



DELCOUPE
votre partenaire confiance

Eplucheuses

Coupe légumes

Trancheurs

Machines sous vide

Matériels de Boucherie

Coupe légumes TV300 TL - TG



Production
≤ 720 kg/heure

Compact, moderne et puissant

Construction inox

Secteurs d'activité :
restauration commerciale &
collective, traiteurs





Nettoyage facile



Système de sécurité : arrêt de l'appareil lors de l'ouverture de la trémie ou du levier



Trémie à levier



Trémie automatique



Nettoyage trémie lave vaisselle



Commandes inox étanches IP 67
Commutateur 2 vitesses étanche IP 65

Nouveau modèle spécial grandes productions. Trémies interchangeables entièrement inox. Grande puissance et rapidité de travail.

COUPE LEGUMES SUR SOCLE

C'est la version idéale pour toutes les moyennes et grandes cuisines recherchant une production intensive.

Elle offre une haute qualité de coupe et une rapidité d'adaptation à chaque type de légumes, grâce aux deux trémies interchangeables, configurant ainsi la machine en fonction de la coupe à faire et de la productivité recherchée.

UNE TREMIE POUR CHAQUE NECESSITE

La trémie à levier indispensable pour la découpe de choux et d'aubergines en tranches, rondelles de carottes et de courgettes, fromage râpé, permet de travailler sur tout légume, même le plus volumineux, avec un contrôle maximal sur la qualité et le sens de découpe. Lors de la phase de chargement, le levier presseur active automatiquement la fonction « stop & go », éliminant ainsi les pauses improductives.

La trémie automatique est idéale pour travailler sur des grandes quantités d'aliments de dimensions moyennes.

STATION DE TRAVAIL

Le coupe légumes associé au chariot sur roulettes en acier inoxydable devient une véritable station de travail, favorisant ainsi l'activité de l'opérateur lors des phases de chargement & de récupération de la production.

DESIGN COMPACT ET MODERNE

Ligne compacte. Design ergonomique aux formes arrondies pour une hygiène parfaite.

Socle incliné facilitant les opérations de chargement et de déchargement.

HYGIENE & SECURITE

Trémies en acier inoxydable dernière génération facilement démontables pour nettoyage au lave vaisselle.

2 niveaux de sécurité (micro interrupteurs) afin d'éviter tout contact involontaire avec des disques en mouvement

VARIETE ET QUALITE DE COUPE

Large gamme de disques pour trancher, râper, couper en dés, bâtonnets et davantage de la simple à la plus créative des préparations.

Nombre de couverts	150 / 1100			
	Production horaire	≤ 450 kg	≤ 720 kg	
Dimensions bouches	Ø 200 x 165h mm	Ø 350 x 345h mm		
Puissance	1100 W - 1,5 HP	1100 W - 1,5 HP		
Vitesses	2			
	350 - 700 Rpm	350 - 700 Rpm		
Code Triphasé	0707	0708		
	TV 300 TG Trémie à levier	TV 300 TL Trémie automatique		
	TV 300	Trémie à levier	Trémie automatique	Bloc moteur
Code	0709	0710	0711	



Chariot station de travail inox

Disques coupe légumes

DISQUES TRANCHEURS

Aliments fermes
(pommes de terre, carottes, navets, courgettes...).

EPAISSEUR	CODE
1 mm (3 lames)	0720
2 mm (3 lames)	0721
3 mm (2 lames)	0722
4 mm (2 lames)	0723
6 mm (2 lames)	0724
8 mm (1 lame)	0725
10 mm (1 lame)	0726
14 mm (1 lame)	0727



DISQUES TRANCHEURS COURBES

Fruits et légumes délicats et juteux
(tomates, poivrons, champignons, oignons, pommes, agrumes, bananes...).

1 mm (1 lame)	0728
2 mm (1 lame)	0729
5 mm (1 lame)	0730



DISQUES TRANCHEURS ONDULES

Découpes décoratives et variées de fruits et légumes
(agrumes, carottes, navets rouges, concombres...).

3 mm (2 lames)	0731
4 mm (2 lames)	0732



DISQUES BATONNETS

Bâtonnets de légumes (julienne).

2,5 x 2,5 mm	0733
4 x 4 mm	0734
6 x 6 mm	0735
8 x 8 mm	0736
10 x 10 mm	0737



DISQUES RAPEURS

Légumes râpés (carottes, choux),
fruits secs râpés (noisettes, amandes, noix de coco),
copeaux de fromage, de chocolat...

Spécial pain & fromage :
fromage affiné (Parmesan),
pain sec,
épices secs (noix de muscade).

Pain & Fromage	0738
2 mm	0739
3 mm	0740
4 mm	0741



PACK

FCP 2

1 disque trancheur 3 et 5 mm,
1 disque râpeur 3 mm,
1 disque râpeur pains & fromages,
1 kit macédoine 10 x 10 x 10 mm et 20 x 20 x 14 mm,
1 porte disques inox mural

CODE

0776



ACCESSOIRES

CODE

Porte disques de table pour présentation (5 unités)

0772

Porte disques inox mural (6 unités)

0773

Chariot station de travail inox

0712

Porte disques pour chariot station de travail inox

0715

Bac Gastro GN 1/1 Polycarbonate H200 24lt

0713

Couvercles pour GN 1/1 (set 3 pièces)

0714



Grilles & kits coupe légumes

GRILLES MACEDOINE

KITS MACEDOINE

(grille macédoine + disque trancheur)

Macédoine de légumes
(carottes, pommes de terre, courgettes)
ou de fruits (poires, pommes).

KITS FRITES

(grille frites + disque trancheur)

Bâtonnets coupés nets (frites).
Coupe horizontale puis verticale avec second disque.

EPAISSEUR

CODE

5 mm

0751

8 mm

0752

10 mm

0753

14 mm

0754

20 mm

0755

5 x 5 x 5 mm

0761

8 x 8 x 8 mm

0762

10 x 10 x 10 mm

0763

14 x 14 x 14 mm

0764

20 x 20 x 14 mm

0765

6 x 6 mm

0769

8 x 8 mm

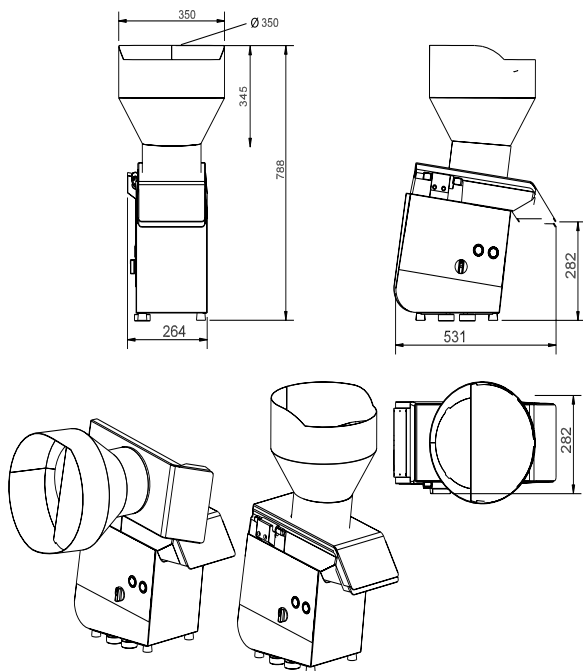
0770

10 x 10 mm

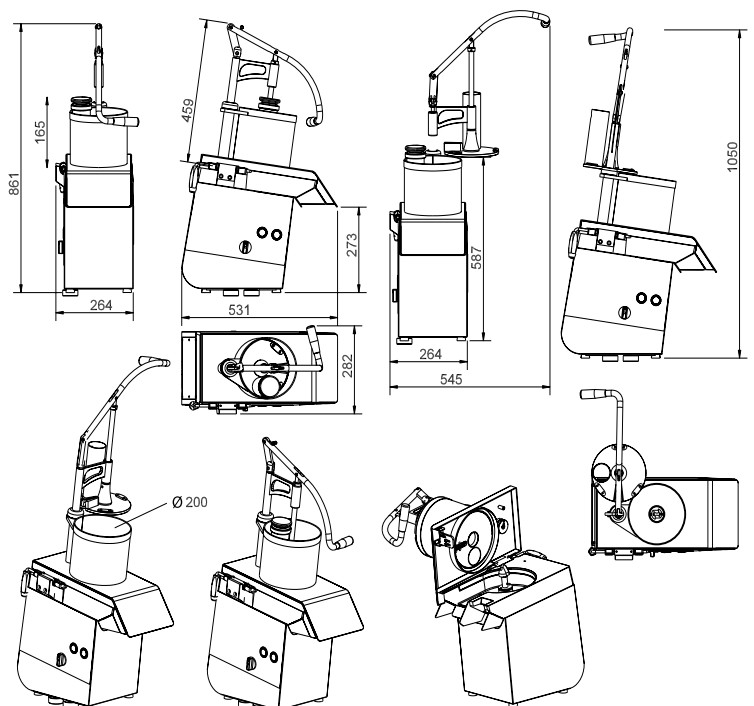
0771



Schémas techniques



TV 300
trémie automatique



TV 300
trémie à levier

