



■ Tagliaverdure Mini Green

La soluzione ideale per il taglio fresco di verdure crude
in modo veloce ed economico



Tramoggia di carico per
verdure tonde



Tramoggia verdure
lunghe (Ø 52mm)



Impugnatura
ergonomica



STABILITÀ

4 piedini in gomma



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Fast Food / Bistrot / Piccoli Catering
- Fino a **200 coperti**



- **Principali lavorazioni:** taglio fresco a fette, grattugia/julienne e a bastoncini di verdure crude per panini e piccole insalate
Capacità: fino a **200 Kg/h**



- Facile da spostare e compatto nelle dimensioni
- **Velocità 1000 giri/m.**
- **Ampia tramoggia di carico**
- **Tramoggia verdure lunghe** integrata nella leva e adatta al taglio di zucchine, carote, cetrioli, ecc.
- Modello a caricamento continuo
- Motore industriale asincrono adatto ad un uso intensivo e lunga durata
- **Impugnatura ergonomica**, facile da usare, facile da pulire
- **L'altezza della bocca di scarico** permette l'utilizzo di contenitori GN fino a 175 mm
- Tutti i componenti a contatto con il cibo sono al **100% lavabili in lavastoviglie**



Tagliaverdure Mini Green

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/m.
1 velocità	1 f	250 W	1000
Dimensioni esterne (lxpxh) 216x347x412mm			

Dischi in acciaio inox Ø 175 mm	Modello	Dimensioni (mm)
	Grattugia julienne	RD2 RD3 RD4 RD7
	Bastoncini	ED2 ED4
	Fette dritte	TD2 TD3 TD5 TD7
	Fette ondulate	WD2





■ Tagliaverdure TRS Classic

Taglia le verdure in oltre 70 diverse forme. Ideale per la preparazione dei condimenti per la pizza, ma anche per eleganti e fantasiose insalate, frutta, verdura mista e patatine fritte.



Tramoggia a mezzaluna e tramoggia verdure lunghe per ottenere un taglio preciso



Tramoggia in alluminio facilmente estraibile per l'accesso alla camera di taglio e per facilitare le operazioni di pulizia



Pannello comandi resistente all'acqua



39 tipi di dischi e griglie in acciaio inox



- **Utilizzatori:** Fast Food / Bistrot / Piccoli Catering / Ristoranti
- **Da 50 a 250 coperti**



- **Principali lavorazioni:** ti permette di tagliare grandi quantità di cibo in modo omogeneo, facile e rapido
- **Tipi di taglio:** cubetti, grattugia, bastoncini, fette, patatine fritte, julienne, fette ondulate. Il set di dischi raccomandati per i condimenti della pizza sono i dischi fetta da 2 e 4mm ideali per le verdure e il disco grattugia da 7mm per la mozzarella
- **Capacità: fino a 200 Kg/h**

Dischi raccomandati:



C2SX disco fette
650083

2 mm



C4SX disco fette
650085

4 mm



J7X disco julienne
653776

7 mm



- **Motore industriale asincrono** a garanzia di alta affidabilità e funzionamento silenzioso
- Facile da usare, veloce e facile da pulire (è disponibile la versione con base in acciaio inox e motore 750W ancora più robusto)
- **Ampia scelta di dischi e griglie in acciaio inox** (oltre 35 dischi di taglio) per realizzare **più di 70 tipi diversi di taglio**
- Base inclinata che rende più pratiche e veloci le operazioni di carico e di scarico
- **Grande tramoggia** a mezzaluna con apertura aggiuntiva per verdure lunghe
- Tramoggia in alluminio facilmente estraibile per l'accesso alla camera di taglio e per facilitare le operazioni di pulizia

TRS Classic

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/m.
1	1 f	370 W	340
1	1 f	750 W	340
Dimensioni esterne (lxpxh) 246x557x466 mm			



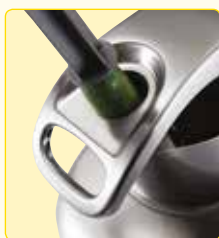


■ Tagliaverdure TRS

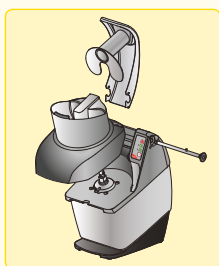
Risponde a tutte le esigenze in tema di preparazione di frutta e verdura, offrendo maggiore produttività, prestazioni eccezionali, qualità superiore ed estrema robustezza.



Tramoggia tonda in acciaio inox (215 cm²)



Tramoggia verdure lunghe (Ø 55,5mm)



Facilmente smontabile



Pannello comandi piatto e resistente all'acqua (IP55)



Comando ad impulsi per un taglio preciso



Dischi in acciaio inox

Al 100% lavabile in lavastoviglie: camera di taglio, leva in inox, tramoggia in inox e tutti i nuovi dischi e griglie in inox



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Piccole e medie Società di Catering
- **Da 100 a 400 coperti** per servizio ai tavoli
- **Fino a 800 coperti** per servizio di catering



- **Principali lavorazioni:** tagliare fette dritte ed ondulate, bastoncini, julienne, cubetti listelli-patatine e grattugiare frutta e verdura
Capacità: fino a **500 Kg/h**



Julienne



Listelli-patatine



Fette ondulate



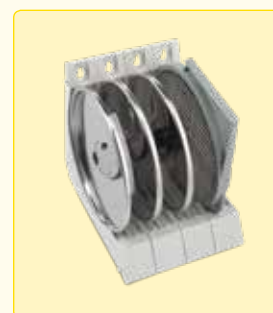
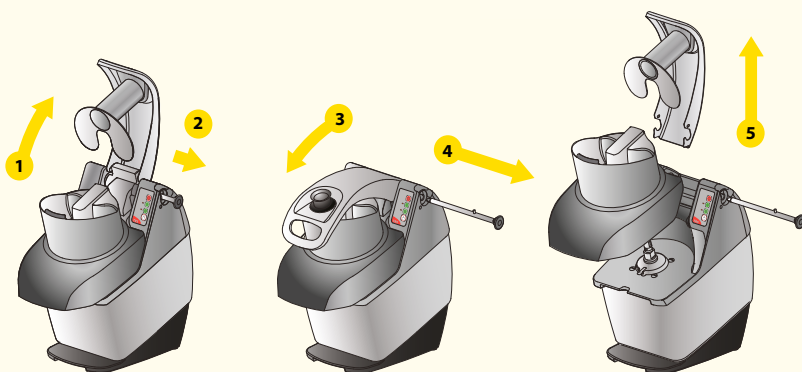
Cubetti



- **Motore industriale asincrono** adatto ad un uso intensivo e lunga durata
- **Leva ergonomica e facile da sollevare:** basta una leggera pressione per effettuare qualsiasi lavorazione (utilizzabile con mano destra o sinistra)



- **Massima pulibilità** grazie al design ergonomico dalle forme arrotondate
- Tutti i componenti a contatto con il cibo sono al **100% lavabili in lavastoviglie**



Dischi in acciaio inox con porta dischi incluso per una migliore organizzazione del lavoro.

- **Ampia scelta di dischi e griglie in acciaio inox** (diam. 205mm) per realizzare più di **80 tipi diversi di taglio**
- **Base inclinata** che rende più pratiche e veloci le operazioni di carico e scarico
- Facile accesso alla camera di taglio per agevolare l'estrazione dei dischi di taglio e dell'espulsore
- L'altezza della bocca di scarico permette l'utilizzo di **contenitori GN fino a 20 cm**

Tagliaverdure TRS

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/m.
1 velocità	1 f	370 W	340
	1 f	500 W	340
	3 f	500 W	340
2 velocità	3 f	750 W	340-680
Variabile	1 f	500 W	da 140 a 750

Dimensioni esterne (lpxh) 252x485x505mm



Bocca di scarico alta per bacinelle GN profonde (fino a 20 cm)

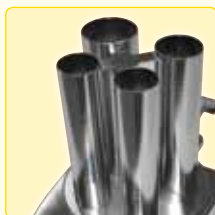


■ Tagliaverdure TR210

Dotato di tramoggia automatica, il TR210 permette di tagliare frutta e verdura in grandi quantità. Le diverse tramogge (opzionali) offrono la flessibilità di adattare la macchina a molteplici esigenze.



Tramoggia INOX
manuale
(opzionale)



Tramoggia INOX
per verdure lunghe
(opzionale)



Incluy System
base motore inclinabile
di 20° (per utilizzo con le
tramogge sopracitate)



Con il carrello in
acciaio
inox, ergonomia e
flessibilità sono
garantite



- **Utilizzatori:** Piccole e medie società di Catering
- **da 100 a 800 coperti** per servizio ai tavoli
- Fino a **1000 coperti** per servizio di catering



- **Principali lavorazioni:** tagliare fette dritte ed ondulate, bastoncini, julienne, cubetti, listelli-patatine e grattugiare frutta e verdura
- Capacità: fino a 2100 kg/h** (massima velocità e pieno carico)



- **Motore industriale asincrono** adatto ad un uso intensivo e lunga durata
- Modello dotato di tramoggia automatica per una maggiore produttività, in particolare di fette, julienne e cubetti
- Camera di taglio estraibile: nessun alimento a contatto con la base motore
- Modello a caricamento continuo
- Modelli da banco o a libera installazione, grazie al carrello dalla forma ergonomica
- **Al 100% lavabile in lavastoviglie:** camera di taglio, leva in inox, tramoggia in inox e dischi inox



Maggiori info sui dischi a pag. 14

- **Ampia scelta di dischi e griglie in acciaio inox** (diam. 205mm) per realizzare più di **80 tipi diversi di taglio**
- **Lame impareggiabili ed esclusive a forma di "S"** (in attesa di brevetto)
- Maggior efficienza e versatilità nelle possibilità di taglio
- Eccellente qualità di taglio per fette precise sia delle verdure consistenti che di quelle morbide



Tagliaverdure TR210

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/m.
1 velocità	1 f	500 W	340
2 velocità	3 f	750 W	340/680
Variabile	1f	500 W	da 140 a 750
Dimensioni esterne (lxpxh) 252x485x505mm			



Dischi di taglio

■ TRS/TR210 ■ TRK

Lame impareggiabili ed esclusive a forma di "S".

Maggior efficienza e versatilità nelle possibilità di taglio.

Dischi in acciaio inox per la massima igiene. Al 100% lavabili in lavastoviglie.

Dischi julienne e grattugia in acciaio inox - da 2 mm a 9 mm



2 mm

3 mm

4 mm

7 mm*

9 mm*

disco grattugia per pane / patate

disco grattugia per parmigiano/cioccolata

* I dischi da 7 e 9 mm sono ideali per sfilacciare la mozzarella e formaggi semistagionati (es. emmenthal)



Dischi bastoncini in acciaio inox - da 2 mm a 10 mm



2x2 mm

3x3 mm

4x4 mm

6x6 mm

8x8 mm

10x10 mm

2x8 mm

2x10 mm



Dischi fette in acciaio inox - da 0.6 mm a 13 mm



0.6 mm

1 mm

2 mm

3 mm

4 mm

5 mm

6 mm

8 mm

10 mm

12 mm

13 mm



Dischi fette in acciaio inox con lame ondulate - da 2 mm a 10 mm



2 mm

3 mm

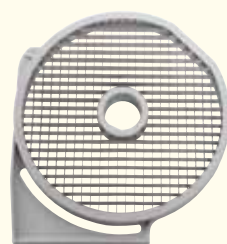
6 mm

8 mm

10 mm



Griglie cubetti da abbinare ai dischi fette - da 5x5 mm a 20x20 mm



5x5 mm

8x8 mm

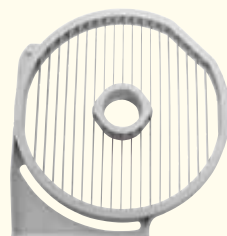
10x10x10 mm

12x12x12 mm

13x20x20 mm



Griglie listelli/patatine da abbinare ai dischi fette - 6, 8 e 10 mm



6x6 mm

8x8 mm

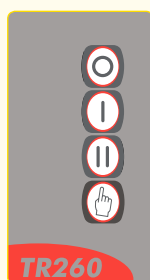
10x10 mm





■ Tagliaverdure TR260

Con un'ampia gamma di accessori la TR260 sarà il partner perfetto nella preparazione di grandi eventi culinari con stile e fantasia.



Pannello comandi piatto e resistente all'acqua (IP55)



Tramoggia automatica (opzionale)
Fino a 6 kg di verdure



Supporto su ruote in acciaio inox.
Porta dischi (opzionale)



- **Utilizzatori:** Settore pubblico, Catering e piccole industrie alimentari, Cucine centralizzate
- **Da 400 a 600 coperti** per servizio ai tavoli
Fino a **2000 coperti** per servizio di catering



- **Principali lavorazioni:** tagliare a fette e julienne frutta e verdura
- Capacità: fino a **2500 Kg/h** (con tramoggia automatica)
- Capacità: circa **700 Kg/h** (con tramoggia a leva)



- **Elevata produttività** garantita dai dischi con diametro 300 mm
- Tramoggia automatica per **funzionamento** e produttività in **continuo**
- **Motore industriale asincrono** adatto ad un uso intensivo e lunga durata
- Pannello comandi piatto e resistente all'acqua, con comando ad impulsi e selettore di velocità (modelli a 2 velocità) per un taglio preciso
- **Massima versatilità.** Il corpo motore può essere attrezzato con una varietà di accessori per soddisfare tutte le esigenze



Tramoggia a leva

Kit verdure lunghe
per tramoggia a levaTramoggia verdure lunghe con
3 tubi (Ø da 50 a 70mm)Tramoggia cavoli cappucci che
può affettare un cavolo intero in
una volta sola (max. Ø 250mm).
Da abbinare ai dischi per cavolo
cappuccio.Ampia selezione di dischi
(Ø 300 mm)Carrello in acciaio inox per
bacinella GN 2/1

Tagliaverdure TR260

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/m.
1 velocità	1 f	1500 W	330
2 velocità	3 f	2000 W	330-660
Dimensioni esterne (lxpxh) 750x380x460mm			

