

## Tagliaverdure

### Tagliaverdure, 1 velocità - 340 giri/ minuto-370 W

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



600465 (TRSYIV37)

Tagliaverdure, 1 velocità -  
340 giri/min - 370 W.  
tramoggia a leva in acciaio  
inox

## 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).

## 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: 370 W - monofase.
- 1 velocità - 340 giri/min. - per tagli precisi.
- Design compatto e portatile.
- Motore industriale silenzioso adatto ad un uso intensivo e di lunga durata.
- Leva e tramoggia interamente in acciaio inox. Base motore in alluminio.
- 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

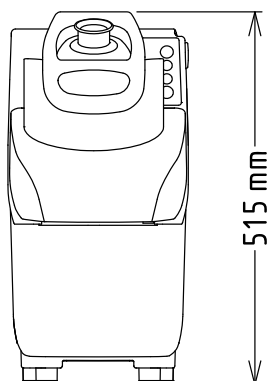
## Accessori opzionali

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

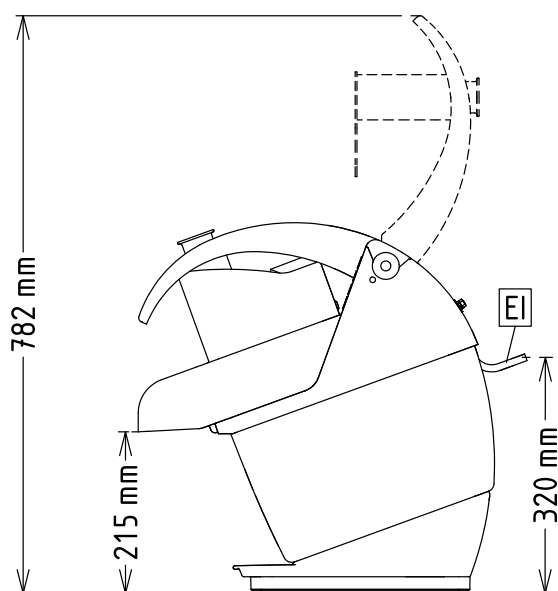
Approvazione:

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

Fronte

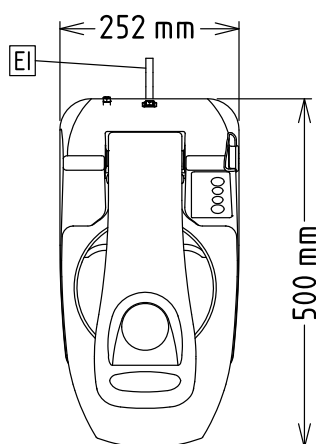


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



### Elettrico

|                            |                       |
|----------------------------|-----------------------|
| Tensione di alimentazione: | 220-240 V/1N ph/50 Hz |
| Potenza installata max:    | 0.37 kW               |
| Watt totali:               | 0.37 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  |