



COUPE-LÉGUMES UNIVERSEL

TR260

Coupe-légumes universel pour traiteur / restauration, trémie à levier, sur table inox avec range-disques, éjecteur inclus. 2 vitesses 330/660 tr/min.

DTR260FL2VS

DISQUE Ø 300 MM

PANNEAU IP 55



2000 W

moteur à freinage automatique

330/660

tr/min · 2 vitesses

700 kg

rendement par cycle

01 · CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- ▶ Modèle alimentation continu
- ▶ Grande trémie demi-lune
- ▶ Système de sécurité « absence de tension »
- ▶ Livré avec trémie fonctionnant avec un levier et support mobile en inox comprenant un range-disques (Disques non inclus)
- ▶ Un large choix de disques et grilles (diamètre 300 mm) pour réaliser vos préparations
- ▶ Permet de trancher, râper, effiler (frites), couper en dés
- ▶ Disponible sur demande : trémie cylindrique automatique (diamètre 280 mm), trémie pour légumes longs (3 tubes), trémie spéciale choux

02 · CONSTRUCTION & SÉCURITÉ

- ▶ Puissance : 2000 watts
- ▶ 2 vitesses : 330-660 tr/min
- ▶ Carter du moteur en inox, base et trémies en aluminium
- ▶ Système de sécurité magnétique et frein moteur pour protéger l'opérateur. L'appareil s'arrête en cas d'emploi inapproprié
- ▶ Dispositif de sécurité « sans tension »
- ▶ Panneau de contrôle avec boutons marche/arrêt, sélection de la vitesse et fonction impulsion
- ▶ Panneau de contrôle IP 55 avec un faible niveau de tension

03 · CAPACITÉS

Coupe-légumes universel pour 300 à 1000 couverts en restaurant, et jusqu'à 4000 repas pour les traiteurs. Disque de coupe d'un diamètre de 300 mm. Moteur à freinage automatique de 2000 W, bloc moteur en inox et base en aluminium.

04 · DONNÉES TECHNIQUES

Voltage	380-415 V / 3 ph / 50 Hz
Puissance de raccordement	2 kW
Total Watts	2 kW
Rendement	700 kg/cycle
Largeur extérieure	610 mm
Profondeur extérieure	830 mm
Hauteur extérieure	1270 mm

05 · ACCESSOIRES EN OPTION

TRÉMIES & SUPPORTS

Bac d'alimentation pour trémies légumes longs et choux TR260	650036
Trémie à levier (bac d'alimentation 650036 inclus)	653036
Trémie automatique	653037
Trémie spéciale choux pour TR260 (diam. 280 mm)	653048
Accessoire légumes longs pour trémie à levier - 3 tubes diam. de 50 à 70 mm	653223
Table inox roulante - hauteur 730 mm	653017
Support mobile inox pouvant contenir un conteneur GN 2/1 (bac non inclus)	653224
Ratelier de rangement	653212

PLATEAUX TRANCHEURS & EFFILEURS

Plateau trancheur · 1 / 2 / 3 / 5 / 6 / 8 / 10 / 16 mm	653188 - 653193
Plateau effileur · 2×2 / 3×3 / 4×4 / 6×6 / 8×8 / 10×10 mm	653195 - 653200
Plateau couteaux ondulés · 2 / 3 / 6 mm	653217 - 653219
Grille Macédoine · 10 / 12 / 16 / 20 / 25 / 32 mm (à coupler avec plateau trancheur)	653051 - 653301

PLATEAUX À RÂPER & CHOUX

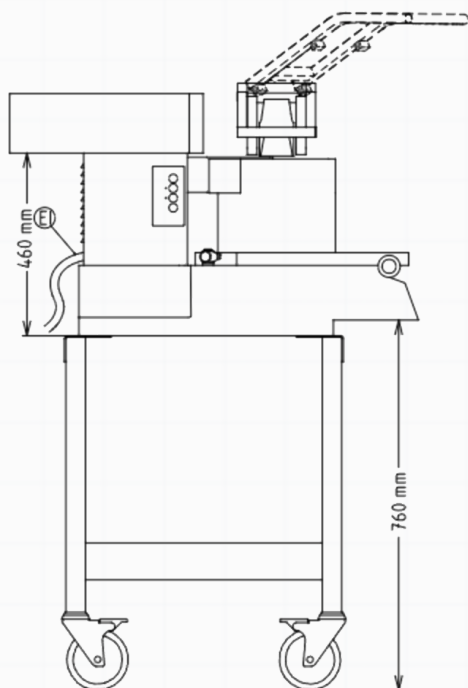
Plateau à râper inox · 2 / 3 / 4 / 7 / 9 mm	650150 - 650154
Plateau à râper inox pour parmesan	650148
Plateau à râper inox pour knödeln	650149
Plateau à râper choux · 7 mm — à utiliser avec la trémie spéciale choux	650157
Plateau trancheur choux · 1 / 2 / 3 mm — à utiliser avec la trémie spéciale choux	653009 · 653227 · 653228

Références PNC Dito Sama. La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

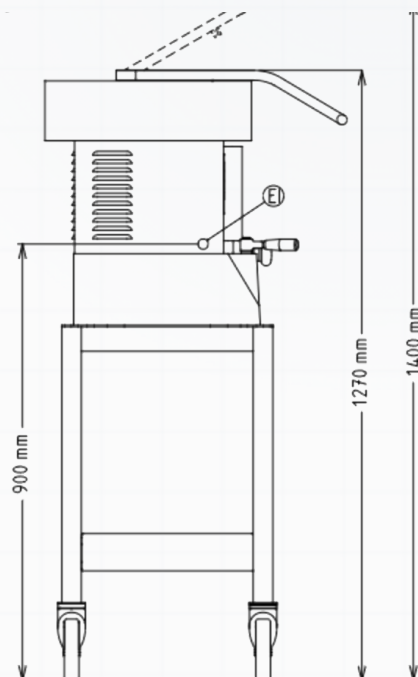
06 · CROQUIS DIMENSIONNELS

Cotes en mm · EI = connexion électrique

VUE DE FACE

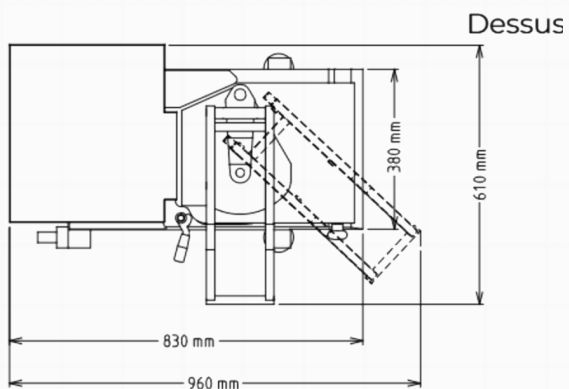


VUE DE CÔTÉ



EI = Connexion

VUE DE DESSUS



ENCOMBREMENT

Largeur extérieure	610 mm
Profondeur extérieure	830 mm
Hauteur extérieure	1270 mm
Hauteur trémie relevée	1400 mm
Hauteur plan de travail	760 mm
Profondeur levier déployé	960 mm
Connexion électrique (EI)	à 460 mm

✓ Garantie 1 an pièces et main-d'œuvre

✓ Installation et formation sur place

✓ SAV réactif dans toute la Suisse romande