






# OPAS VIHANNESLEIKKURIN VALINTAAN

	ASIAKAS	OMINAISUUDET
 <p><b>MINI GREEN</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ravintolat / pikaruokat</li> <li>▶ Soveltuu 200 annoksen valmistukseen</li> <li>▶ Soveltuu erityisesti pienille salaateille sekä leipien täytteiden valmistamiseen</li> <li>▶ <b>Kapasiteetti max. 200 kg/h</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kompakti ja helppo siirtää paikasta toiseen</li> <li>▶ Viipalointi sekä raastin- ja suikaletoiminnot (ei kuutioita tai ranskalaisia)</li> <li>▶ Pitkien vihannesten syöttäjä integroitu laitteeseen</li> <li>▶ 100% pestävissä astianpesukoneessa: syöttäjä ja terät</li> <li>▶ RST leikkuuterät (halkaisija 175 mm)</li> <li>▶ Jatkuvatoiminen malli</li> </ul>
 <p><b>TRS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ravintolat / pienet ja keskisuuret ammattikeittiöt</li> <li>▶ Soveltuu 100 - 800 annoksen valmistukseen</li> <li>▶ <b>Kapasiteetti max. 600 kg/h</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kallistettu jalusta takaa parhaan ergonomian käyttäjälle</li> <li>▶ Pitkien vihannesten syöttäjä integroitu laitteeseen</li> <li>▶ 100% pestävissä astianpesukoneessa: leikkuukammio, RST kahva, syöttäjä ja terät</li> <li>▶ Irrotettava leikkuukammio, helppo pitää puhtaana</li> <li>▶ Yli 40 erilaista RST terää valikoimissa (halkaisija 205 mm)</li> <li>▶ Jatkuvatoiminen malli</li> </ul>
 <p><b>TR210</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Keskisuuret sekä isot ammattikeittiöt</li> <li>▶ Soveltuu jopa 1000 annoksen valmistukseen</li> <li>▶ <b>Kapasiteetti max. 2100 kg/h (automaattisyöttäjällä)</b></li> <li>▶ Manuaalisyöttäjä ja pitkien vihannesten syöttäjät lisävarusteita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Malli on varustettu automaattisyöttäjällä, jonka ansiosta saavutetaan suuri kapasiteetti</li> <li>▶ Irrotettava leikkuukammio, helppo pitää puhtaana</li> <li>▶ RST terävalikoima (halkaisija 205 mm)</li> <li>▶ Valikoimissa myös mallit jalustavaunun kanssa</li> <li>▶ 100% pestävissä astianpesukoneessa: leikkuukammio, RST kahva, syöttäjät ja terät</li> <li>▶ Jatkuvatoiminen malli</li> </ul>

**Huomautus:** kapasiteetit riippuvat tuotteesta ja sen ominaisuuksista sekä leikkaustavasta. Annosmäärät ja paikatyytit ovat suuntaa antavia, eivätkä ole sitovia.

# OPAS VIHANNESLEIKKURIN VALINTAAN

	ASIAKAS	OMINAISUUDET
 <p><b>TR260</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Isot ammattikeittiöt / ruokateollisuus</li><li>▶ Soveltuu 2000 annoksen valmistukseen asti</li><li>▶ <b>Kapasiteetti max. 3000 kg/h</b> (riippuen syöttölaitteesta)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Monipuolinen muunneltavuus kohteen mukaisesti</li><li>▶ Yksikkö yhdellä tai kahdella nopeudella, yhdistetään saatavilla olevien syöttölaitteiden kanssa: automaattinen, manuaalinen, pitkien vihannesten syöttäjä tai kaalinsyöttölaite</li><li>▶ Laaja valikoima teriä (halkaisija 300 mm)</li><li>▶ 100% pestävissä astianpesukoneessa: raastinterät</li><li>▶ Valikoimissa myös jalustavaunut vihannesleikkurille</li><li>▶ Jatkuvatoiminen malli</li></ul>
 <p><b>TR300</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Isot ammattikeittiöt / ruokateollisuus</li><li>▶ Soveltuu 5000 annoksen valmistukseen asti</li><li>▶ <b>Kapasiteetti max. 4000 kg/h</b> (riippuen syöttölaitteesta)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Jalustalla oleva yksikkö, johon voidaan yhdistää eri syöttölaitteita: automaattinen, pitkien vihannesten syöttäjä, porkkanan syöttölaite</li><li>▶ Automaattisyöttäjä varustettu moottoroidulla potkurilla jatkuvatoimiseen käyttöön</li><li>▶ Laaja valikoima teriä (halkaisija 300 mm)</li><li>▶ 100% pestävissä astianpesukoneessa: raastinterät</li><li>▶ Eriyinen varuste ranskalaisille perunoille (lisävaruste)</li></ul>

**Huomautus:** kapasiteetit riippuvat tuotteesta ja sen ominaisuuksista sekä leikkaustavasta. Annosmäärät ja paikkatyypit ovat suuntaa antavia, eivätkä ole sitovia.