

Tagliaverdure Tagliaverdure 2 velocità+tramoggia a leva+vassoio+carrello inox+porta dischi

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



CC0H66 (TR260FL2VS)

Tagliaverdure universale,
completo di tramoggia a
leva, supporto e porta dischi
in acciaio inox, 2 velocità
(330 - 660 giri/m) - trifase

Descrizione

Articolo N°

Tagliaverdure per cucine che servono da 300 a 1000 pasti. 2 velocità (330/660 giri/m), 2000W 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 a leva e supporto inox su ruote con porta dischi (non inclusi). Pannello comandi con protezione IP65.

Caratteristiche e benefici

- Modello ad alimentazione continua.
- Larga tramoggia cilindrica (verdure lunghe) ed ampia tramoggia a forma di 3/4 di luna.
- Dispositivo di mancata tensione.
- In dotazione:-tramoggia a leva e supporto in acciaio inox su ruote e porta dischi (dischi non inclusi)
- Vasta selezione di dischi e griglie disponibile a richiesta (diam. 300 mm).
- Sistema di sicurezza magnetico e freno motore. Dispositivo di sicurezza che dà il consenso allo start solo a tramoggia chiusa.
- Tagliaverdure adatto per tagliare a fette, a bastoncini, a julienne, a cubetti, a listelli e per grattugiare.
- 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).
- Disponibile a richiesta:-tramoggia automatica cilindrica (dia=280 mm), tramoggia verdure lunghe (3 tubi) e tramoggia cavoli cappuccio.

Costruzione

- Potenza: 2000 watt.
- 2 velocità: 330-660 giri/min
- Alloggiamento motore in acciaio inox con base e tramoggia in alluminio.

Approvazione: _____

Componenti

- 1 di **603278** (TR260F2V38) Tagliaverdure 2 velocità (330/660 giri/m). Solo corpo motore con espulsore (senza tramoggia, supporto e porta dischi)
 - **Peso imballo:** 56 kg
- 1 di **653036** (LH260) 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
 - **Peso imballo:** 21 kg
- 1 di **653017** (MSX) Supporto in acciaio inox con 4 ruote tutte con freno (h=730 mm)
 - **Peso imballo:** 14.96 kg
- 1 di **653212** (DRX) Porta dischi in acciaio inox (per dischi diam. 300) da fissare su supporto (codice 653017)
 - **Peso imballo:** 3.3 kg
- Griglia CUBETTI 20x20 mm per TR260 - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) PNC 653053 ☐
- Griglia CUBETTI 25x25 mm per TR260 - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) PNC 653054 ☐
- Griglia CUBETTI 32x32 mm per TR260 - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) PNC 653055 ☐
- Disco FETTE 2 mm PNC 653172 ☐
- Disco FETTE 3 mm PNC 653173 ☐
- Disco FETTE 1 mm PNC 653188 ☐
- Disco FETTE 5 mm PNC 653189 ☐
- Disco FETTE 6 mm PNC 653190 ☐
- Disco FETTE 8 mm PNC 653191 ☐
- Disco FETTE 10 mm PNC 653192 ☐
- Disco FETTE 16 mm PNC 653193 ☐
- Disco BASTONCINI 2x2 mm PNC 653195 ☐
- Disco BASTONCINI 3x3 mm PNC 653196 ☐
- Disco BASTONCINI 4x4 mm PNC 653197 ☐
- Disco BASTONCINI 6x6 mm (patatine fritte) PNC 653198 ☐
- Disco BASTONCINI 8x8 mm (patatine fritte) PNC 653199 ☐
- Disco BASTONCINI 10x10 mm (patatine fritte) PNC 653200 ☐
- Porta dischi in acciaio inox (per dischi diam. 300) da fissare su supporto (codice 653017) PNC 653212 ☐
- Disco FETTE 2 mm. Per taglio ondulato PNC 653217 ☐
- Disco FETTE 3 mm. Per taglio ondulato PNC 653218 ☐
- Disco FETTE 6 mm. Per taglio ondulato PNC 653219 ☐
- Kit verdure lunghe a 3 tubi di diam. 50/60/70 mm. Da abbinare alla tramoggia a leva PNC 653223 ☐
- 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 ☐
- Disco FETTE con sistema detorsolatore 2 mm (solo per uso con tramoggia cavolo cappuccio). PNC 653227 ☐
- Disco FETTE con sistema detorsolatore 3 mm (solo per uso con tramoggia cavolo cappuccio). PNC 653228 ☐
- Griglia CUBETTI 12x12 mm per TR260 - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) PNC 653301 ☐
- Tramoggia per verdure lunghe con 3 tubi con diametro 50-70 mm. Da abbinare alla tramoggia automatica. PNC 653306 ☐

Accessori opzionali

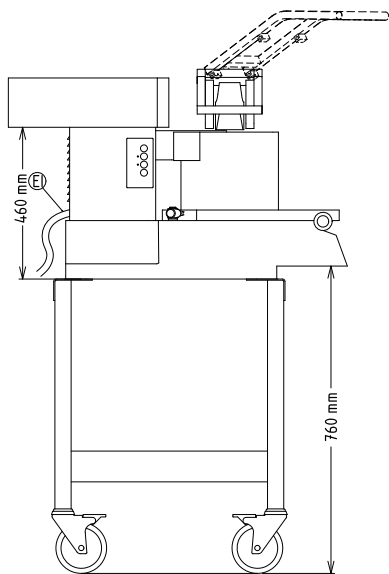
- Vassoio di alimentazione per tramogge manuali, da abbinare a tramoggia cavolo cappuccio o tramoggia verdure lunghe PNC 650036 ☐
- Disco GRATTUGIA inox con rinforzo in metallo, ideale per parmigiano (diametro 300mm) PNC 650148 ☐
- Disco GRATTUGIA inox con rinforzo in metallo, ideale per canederli (diametro 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 ☐
- Disco JULIENNE inox 7 mm con rinforzo in metallo (diametro 300mm) PNC 650153 ☐
- Disco JULIENNE inox 9 mm con rinforzo in metallo PNC 650154 ☐
- Disco JULIENNE inox con sistema detorsolatore 7 mm (diametro 300mm) con rinforzo in metallo, (solo per uso con tramoggia cavolo cappuccio). PNC 650157 ☐
- Disco FETTE con sistema detorsolatore 1 mm (solo per uso con tramoggia cavolo cappuccio). PNC 653009 ☐
- Supporto in acciaio inox con 4 ruote tutte con freno (h=730 mm) PNC 653017 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐
- Tramoggia per cavoli cappuccio con diam. 280mm max. (da utilizzare con i dischi specifici) PNC 653048 ☐
- Griglia CUBETTI 10x10 mm per TR260 - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) PNC 653051 ☐
- Griglia CUBETTI 16x16 mm per TR260 - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) PNC 653052 ☐



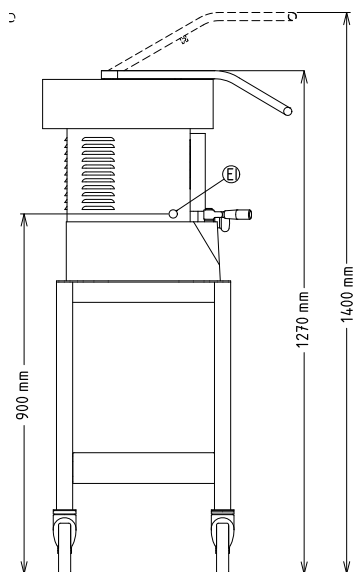
Electrolux
PROFESSIONAL

Tagliaverdure Tagliaverdure 2 velocità+tramoggia a leva+vassoio+carrello inox+porta dischi

Fronte

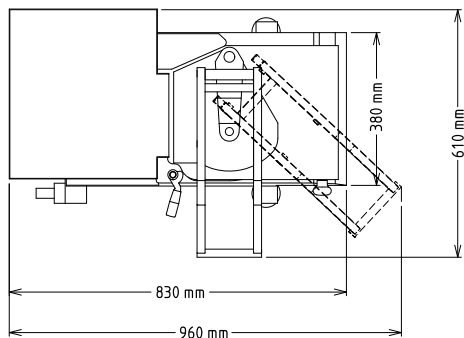


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

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

Capacità

Prestazioni (fino a): 700 kg/ora

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 610 mm
Dimensioni esterne, profondità: 830 mm
Dimensioni esterne, altezza: 1400 mm



Tagliaverdure
Tagliaverdure 2 velocità+tramoggia a leva+vassoio+carrello inox+porta
dischi
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso