

Tagliaverdure TR260 - Corpo Motore da banco - 2 velocità

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

Hopper to be ordered separately

**603278 (TR260F2V38)**

Tagliaverdure 2 velocità
(330/660 giri/m). Solo
corpo motore con
espulsore (senza
tramoggia, supporto e
porta dischi)

Descrizione

Articolo N°

Tagliaverdure con capacità da 500 a 2500 kg/h (a seconda della tramoggia). 2 velocità (330/660 giri/m), motore autofrenante. Alloggiamento motore in acciaio inox e basamento in alluminio. Dispositivo di mancata tensione. Pannello comandi piatto con tasto on/off, selezione della velocità e comando ad impulsi. Pannello comandi resistente all'acqua (IP65) e a basso voltaggio. Dischi di taglio da 300mm (non inclusi).

Corpo motore attrezzabile con tramoggia automatica, tramoggia a leva, tramoggia verdure lunghe, tramoggia cavoli cappuccio, supporto inox su ruote e porta dischi (accessori).

In dotazione disco espulsore.

Caratteristiche e benefici

- Tagliaverdure adatto per tagliare a fette, a bastoncini, a julienne, a cubetti, a listelli e per grattugiare.
- Modello ad alimentazione continua.
- Dispositivo di mancata tensione.
- Sistema di sicurezza magnetico e freno motore. Dispositivo di sicurezza che dà il consenso allo start solo a tramoggia chiusa.
- Comando ad impulsi per un taglio ancor più preciso.
- Disponibili come accessori a richiesta:
 - tramoggia automatica cilindrica (dia=280 mm), tramoggia a leva, tramoggia verdure lunghe (3 tubi) e tramoggia cavoli cappuccio.
- Kit verdure lunghe da abbinare alla tramoggia a leva per trasformarla in una tramoggia verdure lunghe con 3 tubi di diam. 50, 59,5 e 70 mm (disponibile come accessorio a richiesta).
- Supporto in acciaio inox su ruote disponibile come accessorio a richiesta.
- Vasta selezione di dischi e griglie disponibile a richiesta (diam. 300 mm).
- Adatta fino a 600 coperti per servizio al tavolo e fino a 2000 pasti per servizio catering.

Costruzione

- Alloggiamento motore in acciaio inox con base in alluminio.
- 2 velocità: 330-660 giri/min
- Potenza: 2000 watt.
- Capacità a seconda della tramoggia:
 - tramoggia a leva: 700 Kg/h
 - tramoggia automatica: 2500 Kg/h

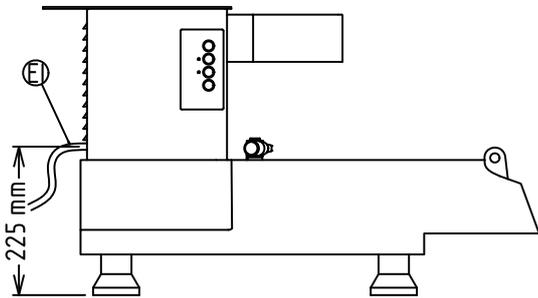
Accessori opzionali

- Vassoio di alimentazione per tramogge manuali, da abbinare a tramoggia cavolo cappuccio o tramoggia verdure lunghe PNC 650036
- Disco GRATTUGIA inox con rinforzo in metallo, ideale per parmigiano (diametro 300mm) PNC 650148
- Disco GRATTUGIA inox con rinforzo in metallo, ideale per canederli (diametro 300mm) PNC 650149
- Disco JULIENNE inox 2 mm con rinforzo in metallo (diametro 300mm) PNC 650150
- Disco JULIENNE inox 3 mm con rinforzo in metallo (diametro 300mm) PNC 650151
- Disco JULIENNE inox 4 mm con rinforzo in metallo (diametro 300mm) PNC 650152

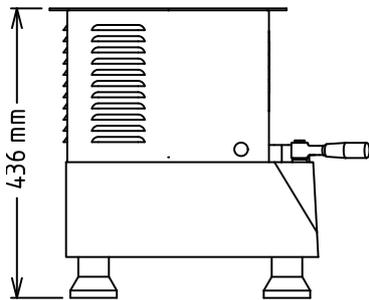
Approvazione: _____

- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Disco JULIENNE inox 7 mm con rinforzo in metallo (diametro 300mm) | PNC 650153 | <input type="checkbox"/> | • Porta dischi in acciaio inox (per dischi diam. 300) da fissare su supporto (codice 653017) | PNC 653212 | <input type="checkbox"/> |
| • Disco JULIENNE inox 9 mm con rinforzo in metallo | PNC 650154 | <input type="checkbox"/> | • Disco FETTE 2 mm. Per taglio ondulato | PNC 653217 | <input type="checkbox"/> |
| • Disco JULIENNE inox con sistema detorsolatore 7 mm (diametro 300mm) con rinforzo in metallo, (solo per uso con tramoggia cavolo cappuccio). | PNC 650157 | <input type="checkbox"/> | • Disco FETTE 3 mm. Per taglio ondulato | PNC 653218 | <input type="checkbox"/> |
| • Disco FETTE con sistema detorsolatore 1 mm (solo per uso con tramoggia cavolo cappuccio). | PNC 653009 | <input type="checkbox"/> | • Disco FETTE 6 mm. Per taglio ondulato | PNC 653219 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto in acciaio inox con 4 ruote tutte con freno (h=730 mm) | PNC 653017 | <input type="checkbox"/> | • Kit verdure lunghe a 3 tubi di diam. 50/60/70 mm. Da abbinare alla tramoggia a leva | PNC 653223 | <input type="checkbox"/> |
| • Tramoggia a leva: indicata per tutte le lavorazioni, incluso il taglio delle verdure lunghe. Può anche effettuare il taglio longitudinale delle verdure da grigliare (es. zucchine). Vassoio di alimentazione incluso | PNC 653036 | <input type="checkbox"/> | • Carrello in acciaio inox per bacinella GN 2/1 (bacinella esclusa) consigliato per la raccolta dei prodotti tagliati, da posizionare sotto la bocca di uscita del prodotto | PNC 653224 | <input type="checkbox"/> |
| • Tramoggia automatica ideale per prodotti di forma omogenea (patate, sedano rapa, carote, etc.) con diam. 100mm max. Non adatta per il taglio di verdure lunghe. Produzione: da 600 a 2000 Kg/h (dipende dal disco di taglio utilizzato). | PNC 653037 | <input type="checkbox"/> | • Disco FETTE con sistema detorsolatore 2 mm (solo per uso con tramoggia cavolo cappuccio). | PNC 653227 | <input type="checkbox"/> |
| • Tramoggia per cavoli cappuccio con diam. 280mm max. (da utilizzare con i dischi specifici) | PNC 653048 | <input type="checkbox"/> | • Disco FETTE con sistema detorsolatore 3 mm (solo per uso con tramoggia cavolo cappuccio). | PNC 653228 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia CUBETTI 10x10 mm per TR260 - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) | PNC 653051 | <input type="checkbox"/> | • Griglia CUBETTI 12x12 mm per TR260 - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) | PNC 653301 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia CUBETTI 16x16 mm per TR260 - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) | PNC 653052 | <input type="checkbox"/> | • Tramoggia per verdure lunghe con 3 tubi con diametro 50-70 mm. Da abbinare alla tramoggia automatica. | PNC 653306 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia CUBETTI 20x20 mm per TR260 - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) | PNC 653053 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Griglia CUBETTI 25x25 mm per TR260 - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) | PNC 653054 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Griglia CUBETTI 32x32 mm per TR260 - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) | PNC 653055 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Disco FETTE 2 mm | PNC 653172 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Disco FETTE 3 mm | PNC 653173 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Disco FETTE 1 mm | PNC 653188 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Disco FETTE 5 mm | PNC 653189 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Disco FETTE 6 mm | PNC 653190 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Disco FETTE 8 mm | PNC 653191 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Disco FETTE 10 mm | PNC 653192 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Disco FETTE 16 mm | PNC 653193 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Disco BASTONCINI 2x2 mm | PNC 653195 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Disco BASTONCINI 3x3 mm | PNC 653196 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Disco BASTONCINI 4x4 mm | PNC 653197 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Disco BASTONCINI 6x6 mm (patatine fritte) | PNC 653198 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Disco BASTONCINI 8x8 mm (patatine fritte) | PNC 653199 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Disco BASTONCINI 10x10 mm (patatine fritte) | PNC 653200 | <input type="checkbox"/> | | | |

Fronte

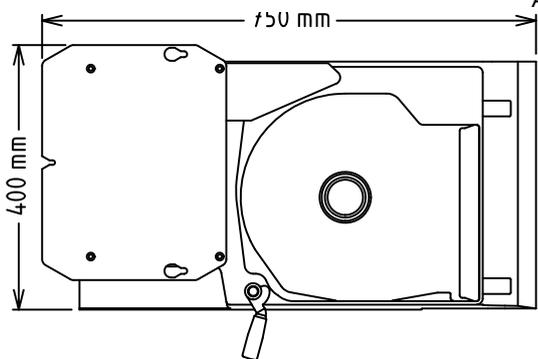


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione: 380-415 V/3 ph/50 Hz
 Potenza installata max: 2 kW

Capacità

Prestazioni (fino a): 2500 kg/ora

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 750 mm
 Dimensioni esterne, profondità: 400 mm
 Dimensioni esterne, altezza: 440 mm
 Peso netto (kg): 49