



■ 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**

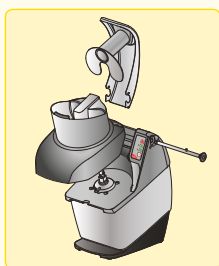
Risponde a tutte le esigenze in tema di preparazione di frutta e verdura, offrendo maggiore produttività, prestazioni eccezionali, qualità superiore ed estrema robustezza.



Tramoggia tonda in acciaio inox (215 cm2)



Tramoggia verdure lunghe (Ø 60mm)



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



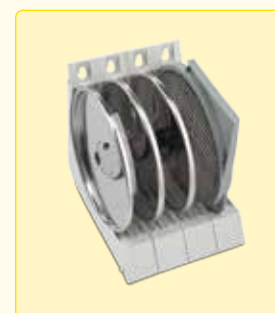
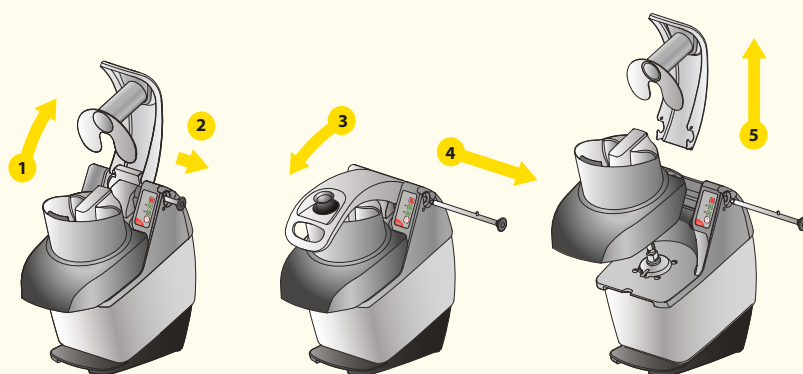
Fette ondulate



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 (l x p x h) 252x500x502mm



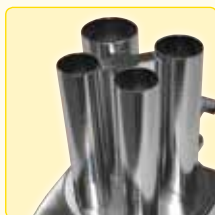
Bocca di scarico alta per bacinelle GN profonde (fino a 20 cm)

■ 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 sopraccitate)



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 (lpxh) 252x500x502mm			



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

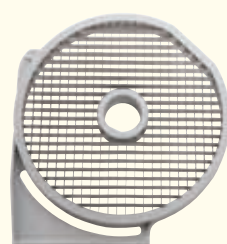
6 mm

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

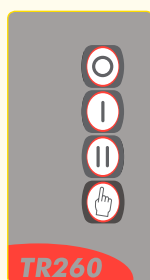
10x10 mm





■ 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:** 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 (lpxh) 750x380x460mm			





■ Taglia patate **RC14**

La macchina taglia-patate RC14 è un modello specifico per il taglio delle patate da friggere, destinata alle grandi cucine e alle industrie specializzate.



Supporto in acciaio inox
(opzionale)



Blocco di taglio a sfoglia
(opzionale)



Tramoggia automatica con
capacità fino a 1500 Kg/h
(25 kg/min.)



Blocco di taglio a
bastoncino (opzionale)

L'RC14 è progettata per un uso intensivo e garantisce un alto livello di sicurezza all'operatore.



- **Utilizzatori:** cucine centralizzate specializzate nella produzione di patatine fritte e ristoranti a tema.



- **Principali lavorazioni:** tagliare le patatine a sfoglia o a bastoncino
- Capacità: fino a **1500 Kg/h**



- Macchina taglia-patate da banco con tramoggia automatica
- Compatto e facile da pulire
- Blocchi di taglio a sfoglia o a bastoncino disponibili in diverse sezioni
- Facile accesso alla camera di taglio per inserire il blocco di taglio
- Tramoggia, blocco di taglio e rotore facili da rimuovere per la pulizia (vedi foto a destra)
- **Motore industriale asincrono** adatto ad un uso intensivo e lunga durata



Patatine a bastoncino



Patatine a sfoglia



Il risultato finale è garantito dallo speciale rotore che direziona correttamente e spinge le patate verso il blocco di taglio.