

Tagliaverdure TRS Tagliaverdure, 2 velocità - 750 W, trifase

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



600468 (TRSY2V)

Tagliaverdure, 2 velocità -
340-680 giri/min - 750 W,
tramoggia a leva in acciaio
inox - con espulsore e senza
dischi - trifase

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. 2 velocità (340-680 giri/min.). Dischi diametro 205 mm non inclusi (accessori).

Caratteristiche e benefici

- 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.
- 2 velocità - 340 e 680 giri/min. - per tagli precisi.
- Potenza: 750 W - trifase..
- 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.

Approvazione: _____

Accessori inclusi

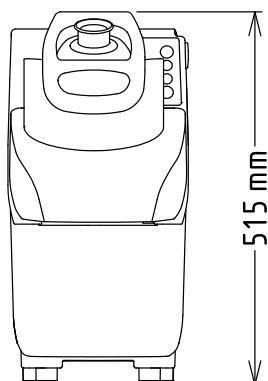
- 1 x Disco espulsore per TRS/TRK/ TR210 PNC 653772

Accessori opzionali

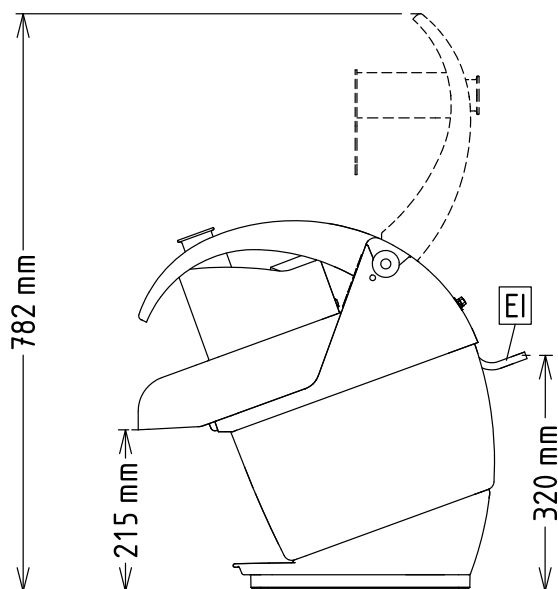
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 4x4 mm PNC 650077 ☐
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 6x6 mm (adatto anche per patatine fritte) PNC 650078 ☐
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 8x8 mm (adatto anche per patatine fritte) PNC 650079 ☐
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 10x10 mm (adatto 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 fetta in alluminio e griglia per cubettare, più accessorio pulisci griglia) 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 PNC 653571 ☐
- Griglia LISTELLI-PATATINE inox 8x8 mm PNC 653572 ☐
- Griglia LISTELLI-PATATINE inox 10x10 mm 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 pangrattato PNC 653778 ☐
- Disco GRATTUGIA inox per parmigiano e pane PNC 653779 ☐

Fronte

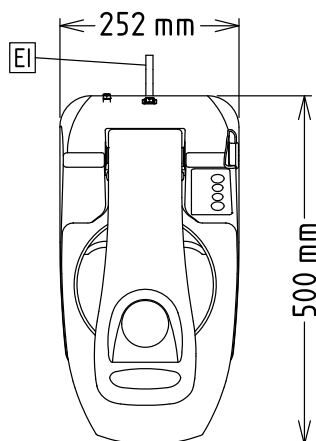


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto


Elettrico

Tensione di alimentazione:	380-440 V/3 ph/50/60 Hz
Potenza installata max:	0.75 kW
Watt totali:	0.75 kW

Capacità

Prestazioni (fino a):	12 kg/ciclo
-----------------------	-------------

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:	252 mm
Dimensioni esterne, profondità:	500 mm
Dimensioni esterne, altezza:	515 mm
Peso imballo:	23 kg