

**Tagliaverdure
Combinato cutter mixer/tagliaverdure
con vasca in acciaio inox da 2,6 litri,
velocità variabile da 500 a 3600 giri/min**

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



602158 (COM26VS)

Combinato cutter mixer/
tagliaverdure con vasca in
acciaio inox da 2,6 litri,
velocità variabile da 500 a
3600 giri/minuto

Descrizione

Articolo N°

Tagliaverdure e Cutter Mixer combinati con vasca in acciaio inox da 2,6 litri. Il tagliaverdure garantisce risultati di taglio costanti grazie al design brevettato. Costruito in un robusto materiale plastico. Tramoggia a mezzaluna trasparente da 1,25 litri. Le verdure possono essere inserite direttamente nella tramoggia a mezza luna, un pistone preme le verdure contro i dischi di taglio garantendo un taglio uniforme in tempi minimi. Due tramogge piccole per tagli precisi su verdure lunghe diametro 55 mm o 25 mm. Ideale per grattugiare, affettare, cubettare e julienne. Un microinterruttore di sicurezza arresta la lama all'apertura della tramoggia. Cutter Mixer con coperchio in copoliestere trasparente (BPA-free) con raschietto e foro di alimentazione centrale per l'aggiunta di prodotti durante il funzionamento. Gruppo coltelli a lama microdentata. L'inclinazione dei coltelli associata al fondo conico, assicura ad ogni lavorazione la massima omogeneità. Tutti gli ingredienti vengono lavorati in modo uniforme e veloce grazie a uno speciale flusso generato all'interno della vasca. Il sistema di sgancio impedisce l'avvio accidentale dell'apparecchio. Tutte le parti a contatto con gli alimenti sono rimovibili e lavabili in lavastoviglie. Pulsanti impermeabili, facili da pulire, piatti e soft-touch. Velocità variabile da 500 a 3600 giri/minuto. Un controllo intelligente limita la velocità quando è installato il tagliaverdure. Dotato di spina Schuko.

Caratteristiche e benefici

- Apparecchio combinato con due funzioni: tagliaverdure e cutter mixer.
- Dotata di accessorio tagliaverdure per affettare, grattugiare, sminuzzare nonché per taglio a cubetti e patatine fritte.
- Cutter mixer e funzione emulsionatore inclusi, per tritare, mescolare, grattugiare, frullare e impastare velocemente.
- Dotato di tramoggia a mezza luna (capacità 1,25 litri) e 2 piccoli scivoli rotondi di alimentazione: Ø 25 mm e Ø 55 mm, per affettare con precisione verdure di forma lunga.
- Tagli uniformi e massima capacità di carico, grazie al design brevettato con leva a spinta.
- Ampio scivolo di scarico per un'espulsione efficiente. Adatto a contenitori da cucina standard alti fino a 200 mm (esempio GN) da posizionare sotto lo scivolo di uscita.
- Modello ad alimentazione continua.
- Funzione ad impulsi per affettare e grattugiare in modo rapido e preciso.
- Leva frontale ergonomica, adatta sia per operatori mancini che destrimani.
- Per la sicurezza dell'operatore, la lama del tagliaverdure si blocca quando si alza la leva a spinta.
- Il modello include 3 dischi: disco fette 2 e 5 mm, disco julienne 3 mm.
- Disponibili dischi e griglie opzionali di varie dimensioni per affettare, cubettare, grattugiare e sminuzzare (diam. 175 mm).
- Include vasca in acciaio inox da 2,6 litri con gruppo coltelli a lame microdentate.
- Raschietto vasca/coperchio incluso per operazioni senza interruzioni e per risultati uniformi (emulsioni).
- Coperchio trasparente, con foro a forma di imbuto, per aggiungere ingredienti durante l'utilizzo.
- Tutti gli ingredienti vengono lavorati in modo uniforme e veloce grazie a uno speciale movimento generato all'interno della vasca.
- Comando ad impulsi per frammentare i componenti di dimensioni più grandi.
- Pannello comandi piatto ed impermeabile con pulsante on/off e comando ad impulsi.
- Tutte le parti a contatto con il cibo sono rimovibili senza l'uso di attrezzi, completamente smontabili e lavabili in lavastoviglie.
- Produttività: fino a 100 impostazioni per servizio per la funzione tagliaverdure, fino a 50 impostazioni per servizio per funzione cutter mixer.
- Certificazione ErgoCert 4 stelle per il design ergonomico e la facilità d'uso.
- Flessibilità per tagli di alta qualità: la velocità variabile su 9 livelli può essere regolata in base alla consistenza degli ingredienti.
- Limitazione di velocità automatica in base alle funzioni selezionate (tagliaverdure o cutter).

Approvazione:

Costruzione

- Vasca in acciaio inox AISI 304.
- Gruppo coltelli a lama microdentata in acciaio inox AISI 420 e raschiatore ergonomico in materiale composito ad alta resistenza per assicurare miscele omogenee.
- Pannello comandi piatto con pulsanti touch soft, resistente all'acqua IPX5 (IP55).
- Interruttore generale ON/OFF sul retro dell'apparecchiatura.
- Motore industriale asincrono privo di spazzole a garanzia di alta affidabilità e funzionamento silenzioso, albero motore in acciaio inox.
- Velocità variabile: 500 - 3600 giri/minuto.
- Potenza motore: 750 Watt.
- La sicurezza del cibo è garantita secondo le direttive Europee e la legislazione UK. Inoltre, i materiali a contatto con gli alimenti, sono privi di BPA.
- La sicurezza del prodotto è conforme alle direttive Europee, alla legislazione UK e agli standard internazionali in materia di salute e sicurezza.

Accessori inclusi

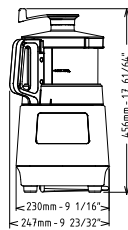
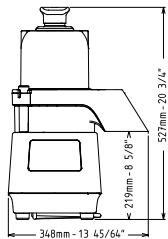
- 1 x Coperchio trasparente per cutter mixer da 2,6 litri PNC 650117
- 1 x Kit 3 dischi (disco fette 2 mm, disco fette 5 mm, disco julienne 3 mm) PNC 650196
- 1 x Gruppo coltelli a lama microdentata per cutter mixer da 2,6 litri PNC 650226
- 1 x Vasca in acciaio inox per cutter mixer da 2,6 litri PNC 650228
- 1 x Raschiatore vasca per cutter mixer da 2,6 litri PNC 650230
- 1 x Disco espulsore in acciaio per parmigiano PNC 650232

Accessori opzionali

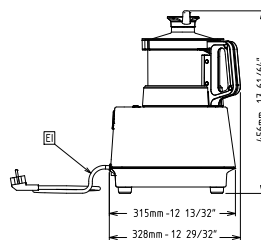
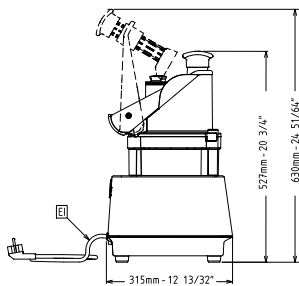
- Accessorio per TRS, TRK e TR210 per la pulizia griglia cubetti da 5-8-10 mm PNC 650110 ☐
- Coperchio trasparente per cutter mixer da 2,6 litri PNC 650117 ☐
- Coperchio trasparente per cutter mixer da 3,6 litri PNC 650118 ☐
- Kit 3 dischi (disco fette 2 mm, disco fette 5 mm, disco julienne 3 mm) PNC 650196 ☐
- Kit 6 dischi (disco fette 2 mm, disco fette 5 mm, disco julienne 3 mm, disco julienne 7 mm, disco fette 10 mm, griglia cubetti 10x10 mm) PNC 650197 ☐
- Disco julienne in acciaio inox da 2 mm, diametro 175 mm PNC 650198 ☐
- Disco julienne in acciaio inox da 3 mm, diametro 175 mm PNC 650199 ☐
- Disco julienne in acciaio inox da 4 mm, diametro 175 mm PNC 650205 ☐
- Disco julienne in acciaio inox da 7 mm, diametro 175 mm PNC 650207 ☐
- Disco grattugia in acciaio per parmigiano PNC 650208 ☐
- Disco bastoncini in acciaio inox da 2 mm, diametro 175 mm PNC 650209 ☐
- Disco bastoncini in acciaio inox da 4 mm, diametro 175 mm PNC 650210 ☐

- Disco bastoncini in acciaio inox da 8 mm, diametro 175 mm, per patatine fritte PNC 650211 ☐
- Disco fette in acciaio inox da 1 mm, diametro 175 mm PNC 650213 ☐
- Disco fette in acciaio inox da 2 mm, diametro 175 mm PNC 650214 ☐
- Disco fette in acciaio inox da 3 mm, diametro 175 mm PNC 650215 ☐
- Disco fette in acciaio inox da 5 mm, diametro 175 mm PNC 650216 ☐
- Disco fette in acciaio inox da 6 mm, diametro 175 mm PNC 650217 ☐
- Disco fette ondulate in acciaio inox da 3 mm, diametro 175 mm PNC 650218 ☐
- Disco fette ondulate in acciaio inox da 5 mm, diametro 175 mm PNC 650219 ☐
- Disco fette in alluminio da 8 mm, diametro 175 mm PNC 650220 ☐
- Disco fette in alluminio da 10 mm, diametro 175 mm PNC 650221 ☐
- Griglia in acciaio per cubetti da 8x8 mm PNC 650222 ☐
- Griglia in acciaio per cubetti da 10x10 mm PNC 650223 ☐
- Kit per cubetti da 8 mm (disco fette 8 mm, griglia 8x8 mm) PNC 650224 ☐
- Kit per cubetti da 10 mm (disco fette 10 mm, griglia 10x10 mm) PNC 650225 ☐
- Gruppo coltelli a lama microdentata per cutter mixer da 2,6 litri PNC 650226 ☐
- Gruppo coltelli a lama liscia per cutter mixer da 2,6 litri PNC 650227 ☐
- Vasca in acciaio inox per cutter mixer da 2,6 litri PNC 650228 ☐
- Vasca in copoliestere trasparente per cutter mixer da 2,6 litri PNC 650229 ☐
- Raschiatore vasca per cutter mixer da 2,6 litri PNC 650230 ☐
- Vasca in acciaio inox per cutter mixer da 2,6 litri, completa di gruppo coltelli a lame microdentate e coperchio con raschiatore PNC 650231 ☐
- Disco espulsore in acciaio per parmigiano PNC 650232 ☐
- Gruppo coltelli a lama microdentata per cutter mixer da 3,6 litri PNC 650233 ☐
- Gruppo coltelli a lama liscia per cutter mixer da 3,6 litri PNC 650234 ☐
- Vasca in acciaio inox per cutter mixer da 3,6 litri PNC 650235 ☐
- Raschiatore vasca per cutter mixer da 3,6 litri PNC 650236 ☐
- Disco fette in acciaio inox da 4 mm, diametro 175 mm PNC 650237 ☐
- Vasca trasparente per cutter 2,6 lt, lame microdentate, coperchio con raschiatore PNC 650245 ☐
- Contenitore per 1 disco (diam. 175 mm e 205 mm) PNC 653632 ☐
- Vasca in acciaio inox per cutter mixer da 3,6 litri, completa di gruppo coltelli a lame microdentate e coperchio con guarnizione e raschiatore PNC 653864 ☐

Fronte

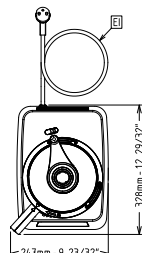
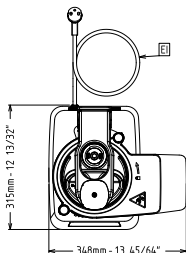


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	220-240 V/1N ph/50/60 Hz
Potenza installata max:	0.75 kW
Watt totali:	0.75 kW

Capacità

Prestazioni (fino a):	150 kg/ora
Capacità	2.6 litri

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:	348 mm
Dimensioni esterne, profondità:	328 mm
Dimensioni esterne, altezza:	527 mm
Peso imballo:	20.2 kg