



## Tagliaverdure Tagliaverdure, 1 velocità - 340 giri/ minuto. 500 W. Motore asincrono

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



### Tagliaverdure

#### Tagliaverdure, 1 velocità - 340 giri/ minuto. 500 W. Motore asincrono

603419 (DTRS1V501)

Tagliaverdure, 1 velocità - 340 giri/minuto. 500 W. Motore asincrono. Tramoggia a leva in acciaio inox - con espulsore e senza dischi

603420 (DTRS1V503)

Tagliaverdure, 1 velocità - 340 giri/minuto. 500 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 (215cm<sup>2</sup>) 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. 1 velocità (340 giri/min.). Dischi diametro 205 mm non inclusi (accessori).

Approvazione:

### Caratteristiche e benefici

- Adatta per 100-400 coperti per servizio al tavolo e fino a 800 coperti per servizio catering.
- 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 (215cm<sup>2</sup>) 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

- Tutti i dischi (accessori opzionali) sono realizzati in acciaio inox e lavabili in lavastoviglie.
- Potenza: 500 W - mono o trifase.
- 1 velocità - 340 giri/min. - per tagli precisi.
- Design compatto e portatile.
- Motore industriale silenzioso adatto ad un uso intensivo e di lunga durata.
- Leva e tramoggia interamente in acciaio inox. Base motore in alluminio.
- 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 "S" 4x4PNC 650077 □ mm
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 6x6PNC 650078 □ mm (adatto anche per patatine fritte)
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 8x8PNC 650079 □ mm (adatto anche per patatine fritte)
- Disco BASTONCINI inox con lame a "S" 10x10 mm (adatto anche per patatine fritte) PNC 650080 □
- Disco FETTE inox, con lame a "S" + PNC 650081 □  
pressore 0,6 mm (adatto per affettare o da abbinare alle griglie)





## Tagliaverdure

### Tagliaverdure, 1 velocità - 340 giri/minuto. 500 W. Motore asincrono

- 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 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+ 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 ☐
- 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 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 ☐
- Disco GRATTUGIA inox per canederli e pane PNC 653778 ☐
- Disco GRATTUGIA inox per parmigiano e pane PNC 653779 ☐



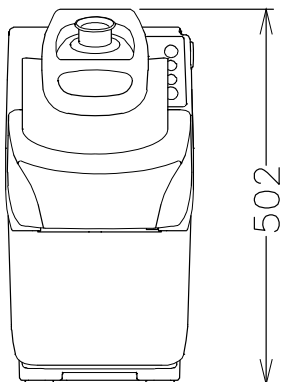
Tagliaverdure  
Tagliaverdure, 1 velocità - 340 giri/minuto. 500 W. Motore asincrono

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

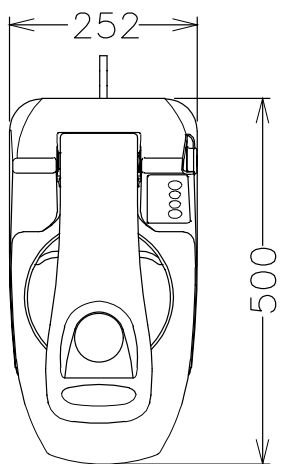


## Tagliaverdure Tagliaverdure, 1 velocità - 340 giri/ minuto. 500 W. Motore asincrono

**Fronte**

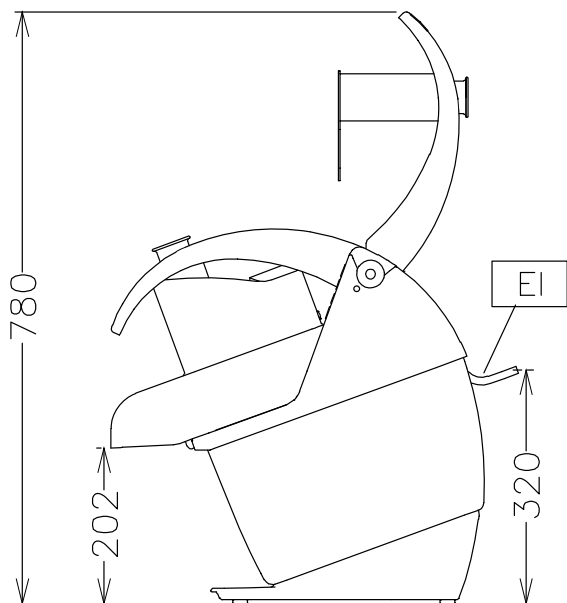


**Alto**



EI = Connessione elettrica

**Lato**



### Elettrico

Tensione di alimentazione:

603419 (DTRS1V501)

220-240 V/1N ph/50 Hz

603420 (DTRS1V503)

200-240/380-440 V/3 ph/50/60 Hz

Potenza installata

0.5 kW

Watt totali:

0.5 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 imballo:

24 kg

Tagliaverdure  
Tagliaverdure, 1 velocità - 340 giri/minuto. 500 W. Motore asincrono

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