- 1 velocità - 340 giri/min. - per tagli precisi.
- Design compatto e portatile.
- Leva e tramoggia interamente in acciaio inox. Base motore in alluminio.
- Motore industriale silenzioso adatto ad un uso intensivo e di lunga durata.
- Sistema di ventilazione migliorata per gestire senza problemi un utilizzo intensivo della macchina.
- Base e piedini rinforzati per resistere ai continui movimenti della macchina.
- Fissaggio della tramoggia verdure lunghe migliorato.

Accessori inclusi

- 1 x Disco espulsore PNC 653772

Accessori opzionali

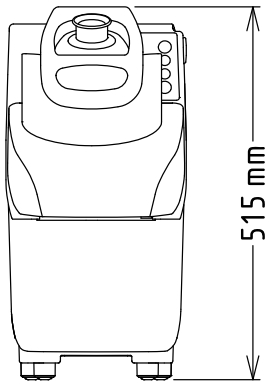
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 4x4 mm PNC 650077 ❑

- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 6x6 mm (adatto anche per patatine fritte) PNC 650078 ❑
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 8x8 mm (adatto anche per patatine fritte) PNC 650079 ❑
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 10x10 mm (adatto anche per patatine fritte) PNC 650080 ❑
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 0,6 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650081 ❑
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 1 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650082 ❑
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 2 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650083 ❑
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 3 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650084 ❑
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 4 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650085 ❑
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 5 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650086 ❑
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 6 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650087 ❑
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 8 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650088 ❑
- Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressore 2 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650089 ❑
- Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressore 3 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650090 ❑
- Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressore 6 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650091 ❑
- Pacchetto Bistrot: set dischi inox (C2SX fette 2mm, C5SX fette 5mm, J2X julienne 2mm) PNC 650092 ❑
- SET DISCHI PIZZA (C2SX, C4SX, J7X) PNC 650107 ❑
- Accessorio per TRS, TRK e TR210 per la pulizia griglia cubetti da 5-8-10 mm PNC 650110 ❑
- Kit completo per cubettare 10x10x10 mm (disco per affettare in alluminio da 10 mm con diametro 205 mm e griglia da 10 mm) PNC 650112 ❑
- Disco FETTE in alluminio con pressore, 10 mm (adatto per cubettare, da abbinare alle griglie) PNC 650115 ❑
- Disco FETTE in alluminio con pressore, 8 mm (adatto per cubettare, da abbinare alle griglie) PNC 650116 ❑
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 2x8 mm (tagliatelle) PNC 650158 ❑
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 2x10mm (tagliatelle) PNC 650159 ❑
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 10 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650160 ❑
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 12 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650161 ❑
- Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressore 8 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650162 ❑
- Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressore 10 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650164 ❑
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 13 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650165 ❑
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 2x2 mm PNC 650166 ❑
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 3x3 mm PNC 650167 ❑
- Set di 4 dischi inox (C2S disco fetta 2mm, C5S disco fetta 5mm, J2X disco julienne 2mm, J7X disco julienne 7mm) PNC 650178 ❑
- Carrello in acciaio inox con piano d'appoggio, piani ribaltabili, ripiano inferiore e rastrelliera porta dischi per TRK, TRS e TR210 modelli da banco PNC 653283 ❑
- Griglia CUBETTI inox 5x5 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) PNC 653566 ❑
- Griglia CUBETTI inox 8x8 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) PNC 653567 ❑
- Griglia CUBETTI inox 10x10 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) PNC 653568 ❑
- Griglia CUBETTI inox 12x12 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) PNC 653569 ❑
- Griglia CUBETTI inox 20x20mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) PNC 653570 ❑
- Griglia LISTELLI-PATATINE inox 6x6 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) PNC 653571 ❑
- Griglia LISTELLI-PATATINE inox 8x8 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) PNC 653572 ❑
- Griglia LISTELLI-PATATINE inox 10x10 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) PNC 653573 ❑
- Disco JULIENNE inox 2 mm PNC 653773 ❑
- Disco JULIENNE inox 3 mm PNC 653774 ❑
- Disco JULIENNE inox 4 mm PNC 653775 ❑
- Disco JULIENNE inox 7 mm PNC 653776 ❑
- Disco JULIENNE inox 9 mm PNC 653777 ❑
- Disco GRATTUGIA inox per canederli e pane PNC 653778 ❑
- Disco GRATTUGIA inox per parmigiano e pane PNC 653779 ❑

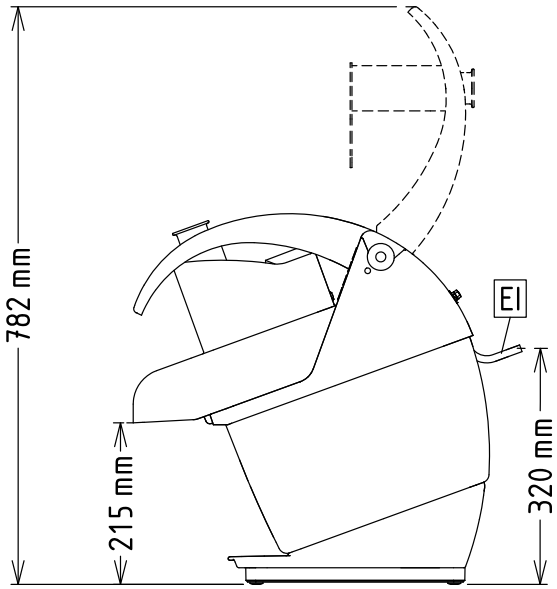
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Tagliaverdure
TRS Tagliaverdure, 1 velocità - 340 giri/min - 500 W

Fronte

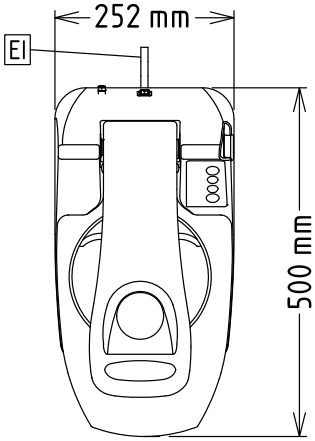


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
600464 (TRSY1V50)	220-240 V/1N ph/50 Hz
600467 (TRSY1V503)	200-240/380-440 V/3 ph/50/60 Hz
Potenza installata max:	0.5 kW
Watt totali:	0.5 kW

Capacità

Prestazioni (fino a):	550 kg/ciclo

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:	252 mm
Dimensioni esterne, profondità:	500 mm
Dimensioni esterne, altezza:	515 mm
Peso imballo:	22 kg

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso