



DELCOUPE
votre partenaire confiance

Eplucheuses

Coupe légumes

Trancheurs

Machines sous vide

Matériels de Boucherie

Coupe légumes TV 80 - 100 - 150



Production

≤ 250 kg/heure

Compact, moderne et puissant

Construction inox & aluminium

Secteurs d'activité :
bar, hôtels, restaurants, pizzeria,
cantines, gastronomie, sociétés
de catering, petites & moyennes
collectivités





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



TV 100-150 convoyeur spécial
en acier inox idéal pour les
aliments très humides



Hauteur utile 16 cm



Montage rapide



Nettoyage facile



Commandes inox étanches IP 67
Commutateur 2 vitesses
étanche IP 65 (TV 150)

PRECISION ET EFFICACITE

Gamme de coupe légumes adaptée aux cuisines et laboratoires recherchant qualité & productivité.

Le TV 150 est idéal pour la restauration de type pizzeria grâce à ses 2 vitesses, permettant ainsi de couper en cubes ou de râper des produits délicats tels que les fromages (mozzarella).

PERFORMANCE

Moteur asynchrone industriel puissant et silencieux pour une utilisation intensive de longue durée.

DOUBLE TREMIE

Trémie large assurant un grand débit et une excellente qualité de coupe pour les produits volumineux.

Trémie goulotte pour légumes longs ou délicats (concombres, champignons...).

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

DESIGN COMPACT ET MODERNE

Ligne compacte (L 25 cm) pour une optimisation de l'espace. Design ergonomique aux formes arrondies pour une hygiène parfaite.

Socle incliné facilitant les opérations de chargement et de déchargement.

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			
	≤ 80 kg	≤ 200 kg	≤ 250 kg
Production horaire	≤ 80 kg	≤ 200 kg	≤ 250 kg
Dimensions bouches	75 x 155 mm Ø 48 mm	75 x 155 mm Ø 48 mm	75 x 155 mm Ø 48 mm
Puissance	370 W - 0,5 HP	560 W - 0,75 HP	530 W - 0,7 HP
Vitesses	① 350 Rpm	① 350 Rpm	② 160 - 350 Rpm
Secteur d'activité	Maternelles, bars, petits restaurants, auberges	Ecoles, cantines, gastronomie, restaurants, hôtels, sociétés de catering	Restaurants, pizzeria, boulangeries, gastronomie
Code Monophasé	0700	0702	-
Code Triphasé	-	0703	0704
Code PACK 1* Monophasé	0701 PACK 1*	TV 100	TV 150
Code PACK 2** Monophasé	0701 PACK 2**		

TV 80



*TV 80 PACK 1 : coupe légumes TV 80 équipé d'un pack de disques trancheur 2 & 4 mm, râpeur 2 mm, bâtonnets 2.5 x 2.5 mm

**TV 80 PACK 2 : coupe légumes TV 80 équipé d'un pack de disques trancheur 2 & 4 mm, râpeur 2 mm, bâtonnets 2.5 x 2.5 mm, kit macédoine 10 x 10 x 10 mm

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 mozzarella (TV 100/150) 7 & 9 mm :
fromages mous et pâteux.

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
7 mm	0742
9 mm	0743



PACKS

CODE

FCP 1 pour TV 80 et TV 100

1 disque trancheur 3 et 5 mm, 1 disque râpeur 3 mm,
1 disque bâtonnets 4 x 4 mm, 1 kit macédoine 10 x 10 x 10 mm,
1 porte disques inox mural

0775

FCP 3 pour TV 150

1 disque trancheur 3 et 5 mm, 1 disque râpeur 3 et 9 mm,
1 kit macédoine spécial mozzarella,
1 porte disques inox mural

0777



ACCESSOIRES

CODE

Porte disques de table pour présentation (5 unités)

0772

Porte disques inox mural (6 unités)

0773

Bac Gastro GN 1/1 Polycarbonate H200 24lt

0713

Couvercles pour GN 1/1 (set 3 pièces)

0714



Appelez-nous : 04 72 820 222

Grilles & kits coupe légumes

GRILLES FRITES

EPAISSEUR	CODE
6 mm	0744
8 mm	0745
10 mm	0746

GRILLES MACEDOINE

8 mm	0747
10 mm	0748
14 mm	0749
20 mm	0750

KITS MACEDOINE (grille macédoine + disque trancheur)

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

Spécial mozzarella (14 x 14 x 10 mm) :
une grille pour couper en cubes et une lame de découpe spéciale pour le travail du fromage mou.

8 x 8 x 8 mm	0756
10 x 10 x 10 mm	0757
14 x 14 x 14 mm	0758
20 x 20 x 14 mm	0759
14 x 14 x 10 mm	0760

KITS FRITES (grille frites + disque trancheur)

Bâtonnets coupés nets (frites).

Coupe horizontale puis verticale avec second disque.

6 x 6 mm	0766
8 x 8 mm	0767
10 x 10 mm	0768



Schémas techniques

