

Tagliaverdure TRS Tagliaverdure, velocità variabile - 500 W, - monofase

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA#



600472 (TRSYVV)

Tagliaverdure, velocità variabile 140 -750 giri/min - 500 W, tramoggia a leva in acciaio inox monofase

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 eraonomica proaettata 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. Velocità variabile (da 140 a 750 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.
- Motore industriale silenzioso adatto ad un uso intensivo e di lunga durata.
- Velocità variabile (da 140 a 750 giri/min.).
- Design compatto e portatile.
- Leva e tramoggia interamente in acciaio inox. Base motore in alluminio.
- Potenza: 500 watt.
- 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:





Tagliaverdure TRS Tagliaverdure, velocità variabile - 500 W, - monofase

Accessori inclusi			•	Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 2x8 mm (tagliatelle)	PNC 650158	
• 1 x Disco espulsore	PNC 653772		•	Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 2x10mm (tagliatelle)	PNC 650159	
Accessori opzionali				Disco FETTE inox, con lame a "S" +	PNC 650160	
 Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 4x4 mm 				pressore 10 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie)	1140 030100	•
 Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 6x6 mm (adatto anche per patatine fritte) 	PNC 650078		•	Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 12 mm (adatto per affettare o	PNC 650161	
Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 8x8 mm (adatto anche per patatine fritte)	PNC 650079		•	da abbinare alle griglie) Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressore 8 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie)	PNC 650162	
 Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 10x10 mm (adatto anche per patatine fritte) 	PNC 650080		•	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 0,6 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) 	PNC 650081		•	Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 13 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie)	PNC 650165	
 Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 1 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) 	PNC 650082		•	Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 2x2 mm	PNC 650166	
Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 2 mm (adatto per affettare)	PNC 650083		•	Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 3x3 mm	PNC 650167	
o da abbinare alle griglie) • Disco FETTE inox, con lame a "S" +	PNC 650084		•	Set di 4 dischi inox (C2S disco fetta 2mm, C5S disco fetta 5mm, J2X disco julienne 2mm, J7X disco julienne 7mm)	PNC 650178	
 pressore 3 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) Disco FETTE inox, con lame a "S" + 	PNC 650085		•	Carrello in acciaio inox con piano d'appoggio, piani ribaltabili, ripiano	PNC 653283	
pressore 4 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie)	FINC 030003	J	_	inferiore e rastrelliera porta dischi per TRK, TRS e TR210 modelli da banco Griglia CUBETTI inox 5x5 mm - da	PNC 653566	
 Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 5 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) 	PNC 650086		•	abbinare ai dischi con pressore tipo C (*)	FINC 033300	_
Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 6 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie)	PNC 650087		•	Griglia CUBETTI inox 8x8 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*)	PNC 653567	
• Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 8 mm (adatto per affettare	PNC 650088		•	Griglia CUBETTI inox 10x10 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*)	PNC 653568	
o da abbinare alle griglie) • Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressore 2 mm (adalto per	PNC 650089		•	Griglia CUBETTI inox 12x12 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*)	PNC 653569	
 affettare o da abbinare alle griglie) Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressore 3 mm (adatto per 	PNC 650090		•	Griglia CUBETTI inox 20x20mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*)	PNC 653570	
 affettare o da abbinare alle griglie) Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressore 6 mm (adatto per 	PNC 650091		•	Griglia LISTELLI-PATATINE inox 6x6 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*)	PNC 653571	
 affettare o da abbinare alle griglie) Pacchetto Bistrot: set dischi inox (C2SX fette 2mm, C5SX fette 5mm, 	PNC 650092		•	Griglia LISTELLI-PATATINE inox 8x8 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*)	PNC 653572	
J2X julienne 2mm) • SET DISCHI PIZZA (C2SX, C4SX, J7X)	PNC 650107		•	Griglia LISTELLI-PATATINE inox 10x10 mm - da abbinare ai dischi con	PNC 653573	
 Accessorio per TRS, TRK e TR210 per la pulizia griglia cubetti da 5-8-10 	PNC 650110			pressore tipo C (*) Disco JULIENNE inox 2 mm	PNC 653773	
mm				Disco JULIENNE inox 3 mm	PNC 653774	
• Kit completo per cubettare 10x10x10	PNC 650112			Disco JULIENNE inox 4 mm	PNC 653775	
mm (disco per affettare in alluminio				Disco JULIENNE inox 7 mm	PNC 653776	
da 10 mm con diametro 205 mm e griglia da 10 mm)				Disco JULIENNE inox 9 mm	PNC 653777	
Disco FETTE in alluminio con	PNC 650115		•	Disco GRATTUGIA inox per canederli e pane	PNC 653778	
pressore, 10 mm (adatto per cubettare, da abbinare alle griglie) • Disco FETTE in alluminio con	PNC 650116		•	Disco GRATTUGIA inox per parmigiano e pane	PNC 653779	
pressore, 8 mm (adatto per cubettare, da abbinare alle griglie)		<u> </u>				



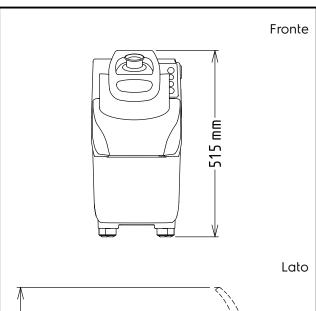




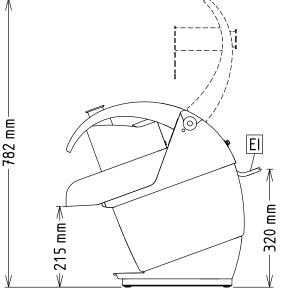


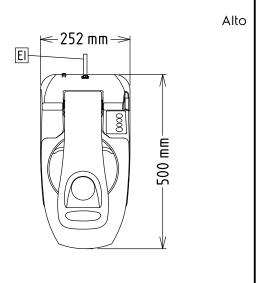


Tagliaverdure TRS Tagliaverdure, velocità variabile - 500 W, - monofase











Tensione di alimentazione: 200-240 V/1N 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,

Peso imballo:

252 mm larghezza: Dimensioni esterne,

profondità: Dimensioni esterne, altezza: 500 mm 515 mm 22 kg

Tagliaverdure TRS Tagliaverdure, velocità variabile - 500 W, - monofase L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

EI = Connessione elettrica





