

Tagliaverdura

Macchina ideale per ristoranti, mense, comunità e pizzerie fino a 1500 pasti - coperchio smontabile per agevolare la pulizia - motore ventilato con protezione termica - comandi 24V e microinterruttore su coperchio e maniglia - disponibili solo in versione CE. Il modello TA30-30K hanno la struttura in acciaio inox AISI304 e in alluminio. I modelli TA60-60K e TA80V hanno tutta la struttura in AISI304 con trattamento anticorrosione ed antiaderente per una facile pulizia. I modelli TA30K e TA60K hanno 5 dischi inclusi: E2, E10, H10, D10 (per TA30K), DG10 (per TA60K) e Z4.

Vegetable Cutter

Ideal machine for restaurants, cafeterias, communities and pizzerias up to 1500 meals - removable cover for an easy cleaning - ventilated motor with thermal protection - 24V control and microswitch on cover and handle - available only in CE version. The model TA30-30K have a structure in stainless steel AISI304 and aluminum. The models TA60-60K and TA80V are entirely in AISI304 with anti-corrosive and non-stick surface for an easy cleaning. The models TA30K and TA60K have 5 discs included: E2, E10, H10, D10 (for TA30K), DG10 (for TA60K) and Z4.

Gemüseschneider

Maschine ist geeignet für Restaurants, Cafés, Gemeinschaftskantinen und Pizzerias bis zu 1500 Mahlzeiten - abnehmbarer Deckel für eine einfache Reinigung - belüfteter Motor mit Wärmeschutz - 24V Steuerung und Mikroschalter am Deckel und Handgriff - erhältlich in CE Version. Das Modell TA30-30K haben das Gehäuse in Edelstahl AISI304 und Aluminium. Die Modelle TA60-60K und TA80V haben das gesamte Gehäuse in AISI304 mit Korrosionsschutz behandelt für eine einfache Reinigung. Die Modellen TA30K und TA60K haben inklusive 5 Schneidescheiben: E2, E10, H10, D10 (für TA30K), DG10 (für TA60K) und Z4.

Coupe-légumes

Machine idéale pour les restaurants, cantines et les pizzerias jusqu'à 1500 repas - couvercle amovible pour un nettoyage facile - moteur ventilé avec protection thermique - commandes 24V et interrupteur sur le couvercle et la poignée - disponible uniquement en version CE. Le modèle TA30-30K à la structure en acier inox AISI304 et aluminium. Les modèles TA60-60K et TA80V ont la structure ensemble en AISI304 avec anti-corrosive et anti-adhérent pour un nettoyage facile. Les modèles TA30K et TA60K ont inclus 5 disques: E2, E10, H10, D10 (pour TA30K), DG10 (pour TA60K) et Z4.



TA30



TA60



TA80V

TA30K

TA60K

MODELLO MODEL MODELL MODÈLE	POTENZA WATT POWER WATT LEISTUNG WATT PUISSANCE WATT	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG BRANCHEMENT	PRODUZIONE ORARIA Kg HOUR PRODUCTION Kg STUNDENLEISTUNG Kg PRODUCTION PAR HEURE Kg	RPM	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm ABMESSUNGEN mm DIMENSIONS mm	PESO NETTO Kg NET WEIGHT Kg NETTOGEWICHT Kg POIDS NET Kg	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg BRUTTOGEWICHT Kg POIDS BRUT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKING DIMENSIONS cm VERPACKUNGSABMESSUNGEN cm DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm
TA30	380	230/1N/50 or 400/3/50	100 - 300	320	570x240x470h	18,50	21,00	31x65x55h
TA30K						20,50	23,00	
TA60				400	530x265x420h	19,00	21,00	30x64x52h
TA60K						21,00	23,00	
TA80V	600	400/3/50	100 - 450		580x265x520h			

Dischi per Tagliaverdura Ø 205mm

I dischi E3, E4, E6, E8, E10, E14 possono essere forniti (a richiesta) con lama ondulata. I dischi della serie E possono essere forniti (a richiesta) con lama seghettata.

Dischi per affettare prodotti morbidi: E1, E2, E3, E4, E5, E1S, E2S.

Dischi per affettare: Tutti i modelli E.

Dischi per bastoncino: Tutti i modelli H; tutti i modelli B accoppiati con E8, E10, E14.

Dischi per cubettare: Tutti i modelli D accoppiati con E8, E10, E14.

Dischi per sfilacciare/julienne: Tutti i modelli Z.



E1
E2



E3
E4
E6



E5
E1S
E2S



E8
E10
E14



Z2
Z3

Discs for Vegetable Cutter Ø 205mm

The discs E3, E4, E6, E8, E10, E14 can be supplied (on request) with corrugated blade. The discs of the E series can be supplied (on request) with serrated blade.

Discs for slicing soft products: E1, E2, E3, E4, E5, E1S, E2S.

Discs for slices: All models E.

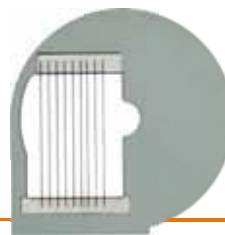
Discs for sticks: All models H; all models B to use in combination with E8, E10, E14.

Discs for cubes: All models D to use in combination with E8, E10, E14.

Discs for shredding: All models Z.



B6
B8
B10



BG6
BG8
BG10



H2,5
H4
H6



H8
H10



Z4
Z7

Gemüseschneider Ø 205mm

Die Schneidscheiben E3, E4, E6, E8, E10, E14 sind erhältlich (auf Anfrage) mit gewellter Klinge. Die Schneidscheiben von der E Serie sind erhältlich (auf Anfrage) mit gezackte Klinge.

Schneidscheiben zum Weichprodukte schneiden: E1, E2, E3, E4, E5, E1S, E2S.

Schneidscheiben für Scheiben: Alle Modelle E.

Schneidscheiben für Stäbchen: Alle Modelle H; alle Modelle B sind mit E8, E10, E14 zu verwenden.

Schneidscheiben für Würfel: Alle Modelle D sind mit E8, E10, E14 zu verwenden.

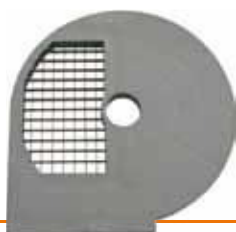
Schneidscheiben zum Schnitzeln: Alle Modelle Z.



V



PZ4
PZ7



D8S
D10S
D12S



DG8S
DG10S
DG12S

Coupe-legumes Ø 205mm

Les disques E3, E4, E6, E8, E10, E10, E14 peuvent être fournis (sur demande) avec lame ondulée. Les disques de la série E peuvent être fournis (sur demande) avec lame dentelée.

Disques pour couper des produits mous: E1, E2, E3, E4, E5, E1S, E2S.

Disques pour tranches: Toutes modèles E.

Disques pour bâtonnets: Toutes modèles H; toutes modèles B doit être utilisé avec E8, E10, E14.

Disques pour cubes: Toutes modèles D doit être utilisé avec E8, E10, E14.

Disques pour le broyage: Toutes modèles Z.

MODELLO MODEL MODELL MODÈLE	SPESSORE TAGLIO mm SLICING THICKNESS mm SCHNEIDSTÄRKE mm ÉPAISSEUR DES TRANCHES mm	PER MODELLO FOR MODEL NACH MODELL POUR LE MODÈLE
E1	1 mm	Tutti / All / Alle / Toutes
E2	2 mm	Tutti / All / Alle / Toutes
E3	3 mm	Tutti / All / Alle / Toutes
E4	4 mm	Tutti / All / Alle / Toutes
E5	5 mm	Tutti / All / Alle / Toutes
E6	6 mm	Tutti / All / Alle / Toutes
E8	8 mm	Tutti / All / Alle / Toutes
E10	10 mm	Tutti / All / Alle / Toutes
E14	14 mm	Tutti / All / Alle / Toutes
E1S	1 mm	Tutti / All / Alle / Toutes
E2S	2 mm	Tutti / All / Alle / Toutes
B6	6 mm	TA30-30K
B8	8 mm	TA30-30K
B10	10 mm	TA30-30K
BG6	6 mm	TA60-60K-80V
BG8	8 mm	TA60-60K-80V
BG10	10 mm	TA60-60K-80V
H2,5	2,5 mm	Tutti / All / Alle / Toutes
H4	4 mm	Tutti / All / Alle / Toutes
H6	6 mm	Tutti / All / Alle / Toutes
H8	8 mm	Tutti / All / Alle / Toutes
H10	10 mm	Tutti / All / Alle / Toutes
Z2	2 mm	Tutti / All / Alle / Toutes
Z3	3 mm	Tutti / All / Alle / Toutes
Z4	4 mm	Tutti / All / Alle / Toutes
Z7	7 mm	Tutti / All / Alle / Toutes
V	Grattugia / Grating Raspeln / Râper	Tutti / All / Alle / Toutes
PZ4	4 mm	Tutti / All / Alle / Toutes
PZ7	7 mm	Tutti / All / Alle / Toutes
D8S	8 mm	TA30-30K
D10S	10 mm	TA30-30K
D12S	12 mm	TA30-30K
DG8S	8 mm	TA60-60K-80V
DG10S	10 mm	TA60-60K-80V
DG12S	12 mm	TA60-60K-80V