

Πολυμηχάνημα κοπής λαχανικών (Κοπτικό τροφών & κούτερ)



Πολυμηχάνημα κοπής λαχανικών κατάλληλο για κομμάτισμα, τρίψιμο, θρυμματισμό και τεμασχισμό σε φέτες ή κύβους με την προσθήκη του κόφτη - μείκτη - επεξεργαστή γίνεται ανάμιξη, ανακάτεμα, κόψιμο και άλεσμα κρεατικών και λαχανικών. Διαθέτει διάφανο καπάκι με ξύστρα για καλύτερη ομογενοποίηση, αδιάβροχο πίνακα χειρισμού και ελέγχου με πλήκτρα αφής, ανοξειδωτος κάδος με υψηλό χείλος, στρογγυλεμένες γωνίες και εργονομικό χερούλι. Όλα τα μέρη του μηχανήματος που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα πλένονται 100% και σε πλυντήριο σκευών ή πιάτων.



Χαρακτηριστικά



TRK 55

- ❏ Χωρητικότητα κάδου (κούτερ) : 5,5 lt
- 🕒 Ωριαία παραγωγή: έως 550 Kg
- 🔄 Στροφές/λεπτό: 300 - 3700 rpm
- ⚡ Ισχύς: 1,3 Kw
- 🔌 Τάση: 230V - 50Hz - 1ph
- 📦 Βάρος: 31 kg
- ↘ Διαστάσεις κοπτικού λαχανικών: 25 x 50 x 50 cm (μήκος x βάθος x ύψος)
- ↘ Διαστάσεις κούτερ: 26 x 42 x 47 cm (μήκος x βάθος x ύψος)


Τα ανωτέρω μηχανήματα διαθέτουν οδοντοτό μαχαίρι κοπής και ρυθμιστή στροφών

Εξτρά προσαρτήματα

Δίσκοι κοπής σε φέτες

	C06S	0,6 mm
	C1S	1 mm
	C2S	2 mm
	C3S	3 mm
	C4S	4 mm
	C5S/C5PS	5 mm
	C6S/C6PS	6 mm
	C8S/C8PS	8 mm
	C10PS	10 mm
	C12PS	12 mm
	C13PS	13 mm


Δίσκοι κοπής σε ράβδο (μπαστούνακι)

	FT06	6 x 6 mm
	FT08	8 x 8 mm
	FT10	10 x 10 mm




Λείο μαχαίρι κοπής για μοντέλο TPK 55


Δίσκοι κοπής σε φέτες (οδοντοτό)

	C2WS	2 mm
	C3WS	3 mm
	C6WS	6 mm
	C8WP	8 mm
	C10WP	10 mm


Δίσκοι τριβής

	J2X	2 mm
	J3X	3 mm
	J4X	4 mm
	J7X	7 mm
	J9X	9 mm
	KX	για ψωμί
	PX	για παρμεζάνα

Δίσκοι κοπής σε ράβδο

	AS2X	2 x 2 mm
	AS3X	3 x 3 mm
	AS4X	4 x 4 mm
	AS6X	6 x 6 mm
	AS8X	8 x 8 mm
	AS10X	10 x 10 mm

Δίσκοι κοπής σε μικρούς κύβους

	MT05T	5 x 5 mm
	MT08T	8 x 8 mm
	MT10T	10 x 10 mm
	MT12T	12 x 12 mm
	MT20T	20 x 20 mm

Οι δίσκοι κοπής της σειράς FT & MT δουλεύουν σε συνδυασμό με τους δίσκους CPS