



- Fabriqué 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 TM peut couper des produits souples et délicats.
- Grâce au système de chute direct, le TM peut couper très bien la mozzarella et beaucoup d'autres fromages.
- Haute sécurité garantie par 3 microinterrupteurs 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.



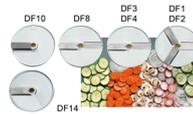
Nettoyeur de disques de découpe



Disques



Goulotte d'éjection continue des produits



DF



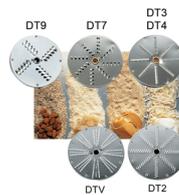
DF 5



DQ

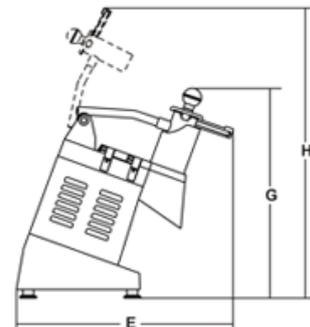
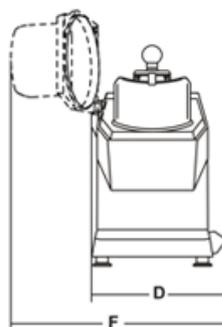
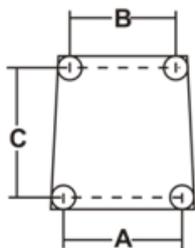


PS



DT

Fiche technique



Données techniques

Modèle	TM2 INOX
Puissance	Watt 515 - Hp 0,7
Alimentation	230-400V/50Hz
Tours disques	r.p.m. 300
A	mm 225
B	mm 195
C	mm 255
D	mm 280
E	mm 510

F	-
G	mm 510
H	mm 770
Poids net	Kg 17,5
Dimensions emballage	mm 720x350x500
Poids brut	Kg 21