

## Tagliaverdure TR260 - Corpo Motore da banco - 1 velocità

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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

Hopper to be ordered separately



603275 (TR260FIV)

 Tagliaverdure 1 velocità  
(330 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). 1 velocità (330 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 adatta 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.
- 1 velocità: 330 giri/min.
- Potenza: 1500 watt.
- Capacità a seconda della tramoggia:
  - tramoggia a leva: 700 Kg/h
  - tramoggia automatica: 2500 Kg/h

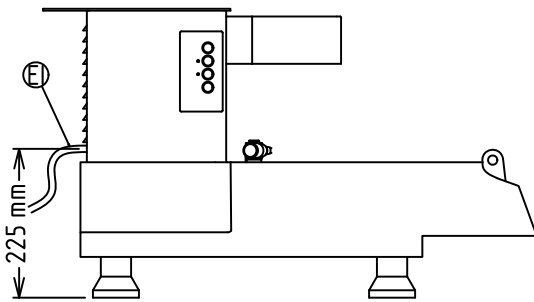
### Accessori opzionali

- 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

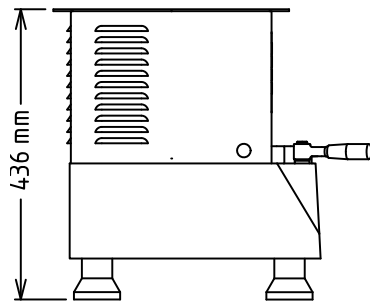
Approvazione: \_\_\_\_\_

- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| • Disco JULIENNE inox 4 mm con rinforzo in metallo (diametro 300mm)  | PNC 650152<br><input type="checkbox"/> | • Disco FETTE 2 mm  | PNC 653172<br><input type="checkbox"/> |
| • Disco JULIENNE inox 7 mm con rinforzo in metallo (diametro 300mm)  | PNC 650153<br><input type="checkbox"/> | • Disco FETTE 3 mm  | PNC 653173<br><input type="checkbox"/> |
| • Disco JULIENNE inox 9 mm con rinforzo in metallo   | PNC 650154<br><input type="checkbox"/> | • Disco FETTE 1 mm  | PNC 653188<br><input type="checkbox"/> |
| • Disco GRATTUGIA inox 7mm con rinforzo in metallo (diametro 300mm) ideale per MOZZARELLA - solo per uso con tramoggia cavolo cappuccio  | PNC 650155<br><input type="checkbox"/> | • Disco FETTE 5 mm  | PNC 653189<br><input type="checkbox"/> |
| • Disco GRATTUGIA inox 9mm con rinforzo in metallo (diametro 300mm) ideale per MOZZARELLA - solo per uso con tramoggia cavolo cappuccio  | PNC 650156<br><input type="checkbox"/> | • Disco FETTE 6 mm  | PNC 653190<br><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<br><input type="checkbox"/> | • Disco FETTE 8 mm  | PNC 653191<br><input type="checkbox"/> |
| • Disco FETTE con sistema detorsolatore 1 mm (solo per uso con tramoggia cavolo cappuccio).  | PNC 653009<br><input type="checkbox"/> | • Disco FETTE 10 mm   | PNC 653192<br><input type="checkbox"/> |
| • Supporto in acciaio inox con 4 ruote tutte con freno (h=730 mm)  | PNC 653017<br><input type="checkbox"/> | • Disco FETTE 16 mm   | PNC 653193<br><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<br><input type="checkbox"/> | • Disco BASTONCINI 2x2 mm   | PNC 653195<br><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<br><input type="checkbox"/> | • Disco BASTONCINI 3x3 mm   | PNC 653196<br><input type="checkbox"/> |
| • Tramoggia per cavoli cappuccio con diam. 250mm max. (da utilizzare con i dischi specifici)   | PNC 653048<br><input type="checkbox"/> | • Disco BASTONCINI 4x4 mm   | PNC 653197<br><input type="checkbox"/> |
| • Griglia CUBETTI 10x10 mm per TR260 - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*)   | PNC 653051<br><input type="checkbox"/> | • Disco BASTONCINI 6x6 mm (patatine fritte)   | PNC 653198<br><input type="checkbox"/> |
| • Griglia CUBETTI 16x16 mm per TR260 - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*)   | PNC 653052<br><input type="checkbox"/> | • Disco BASTONCINI 8x8 mm (patatine fritte)   | PNC 653199<br><input type="checkbox"/> |
| • Griglia CUBETTI 20x20 mm per TR260 - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*)   | PNC 653053<br><input type="checkbox"/> | • Disco BASTONCINI 10x10 mm (patatine fritte)   | PNC 653200<br><input type="checkbox"/> |
| • Griglia CUBETTI 25x25 mm per TR260 - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*)   | PNC 653054<br><input type="checkbox"/> | • Porta dischi in acciaio inox (per dischi diam. 300) da fissare su supporto (codice 653017)  | PNC 653212<br><input type="checkbox"/> |
| • Griglia CUBETTI 32x32 mm per TR260 - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*)   | PNC 653055<br><input type="checkbox"/> | • Disco FETTE 2 mm. Per taglio ondulato   | PNC 653217<br><input type="checkbox"/> |
|  |  | • Disco FETTE 3 mm. Per taglio ondulato   | PNC 653218<br><input type="checkbox"/> |
|  |  | • Disco FETTE 6 mm. Per taglio ondulato   | PNC 653219<br><input type="checkbox"/> |
|  |  | • Kit verdure lunghe a 3 tubi di diam. 50/60/70 mm. Da abbinare alla tramoggia a leva   | PNC 653223<br><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<br><input type="checkbox"/> |
|  |  | • Disco FETTE con sistema detorsolatore 2 mm (solo per uso con tramoggia cavolo cappuccio).   | PNC 653227<br><input type="checkbox"/> |
|  |  | • Disco FETTE con sistema detorsolatore 3 mm (solo per uso con tramoggia cavolo cappuccio).   | PNC 653228<br><input type="checkbox"/> |
|  |  | • Griglia CUBETTI 12x12 mm per TR260 - da abbinare ai dischi con pressore tipo C (*)  | PNC 653301<br><input type="checkbox"/> |
|  |  | • Tramoggia per verdure lunghe con 3 tubi con diametro 50-70 mm. Da abbinare alla tramoggia automatica.   | PNC 653306<br><input type="checkbox"/> |

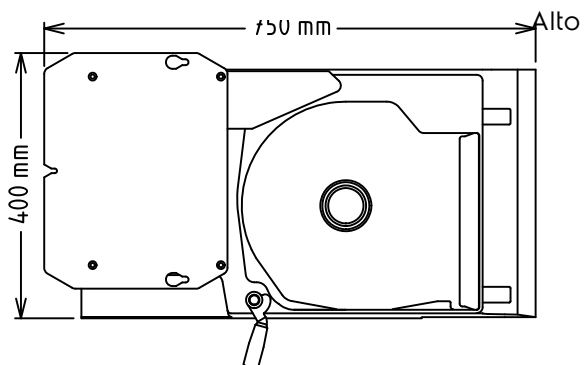
Fronte



Lato



EI = Connessione elettrica


**Elettrico**
**Tensione di alimentazione:**

 603275 (TR260F1V) 220-240 V/1N ph/50 Hz  
**Potenza installata** 1.5 kW

**Capacità**
**Prestazioni (fino a):** 2500 - kg/ora

**Informazioni chiave**
**Dimensioni esterne, larghezza:** 750 mm

**Dimensioni esterne, altezza:** 440 mm

**Dimensioni esterne, profondità:** 400 mm

**Peso netto (kg):** 49

**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 GRATTUGIA inox 7mm con rinforzo in metallo (diametro 300mm) ideale per MOZZARELLA - solo per uso con tramoggia cavolo capuccio PNC 650155
- Disco GRATTUGIA inox 9mm con rinforzo in metallo (diametro 300mm) ideale per MOZZARELLA - solo per uso con tramoggia cavolo capuccio PNC 650156
- 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. 250mm 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
- 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)  PNC 653224  
consigliato per la raccolta dei prodotti tagliati, da posizionare sotto la bocca di uscita del prodotto
- 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