

**Tagliaverdure  
TR210 Tagliaverdure da banco con  
tramoggia automatica e espulsore - 2  
velocità**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



**Tagliaverdure**

TR210 Tagliaverdure da banco con tramoggia automatica e espulsore - 2 velocità

600077 (TR2101V3)

Tagliaverdure da banco 2 velocità (340 - 680 giri/m). Tramoggia automatica con espulsore. Senza dischi

**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: 750 watt.
- 2 velocità: 340-680 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).

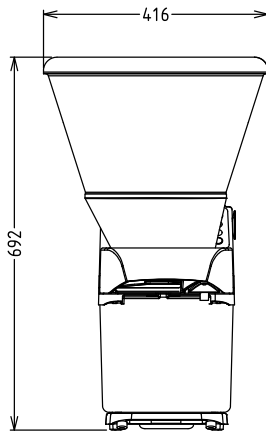
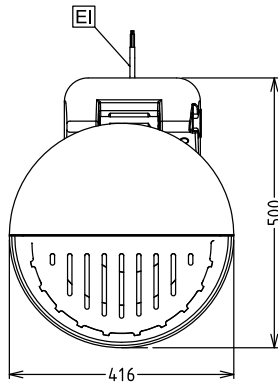
Approvazione: \_\_\_\_\_

**Accessori inclusi**

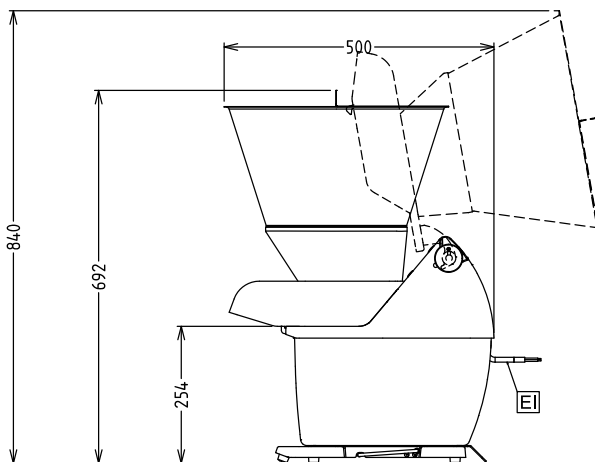
- 1 x Disco espulsore PNC 653772

**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
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 4x4 mm PNC 650077
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 6x6 mm (adatto anche per patatine fritte) PNC 650078
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 8x8 mm (adatto anche per patatine fritte) PNC 650079
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 10x10 mm (adatto anche per patatine fritte) PNC 650080
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 0,6 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650081
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 1 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650082
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 2 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650083
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 3 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650084
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 4 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650085
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 5 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650086
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 6 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650087
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 8 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650088
- Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressore 2 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650089
- Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressore 3 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650090
- Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressore 6 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650091
- Pacchetto Bistrot: set dischi inox (C2SX fette PNC 650092 2mm, C5SX fette 5mm, J2X julienne 2mm) PNC 650093
- Pacchetto Gastronomia: set dischi inox (C2SX fette 2mm, C5SX fette 5mm, J2X julienne 2mm, AS4XX bastoncini 4x4mm, C10PS fette+pressore 10 mm, MT10T griglia cubetti 10x10mm) PNC 650093
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 2x8 mm (tagliatelle) PNC 650158
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 2x10mm (tagliatelle) PNC 650159
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 10 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650160
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 12 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650161
- Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressore 8 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650162
- Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressore 10 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650164
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressore 13 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650165
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 2x2 mm PNC 650166
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 3x3 mm PNC 650167
- 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
- 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:

600077 (TR2101V3) 230/400 V/3 ph/50/60 Hz

Potenza installata 0.75 kW

Watt totali: 0.75 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: 34.7 kg