

# Coupe légumes - Râpe Haut Débit

## TR260



La coupe des légumes en cuisine est une sécurité pour le consommateur : le légume a été choisi, lavé, épluché en cuisine avant d'être transformé sur place. La coupe doit être réalisée assez près du service pour conserver aux légumes coupés toutes ses qualités gustatives et nutritionnelles. Avec le coupe-légumes TR260 toutes les coupes de légumes pour la cuisine sont possibles. En combinant les équipements, il est possible de varier les dimensions de coupe pour obtenir des présentations originales. Avantage de la trémie automatique: réduction du temps de travail ce qui permet de préparer les légumes au dernier moment et de réaliser une économie de temps de préparation.

Dimension de l'embouchure de la trémie manuelle



### CARACTERISTIQUES

- Une grande variété de travaux est possible avec le coupe-légumes TR260 : émincer, râper, effiler : carottes, pommes de terre, céleris.
- La grande capacité de la trémie automatique permet de recevoir une charge de 8 à 9 kg de légumes. L'opérateur verse les légumes directement avec un récipient. L'agitateur central assure le guidage de la charge vers le plateau de coupe.

Le diamètre maximum admissible des légumes est: 100 mm. Pour les carottes, il faut éviter de choisir des espèces de grande longueur.

- Moteur 1 350/2 000 W, deux vitesses (Triphasé) ou 1500 W. (Monophasé).
- Tableau de commande à touches tactiles avec contrôle marche/arrêt et possibilité de sélectionner la vitesse (uniquement pour la version deux vitesses).
- Sécurité manque de tension
- Frein électrique.

- Caisson moteur acier inox.
- Le tableau de commande à touches tactiles permet de nettoyer entièrement la machine au jet d'eau.
- Eléments du coupe-légumes:

- Trémie automatique.
- Trémie standard à levier.
- Trémie choux
- Trémie légumes longs
- Chargeur/protecteur en acier inox.
- Plateaux de coupe diamètre 300 mm.



Trancheuses | Machines sous vide  
Aufschnittmaschinen | Vakuum Systeme

Route des Neigles 31, 1700 Fribourg

T. 026 402 61 51

info@corminboeufsa.ch

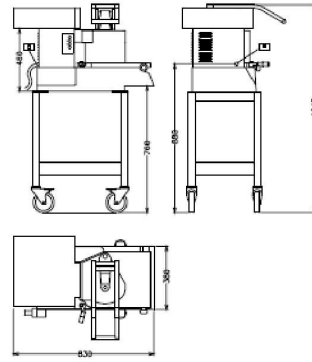
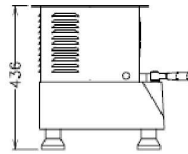
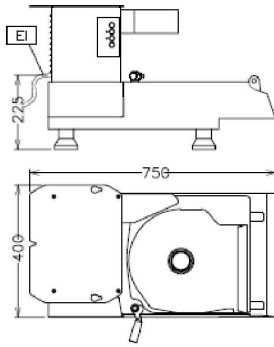
www.corminboeufsa.ch



Electrolux

603275, 603278, 603283

603277, 603281



LEGENDE	603275	603277	603283	603278	603281
EI - Connexion électrique	220...240 V, 1N, 50/60	220...240 V, 1N, 50	200...240 V, 3, 50	380...415 V, 3, 50	380...415 V, 3, 50
<b>CARACTERISTIQUES</b>					
Dimensions externes - mm					
largeur	750	486	750	750	486
profondeur	380	750	380	380	750
hauteur	460	1346	460	460	1346
Capacité de coupe - kg/h					
carottes	350	350	350	350	350
frites - chips	700	700	700	700	700
en dés	600	600	600	600	600
Capacité de coupe - kg/h					
pommes de terre	580	580	580	580	580
Puissance - kW					
installée-électrique	1.5	1.5	2	2	2
Poids net - kg.	49	78	49	49	78
Tension d'alimentation	220...240 V, 1N, 50/60	220...240 V, 1N, 50	200...240 V, 3, 50	380...415 V, 3, 50	380...415 V, 3, 50
<b>ACCESSOIRES EN DOTATION</b>					
PLATEAU A RAPER 2MM		1			
PLATEAU A RAPER 3MM		1			
PLATEAU TRANCHEUR 2MM		1			
PLATEAU TRANCHEUR 3MM		1			
RATELIER DE RANGEMENT COUPE LEGUMES		1			1
TABLE MOBILE INOX		1			1
TREMIE A LEVIER COUPE LEGUMES		1			1
<b>ACCESSOIRES</b>					
*NOT TRANSLATED*					
ACC LEGUMES LONGS POUR TREMIE LEVIER	653711	653711	653711	653711	653711
GRILLE MACEDOINE 10MM	653223	653223	653223	653223	653223
GRILLE MACEDOINE 12MM	653051	653051	653051	653051	653051
GRILLE MACEDOINE 16MM	653301	653301	653301	653301	653301
GRILLE MACEDOINE 20MM	653052	653052	653052	653052	653052
GRILLE MACEDOINE 25MM	653053	653053	653053	653053	653053
GRILLE MACEDOINE 32MM	653054	653054	653054	653054	653054
PLATEAU A RAPER 2MM	653055	653055	653055	653055	653055
PLATEAU A RAPER 3MM	653174	653174	653174	653174	653174
PLATEAU A RAPER 4MM	653175	653175	653175	653175	653175
PLATEAU A RAPER 7MM	653194	653194	653194	653194	653194
PLATEAU A RAPER CHOUX 7MM	653215	653215	653215	653215	653215
PLATEAU A RAPER KNÖDEL 7MM	653014	653014	653014	653014	653014
PLATEAU A RAPER PARMESAN 7MM	653220	653220	653220	653220	653220
PLATEAU EFFILEUR 10X10MM	653216	653216	653216	653216	653216
PLATEAU EFFILEUR 2X2 MM	653200	653200	653200	653200	653200
PLATEAU EFFILEUR 3X3MM	653195	653195	653195	653195	653195
PLATEAU EFFILEUR 4X4MM	653196	653196	653196	653196	653196
PLATEAU EFFILEUR 6X6MM	653197	653197	653197	653197	653197
PLATEAU EFFILEUR 8X8MM	653198	653198	653198	653198	653198
PLATEAU TRANCHEUR 10MM	653199	653199	653199	653199	653199
PLATEAU TRANCHEUR 16MM	653192	653192	653192	653192	653192
PLATEAU TRANCHEUR 1MM	653193	653193	653193	653193	653193
PLATEAU TRANCHEUR 2MM	653188	653188	653188	653188	653188
PLATEAU TRANCHEUR 3MM	653172	653172	653172	653172	653172
PLATEAU TRANCHEUR 5MM	653173	653173	653173	653173	653173
PLATEAU TRANCHEUR 6MM	653189	653189	653189	653189	653189
PLATEAU TRANCHEUR 8MM	653190	653190	653190	653190	653190
PLATEAU TRANCHEUR CHOUX 1MM	653191	653191	653191	653191	653191
PLATEAU TRANCHEUR CHOUX 2MM	653009	653009	653009	653009	653009
PLATEAU TRANCHEUR CHOUX 3MM	653227	653227	653227	653227	653227
PLATEAU TRANCHEUR ONDULE 2MM	653228	653228	653228	653228	653228
PLATEAU TRANCHEUR ONDULE 3MM	653217	653217	653217	653217	653217
PLATEAU TRANCHEUR ONDULE 6MM	653218	653218	653218	653218	653218
RATELIER DE RANGEMENT COUPE LEGUMES	653219	653219	653219	653219	653219
SUPPORT MOBILE POUR BAC GASTO COUPE LEG.	653212	653212	653212	653212	653212
TABLE MOBILE INOX	653224	653224	653224	653224	653224
TREMIE A LEVIER COUPE LEGUMES	653017	653017	653017	653017	653017
TREMIE AUTOMATIQUE COUPE LEGUMES	653036	653036	653036	653036	653036
TREMIE LEGUMES LONGS COUPE LEGUMES	653037	653037	653037	653037	653037
TREMIE SPECIAL CHOUX COUPE LEGUMES	653306	653306	653306	653306	653306
TREMIE SPECIAL CHOUX COUPE LEGUMES	653048	653048	653048	653048	653048

Coupe légumes

TR260

BAAF010

2010-06-15

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans avis préalable.