



Tagliaverdure

TRS - Tagliaverdure - 2 velocità - 750W

603314 (TRS2V753)

Tagliaverdure, 2 velocità -
340-680 giri/minuto. 750 W.
Motore asincrono.
Tramoggia a leva in acciaio
inox - con espulsore e senza
dischi

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. 2 velocità (340-680 giri/min.). Dischi diametro 205 mm non inclusi (accessori).

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Tagliaverdure adatta per tagliare a fette, a bastoncini, a julienne, a cubetti, a listelli e per grattugiare
- In dotazione:
 - camera di taglio estraibile, tramoggia in acciaio inox per verdure lunghe (diam. 60mm) integrata nella leva e ampia tramoggia in acciaio inox (215cm²) a forma di 3/4 di luna.
- 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.
- 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.
- Pulsanti rosso OFF, verde ON.

Costruzione

- Leva e tramoggia interamente in acciaio inox. Base motore in alluminio.
- Motore industriale silenzioso adatto ad un uso intensivo e di lunga durata.
- 2 velocità - 340 e 680 giri/min. - per tagli precisi.
- Potenza: 750 W - trifase..
- Design compatto e portatile.
- Tutti i dischi (accessori opzionali) sono realizzati in acciaio inox e lavabili in lavastoviglie.
- Sistema planetario resistente all'acqua (IP55 sui controlli elettrici, IP23 sull'intera macchina).

Accessori inclusi

- 1 x Disco espulsore

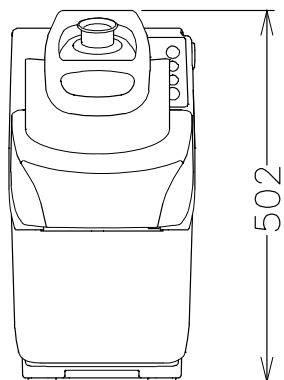
PNC
653772

Accessori opzionali

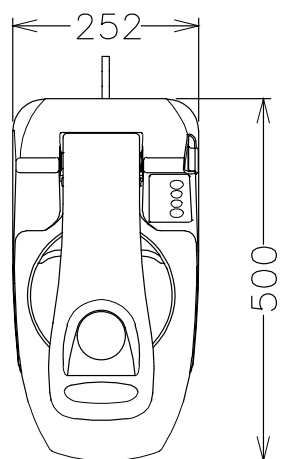
- Disco BASTONCINI inox con lame a PNC 650077
"S" 4x4 mm
- Disco BASTONCINI inox con lame a PNC 650078
"S" 6x6 mm (adatto anche per
patatine fritte)
- Disco BASTONCINI inox con lame a PNC 650079
"S" 8x8 mm (adatto anche per
patatine fritte)
- Disco BASTONCINI inox con lame a PNC 650080
"S" 10x10 mm (adatto 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 PNC 650089
"S" + pressore 2 mm (adatto per
affettare o da abbinare alle griglie)
- Disco inox, con lame ONDULATE a PNC 650090
"S" + pressore 3 mm (adatto per
affettare o da abbinare alle griglie)
- Disco inox, con lame ONDULATE a PNC 650091
"S" + pressore 6 mm (adatto per
affettare o da abbinare alle griglie)
- Pacchetto Bistrot: set dischi inox PNC 650092
(C2SX fette 2mm, C5SX fette 5mm,
J2X julienne 2mm)
- Pacchetto Gastronomia: set dischi PNC 650093
inox (C2SX fette 2mm, C5SX fette
5mm, J2X julienne 2mm, AS4XX
bastoncini 4x4mm, C10PS fette+
pressore 10 mm, MT10T griglia
cubetti 10x10mm)
- Disco BASTONCINI inox con lame a PNC 650158
"S" 2x8 mm (tagliatelle)
- Disco BASTONCINI inox con lame a PNC 650159
"S" 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" + PNC 650161
pressore 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" + PNC 650165
pressore 13 mm (adatto per affettare o
da abbinare alle griglie)
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" PNC 650166
2x2 mm
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" PNC 650167
3x3 mm
- Set di 4 dischi inox (C2S disco fetta PNC 650178
2mm, C5S disco fetta 5mm, J2X disco
julienne 2mm, J7X disco julienne 7mm)
- Set di 7 dischi inox (C2S disco fetta PNC 650179
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)
- Carrello in acciaio inox con piano PNC 653283
d'appoggio, piani ribaltabili, ripiano
inferiore e rastrelliera porta dischi per
TRK, TRS e TR200 modelli da banco
- Griglia CUBETTI inox 5x5 mm - da PNC 653566
abbinare ai dischi con pressore tipo C
(*)
- Griglia CUBETTI inox 8x8 mm - da PNC 653567
abbinare ai dischi con pressore tipo C
(*)
- Griglia CUBETTI inox 10x10 mm - da PNC 653568
abbinare ai dischi con pressore tipo C
(*)
- Griglia CUBETTI inox 12x12 mm - da PNC 653569
abbinare ai dischi con pressore tipo C
(*)
- Griglia CUBETTI inox 20x20mm - da PNC 653570
abbinare ai dischi con pressore tipo C
(*)
- Griglia LISTELLI-PATATINE inox 6x6 mm PNC 653571
- da abbinare ai dischi con pressore
tipo C (*)
- Griglia LISTELLI-PATATINE inox 8x8 mm PNC 653572
- da abbinare ai dischi con pressore
tipo C (*)
- Griglia LISTELLI-PATATINE inox 10x10 PNC 653573
mm - da abbinare ai dischi con
pressore tipo C (*)
- 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

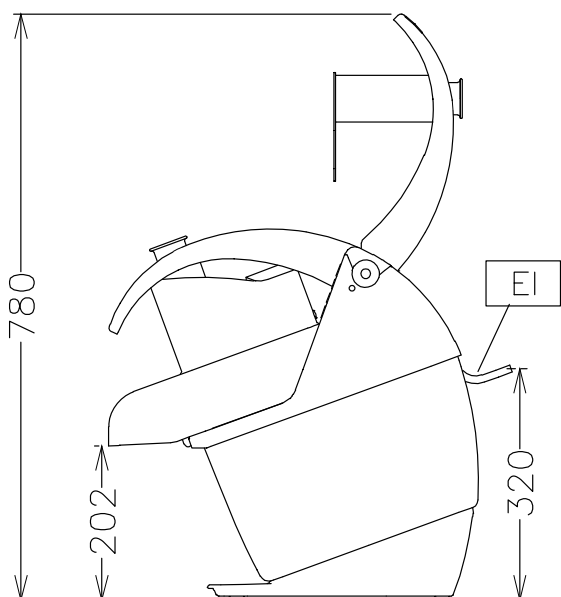


Alto



EI = Connessione elettrica

Lato


Elettrico

Tensione di alimentazione:

603314 (TRS2V753)

380-440 V/3 ph/50/60 Hz

Watt totali:

0.75 kW

Capacità

Prestazioni (fino a):

550 - kg/ora

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, altezza: 502 mm

 Dimensioni esterne,
larghezza: 252 mm

 Dimensioni esterne,
profondità: 500 mm

Peso netto (kg): 23

Accessori inclusi

- 1 x Disco espulsore PNC 653772

Accessori opzionali

- 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" + pressione 0,6 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650081
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressione 1 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650082
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressione 2 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650083
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressione 3 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650084
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressione 4 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650085
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressione 5 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650086
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressione 6 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650087
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressione 8 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650088
- Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressione 2 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650089
- Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressione 3 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650090
- Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressione 6 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650091
- 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, C10PS fette+pressione 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" + pressione 10 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650160
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressione 12 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650161

- Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressione 8 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650162
- Disco inox, con lame ONDULATE a "S" + pressione 10 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650164
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + pressione 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
- Carrello in acciaio inox con piano d'appoggio, piani ribaltabili, ripiano inferiore e rastrelliera porta dischi per TRK, TRS e TR200 modelli da banco PNC 653283
- Griglia CUBETTI inox 5x5 mm - da abbinare ai dischi con pressione tipo C (*) PNC 653566
- Griglia CUBETTI inox 8x8 mm - da abbinare ai dischi con pressione tipo C (*) PNC 653567
- Griglia CUBETTI inox 10x10 mm - da abbinare ai dischi con pressione tipo C (*) PNC 653568
- Griglia CUBETTI inox 12x12 mm - da abbinare ai dischi con pressione tipo C (*) PNC 653569
- Griglia CUBETTI inox 20x20mm - da abbinare ai dischi con pressione tipo C (*) PNC 653570
- Griglia LISTELLI-PATATINE inox 6x6 mm - da abbinare ai dischi con pressione tipo C (*) PNC 653571
- Griglia LISTELLI-PATATINE inox 8x8 mm - da abbinare ai dischi con pressione tipo C (*) PNC 653572
- Griglia LISTELLI-PATATINE inox 10x10 mm - da abbinare ai dischi con pressione 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