

Tagliaverdure TRS Tagliaverdure, 1 velocità - 340 giri/min - 500 W

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____


600464 (TRSY1V50)

 Tagliaverdure, 1 velocità -
 340 giri/min - 500 W.
 tramoggia a leva in
 acciaio inox - monofase

600467 (TRSY1V503)

 Tagliaverdure, 1 velocità -
 340 giri/min - 500 W.
 tramoggia a leva in
 acciaio inox -
 commutabile

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. 1 velocità (340 giri/min.). Dischi diametro 205 mm non inclusi (accessori).

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Adatta per 100-400 coperti per servizio al tavolo e fino a 800 coperti per servizio catering.
- Tagliaverdure adatta 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.
- Potenza: 500 W - mono o trifase.
- 1 velocità - 340 giri/min. - per tagli precisi.
- Design compatto e portatile.
- Leva e tramoggia interamente in acciaio inox. Base motore in alluminio.
- Motore industriale silenzioso adatto ad un uso intensivo e di lunga durata.
- 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.

Accessori inclusi

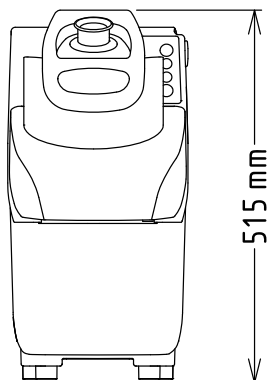
- 1 x Disco espulsore PNC 653772

Accessori opzionali

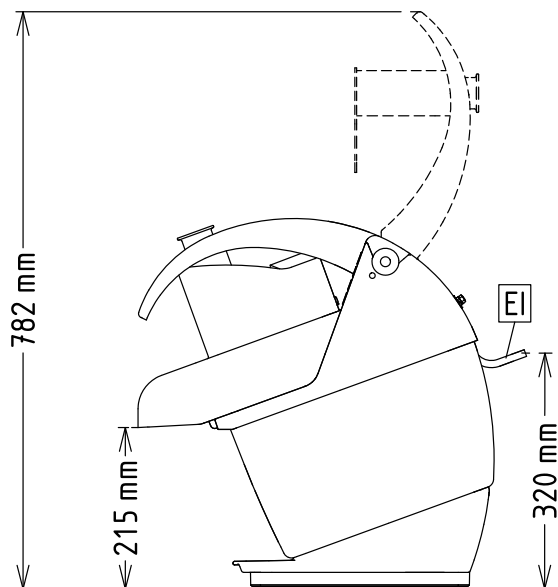
- Disco BASTONCINI inox con lame a PNC 650077 "S" 4x4 mm ☐

- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" PNC 650078
6x6 mm (adatto anche per patatine fritte) ☐
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" PNC 650079
8x8 mm (adatto anche per patatine fritte) ☐
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" PNC 650080
10x10 mm (adatto anche per patatine fritte) ☐
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + PNC 650081
pressore 0,6 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) ☐
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + PNC 650082
pressore 1 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) ☐
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + PNC 650083
pressore 2 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) ☐
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + PNC 650084
pressore 3 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) ☐
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + PNC 650085
pressore 4 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) ☐
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + PNC 650086
pressore 5 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) ☐
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + PNC 650087
pressore 6 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) ☐
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + PNC 650088
pressore 8 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) ☐
- Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + PNC 650089
pressore 2 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) ☐
- Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + PNC 650090
pressore 3 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) ☐
- Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + PNC 650091
pressore 6 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) ☐
- Pacchetto Bistrot: set dischi inox (C2SX fette 2mm, C5SX fette 5mm, J2X julienne 2mm) PNC 650092 ☐
- Pacchetto Gastronomia: set dischi inox (C2SX fette 2mm, C5SX fette 5mm, J2X julienne 2mm, AS4XX bastoncini 4x4mm, C10SX fette+pressore 10 mm, MT10T griglia cubetti 10x10mm) PNC 650093 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 650107 ☐
- Accessorio per TRS, TRK e TR210 per la pulizia griglia cubetti da 5-8-10 mm PNC 650110 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 650112 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 650115 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 650116 ☐
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" PNC 650158
2x8 mm (tagliatelle) ☐
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" PNC 650159
2x10mm (tagliatelle) ☐
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + PNC 650160
pressore 10 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) ☐
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore PNC 650161 ☐
12 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie)
- Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + PNC 650162 ☐
pressore 8 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie)
- Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + PNC 650164 ☐
pressore 10 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie)
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore PNC 650165 ☐
13 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie)
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 2x2 PNC 650166 ☐
mm
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 3x3 PNC 650167 ☐
mm
- Set di 4 dischi inox (C2S disco fetta 2mm, C5S disco fetta 5mm, J2X disco julienne 2mm, J7X disco julienne 7mm) PNC 650178 ☐
- Set di 7 dischi inox (C2S disco fetta 2mm, C5S disco fetta 5mm, C10SX disco fetta 10mm, J2X disco julienne 2mm, J7X disco julienne 7mm, AS4X disco bastoncini 4x4mm, MT10T griglia cubetto 10x10mm) PNC 650179 ☐
- Carrello in acciaio inox con piano d'appoggio, piani ribaltabili, ripiano inferiore e rastrelliera porta dischi per 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 - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) PNC 653571 ☐
- Griglia LISTELLI-PATATINE inox 8x8 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) PNC 653572 ☐
- Griglia LISTELLI-PATATINE inox 10x10 mm - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*) 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 canederli e pane PNC 653778 ☐
- Disco GRATTUGIA inox per parmigiano e pane PNC 653779 ☐

Fronte

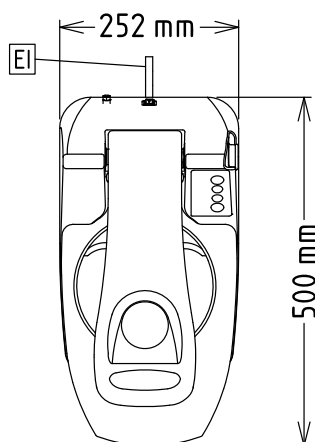


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:

600464 (TRSY1V50) 220-240 V/1N ph/50 Hz
 600467 (TRSY1V503) 200-240/380-440 V/3 ph/50/60 Hz

Potenza installata

0.5 kW

Watt totali:

0.5 kW

Capacità

Prestazioni (fino a): 550 - kg/ora

Informazioni chiave

Dimensioni esterne,

larghezza: 252 mm

Dimensioni esterne, altezza: 515 mm

Dimensioni esterne,

profondità: 500 mm

Peso imballo:

600464 (TRSY1V50) 24 kg

600467 (TRSY1V503) 23 kg