



Adresse:  
Bayernstraße 31  
5071 Wals-Siezenheim  
Österreich

Kontakt:  
Telefon: +43 662 85 67 77  
Fax: +43 662 85 67 77 -  
311  
E-Mail:  
info@backenundgaren.com

Rechtliches:  
Gerichtsstand: Salzburg  
USt-ID-Nr.: ATU68088099  
Steuernummer: 93 158  
8420  
IBAN: AT14 3429 0000  
06214423

BACKEN & GAREN.  
**Übersicht**  
TECHNIK & SERVICE.

# Dito Sama TRS Gemüseschneider



Produktnummer: DIT.600419



## Optionen

### TRS-Modell

DTRSY1V50

DTRSY1V503

DTRSY2V

DTRSYVV

## Beschreibung

**340 U/min. / 500 W. / 230V**

Der TRS Gemüseschneider eignet sich für Restaurants und Großküchen mit bis zu 600 Mahlzeiten. Die Schnittqualität dieses Gemüseschneiders macht ihn in modernen Küchen unabkömmlich für die Zubereitung von frischem Gemüse und Salat. Mit der TRS erreicht man im täglichen Einsatz höchste Produktivität bei einer ergonomischen Bedienung ohne Ermüdung. Die TRS ist langlebig, auch unter starker Beanspruchung. Die Schneidkammer und der Einfülltrichter können einfach und schnell abgenommen und in der Spülmaschine gereinigt werden.

Erstellt am 04.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

\* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.



Adresse:  
Bayernstraße 31  
5071 Wals-Siezenheim  
Österreich

Kontakt:  
Telefon: +43 662 85 67 77  
Fax: +43 662 85 67 77 -  
311  
E-Mail:  
info@backenundgaren.com

Rechtliches:  
Gerichtsstand: Salzburg  
USt-ID-Nr.: ATU68088099  
Steuernummer: 93 158  
8420  
IBAN: AT14 3429 0000  
06214423

## BACKEN & GAREN

Leistung: 100 - 400 Mahlzeiten im Tischservice und bis 800 im Cateringservice.

- **TECHNIK & SERVICE**
- Leistungstischgemüsetrichter (215cm<sup>2</sup>) mit integriertem Langgemüseschacht (55,5 mm Durchmesser)
- Gemüseschneider zum Schneiden, Würfeln, Reiben, Raspeln, Streifen (julienne) und Pommes frites schneiden
- Ergonomisches Design für Rechts- und Linkshänder, frontseitige Bedienung und verringerter Platzbedarf um die Maschine herum.
- Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind ohne Werkzeug abnehmbar. Edelstahlfülltrichter, Edelstahlhebel und Schneidkammer sind geschirrspülmaschinenfest.
- Trichter leicht zur Reinigung abnehmbar.
- Gewinkelte Front.
- Hohe Entladezone ermöglicht den Einsatz von GN Behältern bis 200 mm.
- Umfangreiches Schneidscheibensortiment optional erhältlich
- Impulsfunktion für schonendes Schneiden.
- Magnetisches Sicherheitssystem und Motorbremse, verhindert, dass die Maschine läuft, wenn die Schiebepatte wegschwingt oder geöffnet ist.
- Automatischer Neustart der Maschine, wenn der 3/4-mondförmige Trichter aufgesetzt ist.
- Kontinuierliches Vorschubmodell.
- Alle Messer (auf Anfrage lieferbar) sind aus Edelstahl und geschirrspülmaschinenfest.
- Verbessertes Belüftungssystem für den reibungslosen Betrieb bei hoher Beanspruchung.
- Verbesserte Sockelkonstruktion für mehr Standfestigkeit.
- Verbesserte Fixierung des Stößel im Langgemüsetrichter.
- Kompaktes Design.
- Asynchroner, gewerblicher Motor für starke Beanspruchung und Langlebigkeit.
- Füllarm und Trichter ganz aus Edelstahl. Motorgehäuse aus Aluminium.

<https://www.youtube.com/watch?v=vBUUp-EmTPHE>

## Produktinformationen

<b>Leistung (W):</b>	500 Watt
<b>Spannung (V):</b>	230V
<b>TRS-Modell:</b>	DTRSY1V50
<b>Umdrehungen:</b>	340 U/Min

Erstellt am 04.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

\* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.