



TR05

TRANCHEUSE À FROMAGE

IDÉALE POUR LES FROMAGES À PÂTE DURE ET MI-DURE



PRÉSENTATION

La TR05 est la solution idéale pour coupe de portions.

Destinée aux fromageries et crèmeries, sa conception compacte vous permet de la disposer facilement dans l'aménagement de votre magasin pour la vente directe ou en atelier de préparation.

Grâce à ses nombreux accessoires, elle vous permettra de réaliser des coupes précises en toute sécurité de quartiers, longues, cubes, bâtonnets, tranchettes, etc.



DESIGN

Ménage les articulations, réduit la pénibilité

Design sobre et attrayant côté client

Conception compacte et adaptée pour table ou comptoir

Performance et ergonomie

Accélère le service au magasin et la préparation de commandes

Procure une coupe franche et précise du produit



CONSTRUCTION

Démontage sans outils des éléments

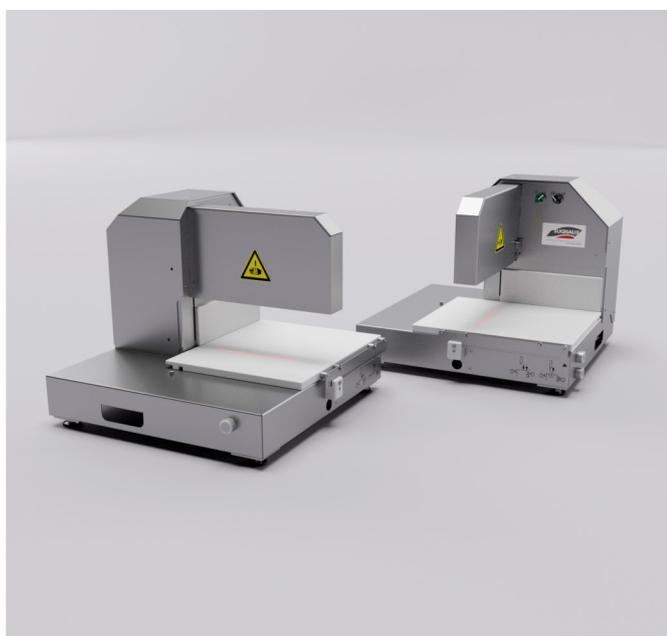
Le système de presse-flans révolutionnaire permet de couper des fromages tendres ou des tranches fines sans écraser. Ils ne forcent pas sur le fromage, mais empêchent sa remontée.

Entraînement de la lame par un moteur électrique

Nombreux accessoires

Nettoyage facile

En plastique alimentaire et inox



PRÉCISION ET SÉCURITÉ

Indication de la position de coupe par un laser

Commande bi-manuelle de sécurité.

Arrêt immédiat au lâché d'un seul bouton.

Fonction remontée

Lame cachée en position relevée

Manipulation des accessoires sans toucher à la lame

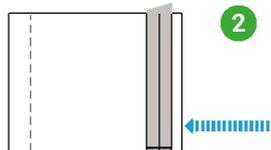
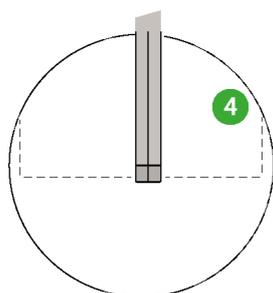
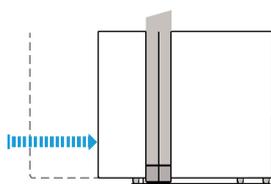
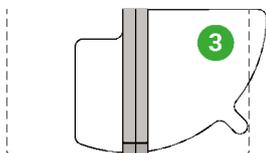
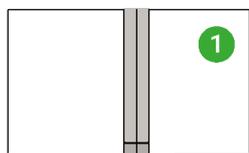
ÉQUIPEMENT STANDARD

1. Table rectangulaire fixe

Surface plateau 610 x 370 mm

Utilisation:

> Plateau standard, surface max, facile à nettoyer



5. Support de coupe des Têtes-de-Moine en 2 parts



OPTIONS

2. Table mobile avec indexage

Surface plateau 440 x 375 mm

Course du plateau (max) 280 mm

Incrémentation de l'indexage 7, 8, 10, 15, 20 mm
ou réglette personnalisée sur demande

Exemple d'utilisation:

- > Couper des longues et des cubes
- > Couper des bâtonnets pour les plateaux à fromages
- > Couper des tranchettes pour la raclette

3. Table pivotante, un quart de meule

Rayon du plateau (max) 330 mm

Angle rotation (max) 90°

Option: indexage du plateau 1/64°

Exemple d'utilisation:

- > Préparer des pointes facilement et rapidement
- > Couper « à la demande » en magasin

4. Table ronde rotative

Diamètre plateau $\varnothing 660$ mm

Indexage du plateau 1/16°

Exemple d'utilisation:

- > Couper des fromages jusqu'à $\varnothing 660$ mm
- > Débiter des 1/4 de meule pour le magasin
- > Couper des pointes
- > Laisser l'assortiment de fromages sur le plateau, prêt à la coupe

DONNÉES TECHNIQUES

Les valeurs spécifiées ci-dessous sont données à titre indicatif.
Certaines adaptations peuvent être réalisées sur demande.

POIDS

Masse approximative (env.) 82 kg

ELECTRICITÉ

Tension assignée (Tolérance $\pm 5\%$) 1x230VAC LNPE

Courant assigné 10 A

Fréquence 50 Hz

Puissance installée 0.4 kW

Consommation moyenne (env.) 0.1 kWh

Bâtiment: Interrupteur différentiel FI (DDR) 30 mA, type B, HI

Bâtiment: Coupe de surintensité en amont 16 A/C

VARIANTES

Châssis standard ou châssis compact (⚙️1)

Hauteur de coupe 130 ou 160mm (⚙️2)

EN FONCTIONNEMENT

Longueur de la lame (= Largeur de coupe) 345 mm

(⚙️2) Hauteur de coupe par variante
> TR05 - Variante basse 130 mm
> TR05 - Variante haute 160 mm

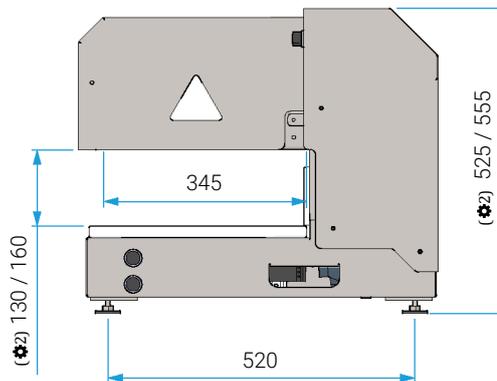
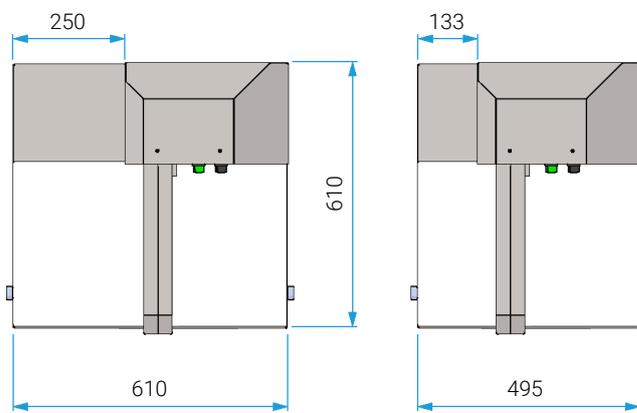
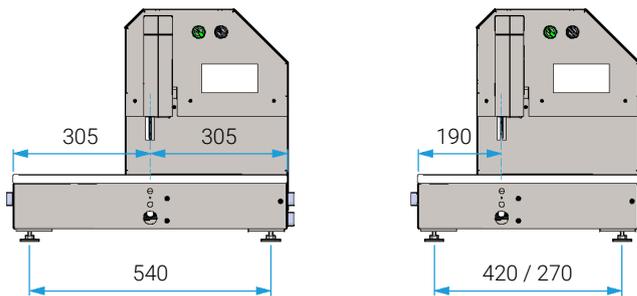
NOTE: La variante désirée doit être spécifiée à la commande. La modification de hauteur est possible après la livraison, mais doit être effectuée par le fabricant.

Indication de la zone de coupe par laser
Pilotage de la machine par commande bi-manuelle
Fonctions de travail Coupe en vitesse 1
Coupe en vitesse 2
Remontée de la lame

ENCOMBREMENT DE LA MACHINE

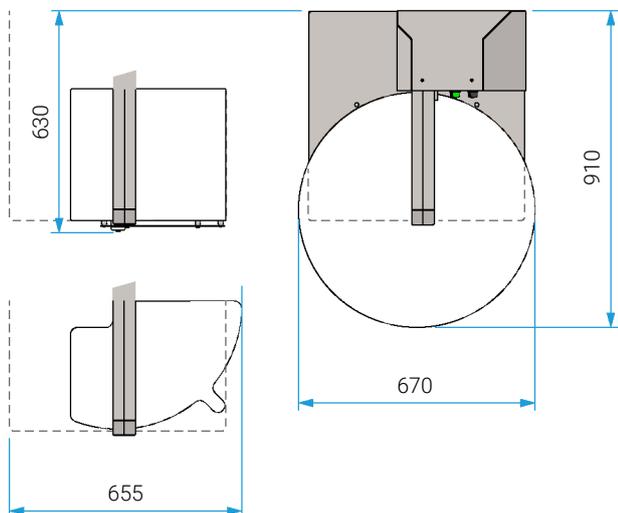
Dimensions en mm

VERSION COMPACTE (⚙️1)



ENCOMBREMENT AVEC ACCESSOIRES

Dimensions en mm



TR05 AVEC SES ACCESSOIRES

