

## Tagliaverdure TR210 Tagliaverdure con espulsore automatico - 1 velocità

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



600076 (TR210IV)

Tagliaverdure da banco 1 velocità (340 giri/m). Tramoggia automatica con espulsore. Senza dischi

### Descrizione

#### Articolo N°

Tagliaverdure da banco per cucine che servono fino a 1000 pasti espressi e fino a 1000 pasti per catering. Particolarmente adatta per tagliare a fette, a bastoncini, a julienne e a cubetti e per grattugiare. Tramoggia automatica in acciaio inox, ideale per prodotti di forma regolare, (per scorrimento fluido utilizzare: prodotto tondo diam. max 80mm, prodotto lungo lunghezza max 150mm). La tramoggia automatica permette di lavorare fino a 2100 kg/h. tutti i componenti a contatto con il cibo (tramoggia inox e camera di taglio) sono removibili senza uso di attrezzi e lavabili in lavastoviglie. Motore industriale asincrono adatto ad un uso intensivo e lunga durata. Pannello comandi piatto resistente all'acqua (IP55) con base motore in lega d'alluminio completamente chiusa per una protezione completa ai getti d'acqua. Interruttore di sicurezza che stoppa la macchina se la tramoggia non è correttamente posizionata. Modello da banco ad 1 velocità (340 giri/min). Tramoggia manuale, tramoggia verdure lunghe e carrello ergonomico in acciaio inox disponibili come accessori opzionali.

Approvazione: \_\_\_\_\_

### Caratteristiche e benefici

- Adatto per 100-800 pasti espressi e fino a 1000 pasti per catering.
- Tagliaverdure adatta per tagliare a fette, a bastoncini, a julienne, a cubetti, a listelli e per grattugiare
- Consegnato con:
  - Tramoggia automatica
  - Camera di taglio
  - Disco estrattore
- Modalità di riempimento continuo, capienza della tramoggia 5/6 kg.
- 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).
- Vasta selezione di dischi e griglie disponibile a richiesta (diam. 205 mm).
- Elevata flessibilità e ergonomia grazie agli accessori opzionali disponibili.
- Carrello ergonomico (opzionale) con vassoio 2/1 GN per raccogliere le verdure tagliate, per massimizzare la produttività e agevolare le fasi operative.
- Tramoggia verdure lunghe (4 tramogge rotonde di misura diversa) disponibile come accessorio a richiesta per adattarsi meglio ai diversi tipi di verdure/frutta.
- Tramoggia con azionamento a leva (comprese tramoggia verdure lunghe e mezzaluna) per raggiungere la massima precisione di risultato (opzionale).

### Costruzione

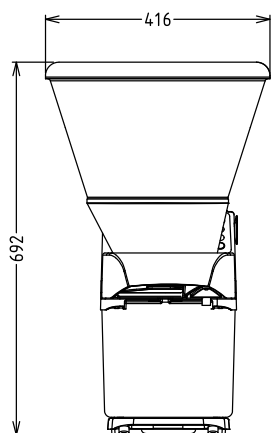
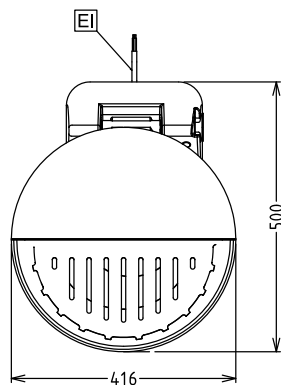
- Tutti i dischi (disponibili a richiesta) sono realizzati in acciaio inox e lavabili in lavastoviglie.
- Tramoggia automatica realizzata interamente in acciaio inox per una lunga durata.
- La tramoggia per verdura lunga, a leva, e il carrello intelligente sono realizzati in acciaio inossidabile.
- Scocca per l'alloggiamento del motore in lega di alluminio, per migliorare la ventilazione del motore senza creare aperture nel basamento.
- Potenza: 500 watt.
- 1 velocità: 340 giri/min.
- Motore industriale silenzioso adatto ad un uso intensivo e di lunga durata.
- Sistema planetario resistente all'acqua (IP55 sui controlli elettrici, IP23 sull'intera macchina).

**Accessori inclusi**

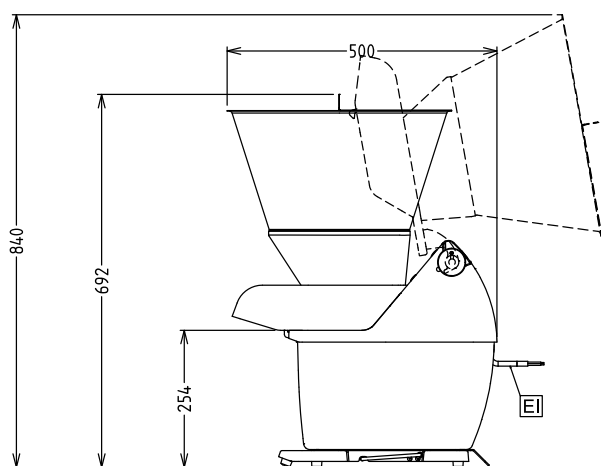
- 1 x Disco espulsore PNC 653772

**Accessori opzionali**

- Tramoggia verdure lunghe, acciaio inox per TR210. Facilita tutti i tipi di taglio di verdure quali cetrioli, porri e carote (camera di taglio e disco espulsore esclusi) Diametro dei 4 cilindri: 2 x 5 cm, 6 cm, 8 cm. PNC 650063
- Tramoggia a leva in acciaio inox, per TR210 (camera di taglio e disco espulsore esclusi). Adatta per tutte le lavorazioni incluso affettare le verdure lunghe (diametro max 52 mm). Ideale per il taglio di ogni tipo di frutta e verdura indipendentemente dalla forma e dalla consistenza. PNC 650064
- Carrello in acciaio inox per bacinella GN 2/1 (bacinella esclusa) per TR210. Consigliato per la raccolta dei prodotti tagliati, da posizionare sotto la bocca di uscita del prodotto. PNC 650065
- 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 espulsore PNC 653772
- 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

**Fronte**

**Alto**


EI = Connessione elettrica

**Lato**

**Elettrico**

Tensione di alimentazione:

600076 (TR2101V)	220-240 V/1 ph/50 Hz
Potenza installata	0.5 kW
Watt totali:	0.5 kW

**Capacità**

Prestazioni (fino a):	2100 - kg/ora
-----------------------	---------------

**Informazioni chiave**

Dimensioni esterne, altezza:	690 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	416 mm
Dimensioni esterne, profondità:	490 mm
Peso imballo:	32.9 kg