

TM-TG

coupe-légumes

Le coupe-légumes professionnel TM-TG est une version de la TM, avec une trémie d'introduction des produits plus grande, un moteur plus puissant et structure plus robuste.

Fabriquée en fusion d'alliage d'aluminium et acier inox
Moteur ventilé.

Machine adaptée pour usage en continu
Machine compacte et donc idéale pour l'optimisation des espaces dans les cuisines grâce au système de chute directe du produit, le coupe-légumes peut couper des produits souples et délicats mais aussi très bien la mozzarella et beaucoup d'autres fromages

Haute sécurité garantie par 3 micro-interrupteurs positionnés sur le levier, sur le couvercle et sur le bac

Bac légumes avec aimant de protection

Disponible dans la version avec couvercle en acier inox lavable dans le lave-vaisselle

Vaste choix des disques pour de nombreuses utilisations

Disques TM compatibles, à l'exception des disques PS.

Couvercle en aluminium avec chargement à 360°

Levier pour soulever et tourner le presseur avec microinterrupteur

Tube d'introduction sans microinterrupteur.

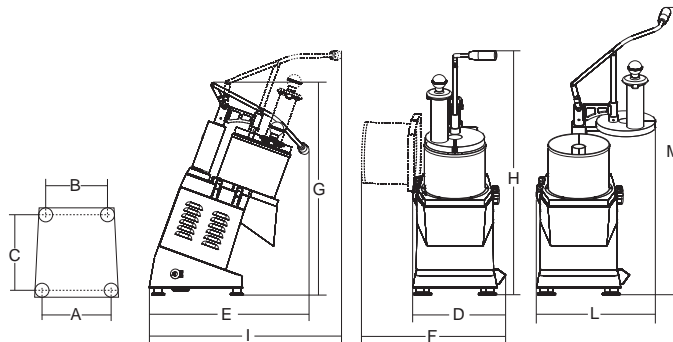
Chargement de produit très facile.



PS 20G PS 14G PS 10G PS 8G



1. Disques PS spécifiés pour les modèles TM-TG



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Giri disco Disc revolutions Kreisläufe Tours Disques	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TM-TG	515 /0,7	230-400V/50Hz	300	225	195	255	296	509	460	676	777	612	428	915	20	720x350x800	24

