

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

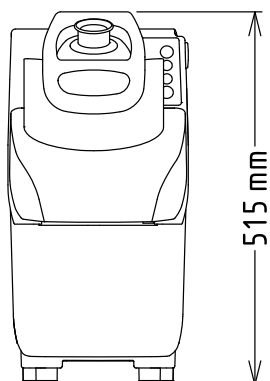
- 1 x Disco espulsore per TRS/TRK/ PNC 653772 TR210

Accessori opzionali

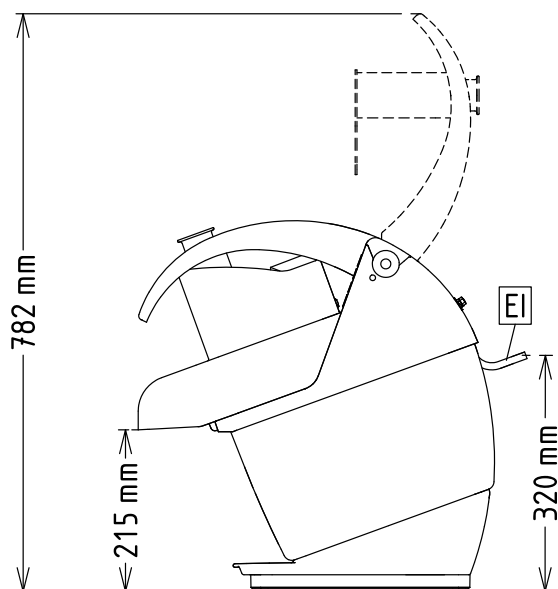
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 4x4 mm PNC 650077 ☐

- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 6x6 mm (adatto anche per patatine fritte) | PNC 650078 | ☐ | • Griglia LISTELLI-PATATINE inox 6x6 mm | PNC 653571 | ☐ |
| • Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 8x8 mm (adatto anche per patatine fritte) | PNC 650079 | ☐ | • Griglia LISTELLI-PATATINE inox 8x8 mm | PNC 653572 | ☐ |
| • Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 10x10 mm (adatto anche per patatine fritte) | PNC 650080 | ☐ | • Griglia LISTELLI-PATATINE inox 10x10 mm | PNC 653573 | ☐ |
| • Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressore 2 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650089 | ☐ | • Disco JULIENNE inox 2 mm | PNC 653773 | ☐ |
| • Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressore 3 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650090 | ☐ | • Disco JULIENNE inox 3 mm | PNC 653774 | ☐ |
| • Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressore 6 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) | PNC 650091 | ☐ | • Disco JULIENNE inox 4 mm | PNC 653775 | ☐ |
| • Accessorio per TRS, TRK e TR210 per la pulizia griglia cubetti da 5-8-10 mm | PNC 650110 | ☐ | • Disco JULIENNE inox 7 mm | PNC 653776 | ☐ |
| • Kit completo per cubettare 10x10x10 mm (disco fetta in alluminio e griglia per cubettare, più accessorio pulisci griglia) | PNC 650112 | ☐ | • Disco JULIENNE inox 9 mm | PNC 653777 | ☐ |
| • Disco FETTE in alluminio con pressore, 10 mm (adatto per cubettare, da abbinare alle griglie) | PNC 650115 | ☐ | • Disco GRATTUGIA inox per pangrattato | PNC 653778 | ☐ |
| • Disco FETTE in alluminio con pressore, 8 mm (adatto per cubettare, da abbinare alle griglie) | PNC 650116 | ☐ | • Disco GRATTUGIA inox per parmigiano e pane | PNC 653779 | ☐ |
| • Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 2x8 mm (tagliatelle) | PNC 650158 | ☐ | | | |
| • Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 2x10mm (tagliatelle) | PNC 650159 | ☐ | | | |
| • 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 BASTONCINI inox con lame a "S" 2x2 mm | PNC 650166 | ☐ | | | |
| • Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 3x3 mm | PNC 650167 | ☐ | | | |
| • 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 | ☐ | | | |

Fronte

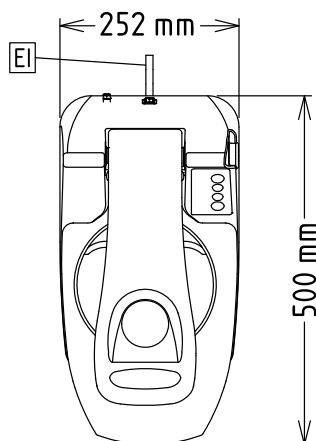


Lato



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