Electrolux

Tagliaverdure
TRS - Tagliaverdure - 2 velocità - 750W

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

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

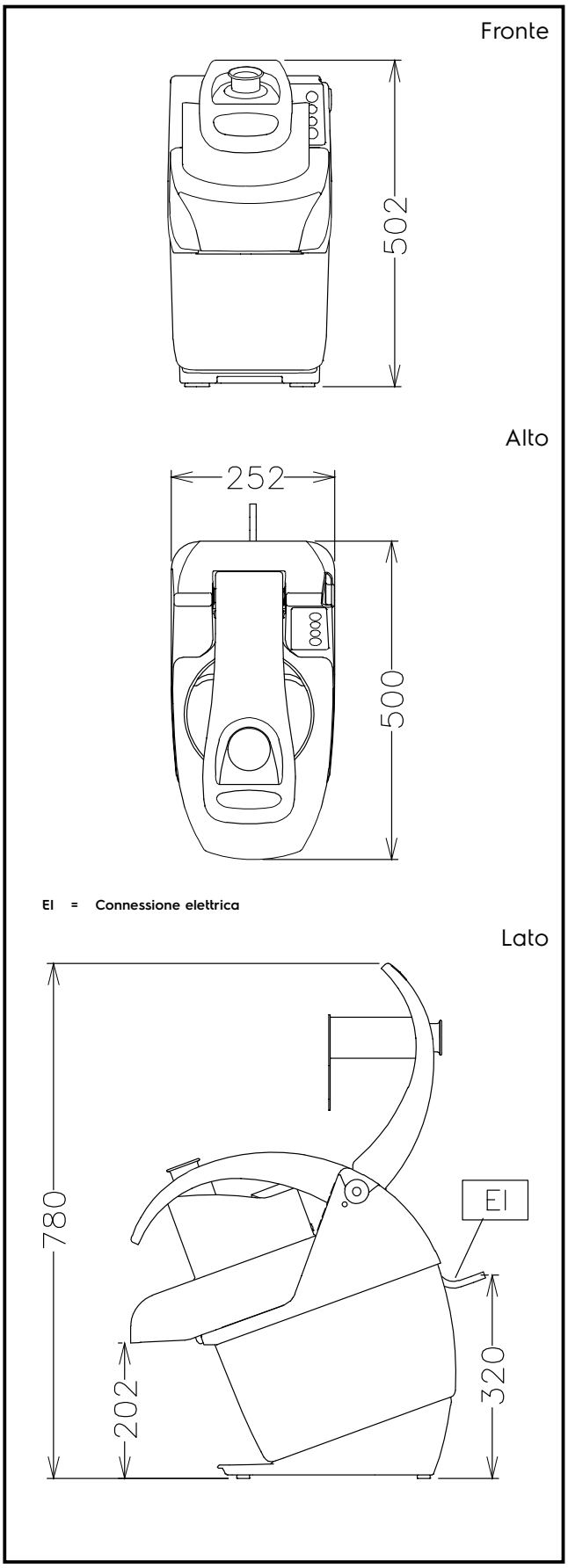
- Disco FETTEinox, bilanciato, con lame "S" + pressore 5mm. (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650048 ❑
- Disco FETTE inox, bilanciato, con lame "S" + pressore 6mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650049 ❑
- Disco FETTE inox, bilanciato, con lame "S" + pressore 8mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650050 ❑
- Disco FETTE inox, bilanciato, con lame "S" + pressore 10mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650051 ❑
- Disco FETTE inox, bilanciato, con lame "S" + pressore 10mm MOZZARELLA (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650052 ❑
- Disco FETTE inox, bilanciato, con lame a "S" + pressore 12 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650053 ❑
- Disco FETTE inox, bilanciato, con lame a "S" + pressore 13 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650054 ❑
- Disco inox, bilanciato, con lame ONDULATE a "S" + pressore 8 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650055 ❑
- Disco inox, bilanciato, con lame ONDULATE a "S" + pressore 10mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650056 ❑
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 2x8 mm (tagliatelle) PNC 650095 ❑
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 2x10 mm (tagliatelle) PNC 650096 ❑
- 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 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 FETTE inox con lame a "S" 1 mm PNC 653729 ❑
- Disco FETTE inox con lame a "S" 2 mm PNC 653730 ❑
- Disco FETTE inox con lame a "S" 3 mm PNC 653731 ❑
- Disco FETTE inox con lame a "S" 4 mm PNC 653732 ❑
- Disco FETTE inox con lame a "S" 5 mm PNC 653733 ❑
- Disco FETTE inox con lame a "S" 6 mm PNC 653735 ❑
- Disco FETTE inox con lame a "S" 8 mm PNC 653737 ❑
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 2x2 mm PNC 653743 ❑
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 3x3 mm PNC 653744 ❑
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 4x4 mm PNC 653745 ❑
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 6x6 mm (adatto anche per patatine fritte) PNC 653746 ❑
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 8x8 mm (adatto anche per patatine fritte) PNC 653747 ❑
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 10x10 mm (adatto anche per patatine fritte) PNC 653748 ❑
- Disco inox con lame ONDULATE a "S" 2 mm PNC 653749 ❑
- Disco inox con lame ONDULATE a "S" 3 mm PNC 653750 ❑
- Disco inox con lame ONDULATE a "S" 6 mm PNC 653751 ❑
- 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 ❑
- Pacchetto Bistrot: set dischi inox (C2S fette 2mm, C5S fette 5mm, J2X julienne 2mm) PNC 653785 ❑

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

- Pacchetto Gastronomia: set dischi inox (C2S fette 2mm, C5S fette 5mm, J2X julienne 2mm , AS4X bastoncini 4x4mm, C10PS fette+pressore 10 mm, MT10T griglia cubetti 10x10mm) PNC 653786 ❑

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Tagliaverdure
TRS - Tagliaverdure - 2 velocità - 750W



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):	23.2

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Accessori inclusi

- 1 x Disco espulsore PNC 653772

Accessori opzionali

- Disco FETTEinox, bilanciato, con lame "S" + pressore 5mm. (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650048 ❑
- Disco FETTE inox, bilanciato, con lame "S" + pressore 6mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650049 ❑
- Disco FETTE inox, bilanciato, con lame "S" + pressore 8mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650050 ❑
- Disco FETTE inox, bilanciato, con lame "S" + pressore 10mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650051 ❑
- Disco FETTE inox, bilanciato, con lame "S" + pressore 10mm MOZZARELLA (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650052 ❑
- Disco FETTE inox, bilanciato, con lame a "S" + pressore 12 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650053 ❑
- Disco FETTE inox, bilanciato, con lame a "S" + pressore 13 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650054 ❑
- Disco inox, bilanciato, con lame ONDULATE a "S" + pressore 8 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650055 ❑
- Disco inox, bilanciato, con lame ONDULATE a "S" + pressore 10mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie) PNC 650056 ❑
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 2x8 mm (tagliatelle) PNC 650095 ❑
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 2x10 mm (tagliatelle) PNC 650096 ❑
- 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 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 FETTE inox con lame a "S" 1 mm PNC 653729 ❑
- Disco FETTE inox con lame a "S" 2 mm PNC 653730 ❑
- Disco FETTE inox con lame a "S" 3 mm PNC 653731 ❑
- Disco FETTE inox con lame a "S" 4 mm PNC 653732 ❑
- Disco FETTE inox con lame a "S" 5 mm PNC 653733 ❑
- Disco FETTE inox con lame a "S" 6 mm PNC 653735 ❑
- Disco FETTE inox con lame a "S" 8 mm PNC 653737 ❑
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 2x2 mm PNC 653743 ❑
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 3x3 mm PNC 653744 ❑
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 4x4 mm PNC 653745 ❑
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 6x6 mm (adatto anche per patatine fritte) PNC 653746 ❑
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 8x8 mm (adatto anche per patatine fritte) PNC 653747 ❑
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 10x10 mm (adatto anche per patatine fritte) PNC 653748 ❑
- Disco inox con lame ONDULATE a "S" 2 mm PNC 653749 ❑
- Disco inox con lame ONDULATE a "S" 3 mm PNC 653750 ❑
- Disco inox con lame ONDULATE a "S" 6 mm PNC 653751 ❑
- 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 ❑
- Pacchetto Bistrot: set dischi inox (C2S fette 2mm, C5S fette 5mm, J2X julienne 2mm) PNC 653785 ❑
- Pacchetto Gastronomia: set dischi inox (C2S fette 2mm, C5S fette 5mm, J2X julienne 2mm , AS4X bastoncini 4x4mm, C10PS fette+ pressore 10 mm, MT10T griglia cubetti 10x10mm) PNC 653786 ❑

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso