TV–TM ALL

Szatkownica elektryczna do warzyw | 0,52 kW | 230V | TV–TM ALL

Obróbka mechaniczna > Szatkownice







Opis

- Profesjonalna włoska elektryczna szatkownica do warzyw
- Pozwala na ścieranie, cięcie w plastry, słupki, kostkę, rozdrabnianie serów , szatkowanie warzyw oraz owoców – znacznie przyśpieszając pracę i zaoszczędzając czas przygotowania posiłków
- Idealnie sprawdzi się w restauracjach, cateringach, stołówkach, szkołach, szpitalach, barach oraz domowych kuchniach
- Szeroki wybór tarcz tnących z różnymi zastosowaniami
- W szatkownicy zastosowany został s**pecjalny system bezpośredniego zrzutu do tacki zbiorczej**, bez użycia plastikowych wyrzutników
- Takie rozwiązanie umożliwia łatwe **cięcie mozzarelli i świeżego sera**, a także produktów miękkich takich jak **pieczarki czy pomidory**
- Urządzenie jest wszechstronne, wydajne, łatwe w obsłudze i czyszczeniu
- Dzięki swoim kompaktowym rozmiarom znajdzie swoje miejsce w każdej kuchni
- **Mocne, wydajne i wentylowane silniki** pozwalają na intensywniejsze użytkowanie i **pracę ciągłą**
- Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stopu aluminium, odpornego na korozję i działanie kwasów
- **Dłuższy zsyp**, pozwalający na efektywniejszą pracę urządzenia poprzez ciągły wyrzut gotowego produktu
- Wyjmowana pokrywa wykonana z aluminium, pozwala na jej ułatwione czyszczenie oraz bezproblemową wymianę tarcz tnących
- Wyposażona w mikrowyłącznik bezpieczeństwa znajdujący się na pokrywie, popychaczu i tacy zbiorczej
- Opcjonalnie możliwe zamówienie stojaka na tarcze do szatkownicy – za dopłatą
- Możliwość zamówienia urządzeniu z obudową i pokrywą wykonaną ze stali nierdzewnej – za dopłatą
- Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**280x510x510**
Wymiary otworu wsadowego [mm]	**158x75**
Prędkość obrotowa tarcz [obr/min]	**300**
Moc [kW]	**0,52**
Zasilanie [V]	**230**
Waga [kg]	**18,5**

Lista dostępnych tarcz

Tarcze do plastrów

- DF-1 – tarcza do plastrów 1 mm
- DF-2 – tarcza do plastrów 2 mm
- DF-3 – tarcza do plastrów 3 mm
- DF-4 – tarcza do plastrów 4 mm
- DF-5 – tarcza do plastrów 5 mm (pomidory i papryka)
- DF-6 – tarcza do plastrów 6 mm
- DF-8 – tarcza do plastrów 8 mm
- DF-10 – tarcza do plastrów 10 mm
- DF-14 – tarcza do plastrów 14 mm

Tarcze do słupków/frytek

- DQ-4 – tarcza do słupków 4 mm
- DQ-6 – tarcza do słupków 6 mm
- DQ-8 – tarcza do słupków 8 mm
- DQ-10 – tarcza do słupków 10 mm

Tarcze do wiórków

- DTV-1 – tarcza do ścierania na wiórki 1 mm
- DTV-8 – tarcza do ścierania na wiórki 8 mm (ziemniaki i inne warzywa)
- DT-2 – tarcza do ścierania na wiórki 2 mm
- DT-3 – tarcza do ścierania na wiórki 3 mm (marchewka)
- DT-4 – tarcza do ścierania na wiórki 4 mm
- DT-7 – tarcza do ścierania na wiórki 7 mm (mozzarella)
- DT-9 – tarcza do ścierania na wiórki 9 mm

Tarcze do kostek

- PS-5 – tarcza do kostki 5 mm **(wymagane połączenie z tarczą do plastrów DF-5)**
- PS-8 – tarcza do kostki 8 mm **(wymagane połączenie z tarczą do plastrów DF-8)**
- PS-10 – tarcza do kostki 10 mm **(wymagane połączenie z tarczą do plastrów DF-10)**
- PS-12 – tarcza do kostki 12 mm **(wymagane połączenie z tarczą do plastrów DF)**
- PS-14 – tarcza do kostki 14 mm **(wymagane połączenie z tarczą do plastrów DF-14)**
- PS-20 – tarcza do kostki 20 mm **(wymagane połączenie z tarczą do plastrów DF)**

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.