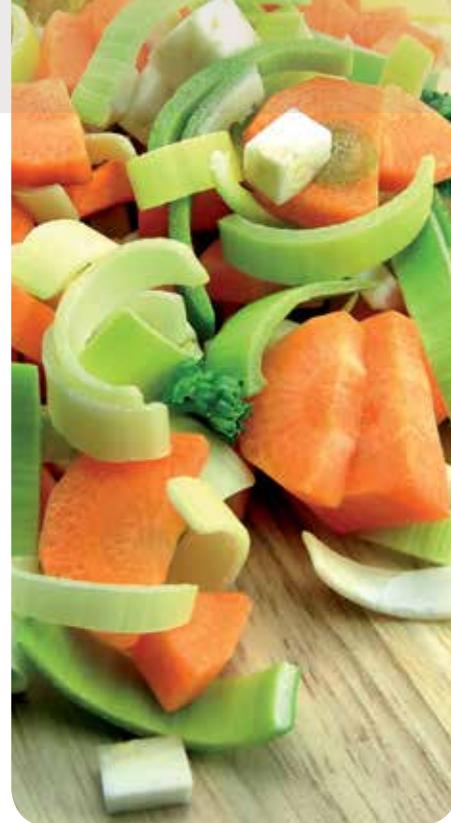


## Tagliaverdure

- Adatta per tagliare grandi quantità di verdure.
- Contiene 5 differenti coltelli con tagli vari 2 e 4 mm e grattugia da 3, 5 e 7mm.
- Grande apertura con leva per l'inserimento di pezzi grandi.
- Apertura piccola per l'inserimento di pezzi piccoli.
- Intelaiatura in alluminio.
- Dischi extra disponibili.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
HI231807	Tagliaverdure con dischi	231807	540 x 240 x 450	550	230/50/1



- Versatili ed efficienti: si possono effettuare in modo veloce diversi tipi di lavorazione con una finitura eccellente.
- Massima igiene: i componenti sono costruiti in materiali adatti al contatto con gli alimenti, e sono facilmente smontabili per una veloce pulizia.
- Motore ventilato: potente e silenzioso.
- Può effettuare senza sforzo tutte le lavorazioni.
- Comandi con N.V.R. a bassa tensione (24 V).
- Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza.
- A richiesta voltaggi speciali, 60 Hz.
- A richiesta anche versione monofase.



450 kg/h

Codice	Descrizione	Modello	Prod. kg/h	Coperti/giorno	Giri disco r.p.m.	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW (HP)	Alimentazione V/Hz/fase
LVC/ETV	Tagliaverdure polivalente	CE/TV	150/450	450	320	235 x 300 x 530	22	0,75 (1)	400/50/3

## Tagliaverdure

**Tagliaverdura 2000R, 3000, 2500** sono macchine per tagliare/affettare frutta, ortaggi, verdure in varie forme e misure, grattugiare formaggio, pane secco, cioccolato, nocchie, sfilacciare carote, sedano, patate, mele, rape, barbabietole, mozzarella.

**TV2000RN** ▶ Restyling del tagliaverdura TV2000 "LA ROMAGNOLA", presente da oltre 20 anni con successo su tutti i mercati internazionali. Carcassa e bocca removibile in acciaio inox AISI 304. Microinterruttore di sicurezza su maniglia e bocca. Doppia bocca inserimento prodotto.



0,37  
kW



TV2000R-3000



**TV3000N** ▶ Carcassa e bocca in acciaio inox AISI 430. Microinterruttore di sicurezza su maniglia. Doppia bocca inserimento prodotto.

**TV2500** ▶ Carcassa rivestita con vernice poliuretanic antigriffio. Bocca in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti. Microinterruttore di sicurezza su maniglia. Doppia bocca inserimento prodotto. Disponibile solo monofase.

*Dischi e coltelli esclusi*

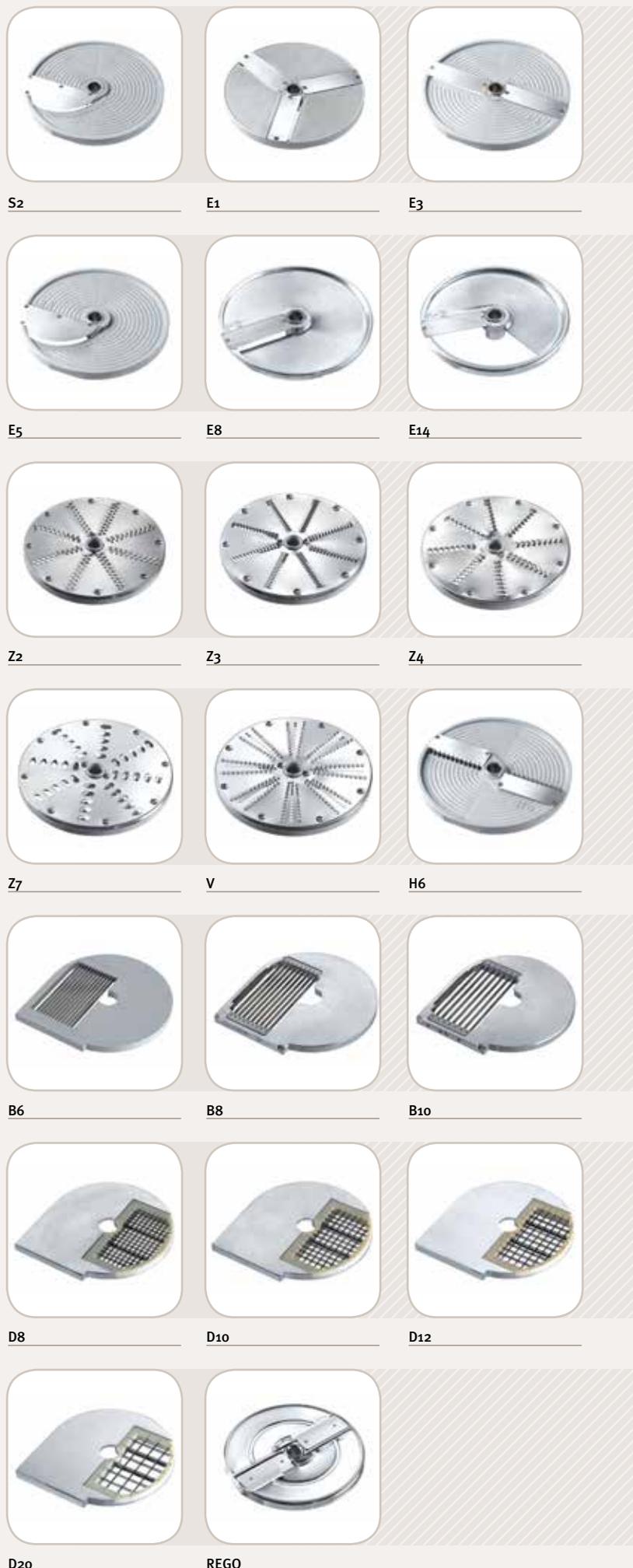
TV2000R SMONTATA

Codice	Descrizione	Modello	Dim. bocca tonda/ovale mm	L x P x H mm	Peso kg	Velocità rpm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMTV2000RK405T	Tagliaverdura 2000R trifase	TV2000R	Ø 56 / ~ 155 x 75	220 x 610 x 520	22	255	0,37	230-400/50/3
FMTV2000RK235M	Tagliaverdura 2000R monofase	TV2000R	Ø 56 / ~ 155 x 75	220 x 610 x 520	22	255	0,37	230/50/1
FMTV3000K405T	Tagliaverdura 3000 trifase	TV3000N	Ø 56 / ~ 155 x 75	220 x 610 x 520	22	255	0,37	230-400/50/3
FMTV3000K235M	Tagliaverdura 3000 monofase	TV3000N	Ø 56 / ~ 155 x 75	220 x 610 x 520	22	255	0,37	230/50/1
FMSFSE23050M	Tagliaverdura 2500 monofase	TV2500	Ø 56 / ~ 155 x 75	220 x 610 x 520	22	255	0,37	230/50/1

## Dischi per Tagliaverdure LA ROMAGNOLA

Codice	Descrizione	Mod.
<b>FMDISCOE1</b>	Disco per affettare 1 mm	<b>E1</b>
<b>FMDISCOE2</b>	Disco per affettare 2 mm	<b>E2</b>
<b>FMDISCO S1</b>	Disco per affettare 1 mm	<b>S1</b>
<b>FMDISCO S2</b>	Disco per affettare 2 mm	<b>S2</b>
<b>FMDISCOE3</b>	Disco per affettare 3 mm	<b>E3</b>
<b>FMDISCOE4</b>	Disco per affettare 4 mm	<b>E4</b>
<b>FMDISCOE5</b>	Disco per affettare 5 mm	<b>E5</b>
<b>FMDISCOE6</b>	Disco per affettare 6 mm	<b>E6</b>
<b>FMDISCOE8</b>	Disco per affettare 8 mm	<b>E8</b>
<b>FMDISCOE10</b>	Disco per affettare 10 mm	<b>E10</b>
<b>FMDISCOE14</b>	Disco per affettare 14 mm	<b>E14</b>
<b>FMDISCOZ2</b>	Disco per sfilacciare 2 mm	<b>Z2</b>
<b>FMDISCOZ3</b>	Disco per sfilacciare 3 mm	<b>Z3</b>
<b>FMDISCOZ4</b>	Disco per sfilacciare 4 mm	<b>Z4</b>
<b>FMDISCOZ7</b>	Disco per sfilacciare 7 mm	<b>Z7</b>
<b>FMDISCOV</b>	Disco per grattugiare	<b>V</b>
<b>FMDISCOH2,5</b>	Disco per fiammiferi 2,5 mm	<b>H2,5</b>
<b>FMDISCOH4</b>	Disco per fiammiferi 4 mm	<b>H4</b>
<b>FMDISCOH6</b>	Disco per fiammiferi 6 mm	<b>H6</b>
<b>FMDISCOH8</b>	Disco per fiammiferi 8 mm	<b>H8</b>
<b>FMDISCOH10</b>	Disco per fiammiferi 10 mm	<b>H10</b>
<b>FMDISCOB6</b>	Disco per fiammiferi lunghi 6 mm	<b>B6</b>
<b>FMDISCOB8</b>	Disco per fiammiferi lunghi 8 mm	<b>B8</b>
<b>FMDISCOB10</b>	Disco per fiammiferi lunghi 10 mm	<b>B10</b>
<b>FMDISCOD8</b>	Disco per cubettare 8 x 8 mm	<b>D8</b>
<b>FMDISCOD10</b>	Disco per cubettare 10 x 10 mm	<b>D10</b>
<b>FMDISCOD12</b>	Disco per cubettare 12 x 12 mm	<b>D12</b>
<b>FMDISCOD20</b>	Disco per cubettare 20 x 20 mm	<b>D20</b>
<b>FMDISCOREGO</b>	Disco tagliaverdura regolabile	<b>REGO</b>

- Per ottenere il fiammifero con il disco B accoppiare il disco E.
- Per ottenere il cubetto con il disco D accoppiare il disco E.



## Tagliaverdure

Tagliaverdure universale adatto per diversi tipi di taglio. Le parti a contatto con il cibo (leva in acciaio inox, tramoggia in acciaio inox, camera di taglio ed espulsore) sono facilmente smontabili senza attrezzi e lavabili in lavastoviglie. Leva ergonomica progettata per operatori sia destri che mancini e costruita in modo da rendere minimo lo sforzo per braccia e spalle. La base inclinata (20°) facilita le operazioni di carico e scarico. Tramoggia verdure lunghe (diam. 60mm) integrata nell'ampia tramoggia (215cm<sup>2</sup>) a forma di 3/4 di luna. L'alta zona di scarico permette di usare contenitori GN più profondi (fino a 20 cm di altezza). Motore industriale asincrono adatto ad un uso intensivo e lunga durata. Comando ad impulsi per un taglio ancor più preciso. Funzione start/stop automatica che arresta l'apparecchio quando la leva della tramoggia viene alzata e lo riavvia quando viene abbassata. Pannello comandi piatto resistente all'acqua (IP55) con base motore in lega d'alluminio completamente chiusa per una protezione completa ai getti d'acqua. 1 velocità (340 giri/min.). **Dischi diametro 205 mm non inclusi (accessori).**



Codice	Descrizione	Modello	Potenza W	Capacità di carico kg/h	Produttività coperti	Velocità giri/min	L x P x H mm	Alimentazione V/Hz/fase
DT603418	Tagliaverdure	DTRS1V371	370	550	100/400	340	252 x 500 x 502	230/50/1

## Dischi per Tagliaverdure DTRS1V371

Codice	Descrizione	Codice	Descrizione
DT653773	Disco julienne inox 2 mm	DT653735	Disco fette inox con lama a "S" + spessore 5 mm
DT653774	Disco julienne inox 3 mm	DT653736	Disco fette inox con lama a "S" + spessore 6 mm
DT653775	Disco julienne inox 4 mm	DT653738	Disco fette inox con lama a "S" + spessore 8 mm
DT653776	Disco julienne inox 7 mm	DT653739	Disco fette inox con lama a "S" + spessore 10 mm
DT653743	Disco bastoncini inox con lama a "S" 2x2 mm	DT653741	Disco fette inox con lama a "S" + spessore 12 mm
DT653744	Disco bastoncini inox con lama a "S" 3x3 mm	DT653742	Disco fette inox con lama a "S" + spessore 13 mm
DT653745	Disco bastoncini inox con lama a "S" 4x4 mm	DT653749	Disco inox con lama ondulate a "S" 2 mm
DT653746	Disco bastoncini inox con lama a "S" 6x6 mm	DT653750	Disco inox con lama ondulate a "S" 3 mm
DT653747	Disco bastoncini inox con lama a "S" 8x8 mm	DT653751	Disco inox con lama ondulate a "S" 6 mm
DT653728	Disco fette inox lame a "S" 0,6 mm	DT653752	Disco inox con lama ondulate a "S" + spessore 8 mm
DT653729	Disco fette inox lame a "S" 1 mm		
DT653730	Disco fette inox lame a "S" 2 mm		
DT653731	Disco fette inox lame a "S" 3 mm		
DT653732	Disco fette inox lame a "S" 4 mm		
DT653733	Disco fette inox lame a "S" 5 mm		
DT653735	Disco fette inox lame a "S" 6 mm		
DT653737	Disco fette inox lame a "S" 8 mm		
DT653778	Grattugia inox per canederli e pane		
DT653779	Grattugia inox per parmigiano e pane		



DT653745



DT653752

## Griglie per Tagliaverdure DTRS1V371

Codice	Descrizione
DT653566	Griglia cubetti inox 5x5 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)
DT653567	Griglia cubetti inox 8x8 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)
DT653568	Griglia cubetti inox 10x10 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)
DT653569	Griglia cubetti inox 12x12 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)
DT653570	Griglia cubetti inox 20x20 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)
DT653571	Griglia listelli - Patatine inox 6x6 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)
DT653572	Griglia listelli - Patatine inox 8x8 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)

Avete bisogno di un tagliaverdure?

robot coupe®

Quanti coperti avete?

20 80	50 400	50 400	100 1.000	300 1.000
----------	-----------	-----------	--------------	--------------

oppure

Volete produrre anche i cubetti?

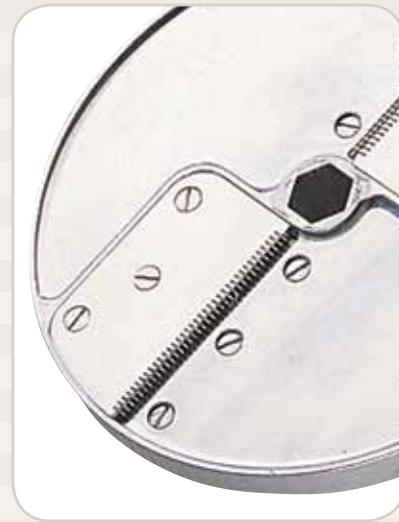
NO	SI	SI	SI	SI
----	----	----	----	----

Avete la tensione trifase 400V?

NO	SI	SI	SI	SI
----	----	----	----	----

Questo è il modello che vi serve!

CL40	CL50	CL52	CL55	CL60



## Lavorazioni con il tagliaverdure

Con questa macchina è possibile sfilacciare le verdure per la preparazione di insalate o guarnizioni, produrre listelli per fare patatine o qualsiasi altra pietanza con verdure, cubetti per il battuto, la macedonia di frutta, le patate al forno, sfilacciare o cubettare la mozzarella e tutte le verdure per arricchire la pizza, grattugiare per il formaggio, il pane, le spezie, ecc.



FETTE

JULIENNE

LISTELLI

CUBETTI

CUBETTI PICCOLI

CIALDE

