



Gemüeschneidemaschinen TRK45 Gemüeschneider - 4.5 LT - variable Geschwindigkeit

ARTIKEL # _____

MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____



Gemüeschneidemaschinen

TRK45 Gemüeschneider - 4.5 LT - variable Geschwindigkeit

603718 (DTRK45VVE)

Kombigerät Kutter/
Gemüeschneider, variable
Geschwindigkeitsregelung
von 300 bis 3700 U/min.
Lieferung inklusive 4,5 Liter
Edelstahlkessel, Rotor mit
microverzahnten Messern und
Gemüeschneidaufsatz aus
Edelstahl.

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

3 in 1 Maschine: Cutter, Mixer und Universalschneider zum Schneiden, Reiben, Emulgieren, Mixen und Hacken in Sekundenschnelle. Leicht und ohne Werkzeug von Gemüeschneider zum Cutter zu wechseln. Alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile sind abnehm- und auseinandernehmbar und geschirrspülmaschinenfest. Motorblock mit 20° Neigung für leichtes Be- und Entladen des Gemüeschneidaufsatzes.

Gemüeschneidaufsatz: Universalgemüeschneider mit mehr als 80 verschiedenen Schnittarten. Langer Gemüsetrichter (60 mm Ø) in den breiten, halbmondförmigen Edelstahltrichter (215cm²) integriert. Bedienerfreundlicher Edelstahlhebel (bessere Druckregelung mit weniger Belastung von Armen und Schultern), für Rechts- und Linkshänder ausgelegt. Hohe Entladezone (bis 20 cm) für GN Behälter. Automatische Start-/Stopp-Funktion hält die Maschine an, wenn der Hebel gehoben und startet sie automatisch neu, wenn er gesenkt wird.

4,5 l Edelstahlkessel mit einzigartigem Design zum Verarbeiten großer und kleiner Mengen; mit hohem Mittelschaft zum Erhöhen der echten Kapazität des Kessels. Transparenter Deckel zum Überprüfen der Produktkonsistenz und eventuellen Zugeben von Zutaten ohne Öffnen des Deckels. Scharnierdeckel, der für schnelles und leichte Überprüfen des Produkts geöffnet bleibt. Ergonomischer, leicht abnehmbarer Schaber aus stabilem Verbundmaterial für besseres Homogenisieren. Mikrogezahnte Messer aus Chromstahl 1.4021. Mehrere Sicherheitsvorrichtung sorgen dafür, dass die Maschine nur bei korrekt geschlossenem Deckel und richtig aufgesetzten Teilen anläuft. Asynchroner Motor für starke Beanspruchung und Langlebigkeit. Flache, wasserdichte Bedienblende mit Ein-/Aus Taste, Impulsfunktion und variabler Geschwindigkeit (von 300 bis 3.700 U.p.M.).

Genehmigung: _____

Hauptmerkmale

- Kombination Dauerfüllprozessor und vertikaler Cutter.
- Motorbasis kann 20° geneigt werden für besseres Befestigen des Gemüeschneidaufsatzes.
- Lieferumfang:
 - kompletter Satz mit 32 Messern und Scheiben
 - 4,5 l Schüssel und Fülltrichter mit Hebelbedienung.
- Mit Vorrichtungen für Würfel und Stäbchen (Pommes frites).
- Langer runder und großer 3/4-mondförmiger Trichter und Schüssel.
- Emulgierfunktion (Schaber) als Standard.
- Am Boden befestigte Abdeckung für besseres Handling.
- Rote AUS-, grüne EIN-Taste.
- Impulsfunktion für grobes Hacken.
- Alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile sind geschirrspülmaschinen geeignet.
- Automatischer Neustart der Maschine, wenn der 3/4-mondförmige Trichter aufgesetzt ist.
- Magnetisches Sicherheitssystem und Motorbremse. Schützt vor Betrieb der Maschine bei angehobenem Hebel und/oder Trichter oder bei nicht korrekt geschossenem Deckel.
- Automatische Geschwindigkeitsbegrenzung je nach gewählter Funktion (Schneider oder Kutter).
- Kompletter Satz mit 32 Messern und Scheiben lieferbar.
- Kapazität:
 - Gemüeschneider 550 kg/h, geeignet für 100 - 400 Mahlzeiten im Tischservice, bis 800 Mahlzeiten im Cateringservice.
 - Kutter von 100 g bis 2 kg, für 50 - 80 Mahlzeiten je Schicht.

Konstruktion

- Asynchroner Gewerbemotor ohne Bürsten für hohe Zuverlässigkeit und leisen Betrieb, Edelstahl-Motorschafft.
- Alle Messer (auf Anfrage lieferbar) sind aus Edelstahl und geschirrspülmaschinenfest.
- Edelstahlkessel mit hohem Überlaufschutzkanal für sichere Produktivität auch bei Flüssigkeiten (75% der nominalen Kapazität).
- Füllarm und Trichter ganz aus Edelstahl. Motorgehäuse aus Aluminium.
- Gemüeschneidgeschwindigkeit von 4 Geschwindigkeiten bis 800 U.p.M.. Gemüseverarbeitung mit 10 variablen Geschwindigkeiten: 300 - 3700 U.p.M...
- IP24 Schutzgrad in der gesamten Maschine.
- Leistung: TRK45 - 1,3 PS.
- IPX5 (IP55) Flache Tastenbedienblende mit IPX5 (IP55) Wasserschutz.
- Kompaktes Design.
- Wasserdichtes Planetensystem und Motor.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Rotor mit microverzahnten Messern PNC 653580 für 4,5l Kutter
- 1 St. Deckel mit Emulgierer für 4,5l Kutter PNC 653588
- 1 St. Edelstahlkessel 4,5l PNC 653589
- 1 St. Auswurf Flügel PNC 653772



Gemüseschneidemaschinen TRK45 Gemüseschneider - 4.5 LT - variable Geschwindigkeit

Optionales Zubehör

- Rotor mit microverzahnten abgesetzten Messern (emulgieren) für 4,5l Kutter PNC 650039
- S-Messer Schneidscheibe 5 mm mit Druckbalken für Gatter - Spülmaschinenfest PNC 650048
- S-Messer Schneidscheibe 6 mm mit Druckbalken für Gatter - Spülmaschinenfest PNC 650049
- S-Messer Schneidscheibe 8 mm mit Druckbalken für Gatter - Spülmaschinenfest PNC 650050
- S-Messer Schneidscheibe 10 mm mit Druckbalken für Gatter - Spülmaschinenfest PNC 650051
- S-Messer Schneidscheibe für Mozzarella 10 mm mit Druckbalken für Gatter - Spülmaschinenfest PNC 650052
- S-Messer Schneidscheibe 12 mm mit Druckbalken für Gatter - Spülmaschinenfest PNC 650053
- S-Messer Schneidscheibe 13 mm mit Druckbalken für Gatter - Spülmaschinenfest PNC 650054
- S-Messer Schneidscheibe mit gewellter Schneide und Druckbalken für Gatter 10 mm - Spülmaschinenfest PNC 650055
- S-Messer Schneidscheibe mit gewellter Schneide und Druckbalken für Gatter 8 mm - Spülmaschinenfest PNC 650056
- EMUL.SET K45-KESSEL+GL.MES.+DECK.+ ABSTR. PNC 650119
- Arbeitsstation - Edelstahl-Tisch mit abklappbaren Seiten und geeignetem Platz für Scheiben PNC 653283
- Würfelgatter 5x5 mm - Spülmaschinenfest PNC 653566
- Würfelgatter 8x8 mm - Spülmaschinenfest PNC 653567
- Würfelgatter 10x10 mm - Spülmaschinenfest PNC 653568
- Würfelgatter 12x12 mm - Spülmaschinenfest PNC 653569
- Würfelgatter 20x20 mm - Spülmaschinenfest PNC 653570
- Pommes Frites Gatter 6mm - Spülmaschinenfest PNC 653571
- Pommes Frites Gatter 8mm - Spülmaschinenfest PNC 653572
- Pommes Frites Gatter 10mm - Spülmaschinenfest PNC 653573
- Rotor mit glatten Messern für 4,5l Kutter PNC 653579
- Rotor mit microverzahnten Messern für 4,5l Kutter PNC 653580
- Deckel mit Emulgierer für 4,5l Kutter PNC 653588
- Edelstahlkessel 4,5l PNC 653589
- Rotor mit glatten abgesetzten Messern (emulgieren) für 4,5l Kutter PNC 653614
- S-Messer Schneidscheibe 0,6 mm - Spülmaschinenfest PNC 653728
- S-Messer Schneidscheibe 1 mm - Spülmaschinenfest PNC 653729
- S-Messer Schneidscheibe 2 mm - Spülmaschinenfest PNC 653730
- S-Messer Schneidscheibe 3 mm - Spülmaschinenfest PNC 653731
- S-Messer Schneidscheibe 4 mm - Spülmaschinenfest PNC 653732
- S-Messer Schneidscheibe 5 mm - Spülmaschinenfest PNC 653733
- S-Messer Schneidscheibe 6 mm - Spülmaschinenfest PNC 653735
- S-Messer Schneidscheibe 8 mm - Spülmaschinenfest PNC 653737
- Streifenschneider 2x2 mm - Spülmaschinenfest PNC 653743
- Streifenschneider 3x3 mm - Spülmaschinenfest PNC 653744
- Streifenschneider 4x4 mm - Spülmaschinenfest PNC 653745
- Streifenschneider 6x6 mm - Spülmaschinenfest PNC 653746
- Streifenschneider 8x8 mm - Spülmaschinenfest PNC 653747
- Streifenschneider 10x10 mm - Spülmaschinenfest PNC 653748
- S-Messer Schneidscheibe mit gewellter Schneide 2 mm - Spülmaschinenfest PNC 653749
- S-Messer Schneidscheibe mit gewellter Schneide 3 mm - Spülmaschinenfest PNC 653750
- S-Messer Schneidscheibe mit gewellter Schneide 6 mm - Spülmaschinenfest PNC 653751
- Auswurfllügel PNC 653772
- Reibscheibe 2 mm - Spülmaschinenfest PNC 653773
- Reibscheibe 3 mm - Spülmaschinenfest PNC 653774
- Reibscheibe 4 mm - Spülmaschinenfest PNC 653775
- Reibscheibe 7 mm - Spülmaschinenfest PNC 653776
- Reibscheibe 9 mm - Spülmaschinenfest PNC 653777
- Reibscheibe K für Kartoffeln und Brot - Spülmaschinenfest PNC 653778
- Reibscheibe P für Hartkäse - Spülmaschinenfest PNC 653779
- Scheiben- Set Bistro (C2S, C5S, J2X) - Spülmaschinenfest PNC 653785
- Scheiben- Set Gastronomie (C2S,C5S,J2X,AS4X, C10PS,MT10T) - Spülmaschinenfest PNC 653786



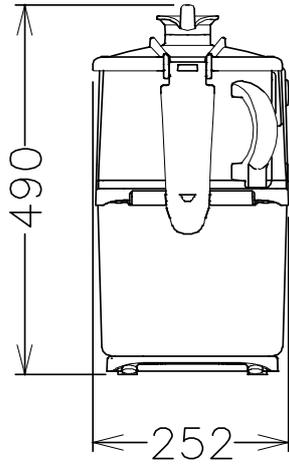
Gemüseschneidemaschinen
TRK45 Gemüseschneider - 4.5 LT - variable Geschwindigkeit

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

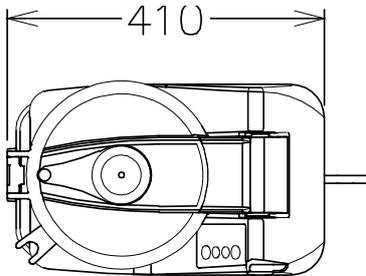


Gemüseschneidemaschinen TRK45 Gemüseschneider - 4.5 LT - variable Geschwindigkeit

Front

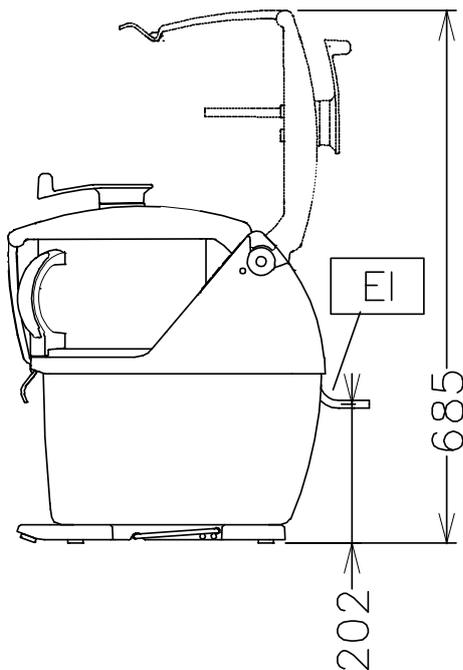


oben



EI = Elektroanschluss

Seite



Elektrisch

Netzspannung:

603718 (DTRK45VVE) 200-240 V/1N ph/50/60 Hz

Anschlusswert:

1 kW

Gesamt-Watt

1 kW

Kapazität:

Leistung (bis):

550 - kg/h

Kapazität:

4.5 Liter

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Höhe:

505 mm

Außenabmessungen, Länge:

252 mm

Außenabmessungen, Tiefe:

485 mm

Versandgewicht:

30.5 kg



Gemüseschneidemaschinen
TRK45 Gemüseschneider - 4.5 LT - variable Geschwindigkeit

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.