



TM

tagliaverdure vegetable cutters



- Realizzazione in lega di alluminio e acciaio inox
- Motore ventilato per uso continuo
- Design estremamente compatto per una migliore gestione degli spazi in cucina
- L'esclusivo sistema a caduta diretta del prodotto permette di lavorare anche prodotti morbidi e delicati come mozzarella e altri formaggi
- Sicurezza garantita da 3 microinterruttori: su leva, coperchio e vasca
- Vasca raccogliette con interblocco in dotazione
- Disponibile con coperchio inox lavabile in lavastoviglie

Opzionale

- Ampia disponibilità di dischi per tutte le applicazioni.
- Stampo pulizia dischi PS
- Porta dischi
- Scivolo per scarico continuo

- *Aluminium alloy and S/S construction*
- *Ventilated motor for continuous operation*
- *Thanks to its compact design the machine is easy to install inside every kitchen*
- *The exclusive feeding system makes easy to process also soft products like mozzarella cheese*
- *Safe operation is ensured by interlock switches on product pusher, lid and collecting tray*
- *Bath collect-interlock provided*
- *Version with dishwashing safe S/S lid available*

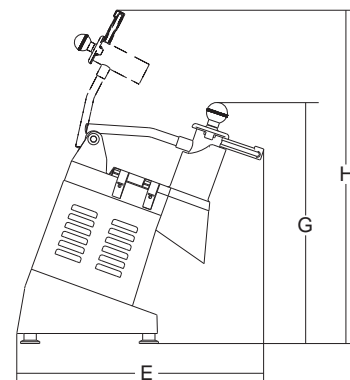
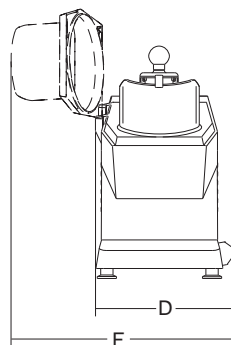
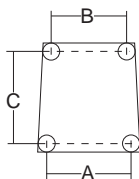
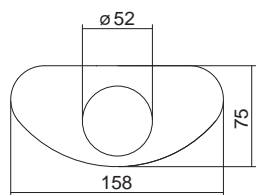
Optional

- *Large number of discs available for every purpose*
- *Cleaner for PS discs*
- *Discs holder*
- *Chute for continuous product ejection*



TM ALL

TM INOX



	watt/HP	1ph/3ph	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TM Inox	515/0.7	1ph/3ph	300	225	195	255	280	510	400	510	770	18.5	720x350x500	22
TM All	515/0.7	1ph/3ph	300	225	195	255	280	510	400	510	770	18.5	720x350x500	22

Accessori opzionali / *Optional accessories*

TM / TM-TG / V-CUT

Dischi fette PIRANHA *PIRANHA slices discs*

DF 0,6-1 P DF 2 P DF 3 P DF 4 P DF 6 - 8 P DF 10 P DF 14 P DF 5 P

Solo con PS
*Only with PS***Disco regolabile** *Adjustable disc*

DF 1 - 7

**Dischi fette** *Slices discs*

DF 0,6-1 DF 2 DF 3 DF 4 DF 6 / DF 8 DF 10 DF 14 DF 5

Solo con PS
*Only with PS***Disco onde** *Waves/Wafer disc*

DW 2 / 4 V - DW 2 / 4

DW 2 / 4 V = V-Cut
DW 2 / 4 = TM / TM-TG**Dischi bastoncini** *Discs sticks*

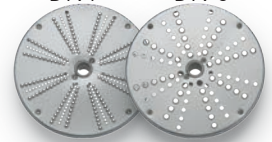
DQ 4 DQ 6 / DQ 8 DQ 10

**Dischi per sfilacciare** *Discs for shredding*

DT 2 DT 3 DT 4 DT 7 DT 9

**Dischi grattugia** *Grating discs*

DTV1 DTV 8

**Dischi cubetti** *Dicing discs*

PS 5 PS 8 PS 10-12 PS 14 PS 20

Dischi PS da usare solo in abbinata con i DF *PS discs only use with DF***Dischi cubetti** *Dicing discs*

PS 20G PS 14G PS 10G PS 8G

**Dischi brunoise** *Brunoise discs*

DB 4

DB 4 = 4x4x4
DB 4.2 = 4x2x2
DB 4.3 = 4x3x3
DB 4.5 = 4x5x5Pulitore dischi PS
Cleaner PS discsPorta dischi
Discs holderScivolo per scarico continuo
*Chute for continuous product ejection***PIRANHA BLADES™**

Migliorare le performance di taglio dei dischi per tagliaverdure non era cosa semplice ma le Piranha Blades™ riescono ad accontentare anche gli chef più esigenti, in quanto progettate per garantire un taglio deciso e preciso fin dal primo contatto con il prodotto.

Grazie alla loro particolare affilatura, affondano con decisione senza strappare o danneggiare la superficie, assicurando un risultato netto e uniforme anche su alimenti dalla consistenza morbida ma con una scorza più resistente, come pomodori e melanzane, offrendo un taglio pulito, senza sbavature.

Il design delle Piranha Blades™ garantisce inoltre una maggiore durata nel tempo rispetto alle lame lisce tradizionali.

Massima precisione, affidabilità e longevità per prestazioni sempre impeccabili.

Improving the performance of vegetable cutters discs was not an easy task, but Piranha Blades™ now satisfy even the most demanding chefs.

These blades are designed to guarantee a firm, precise cut from the first moment they contact the product.

Thanks to an exceptionally sharp edge, they penetrate accurately without tearing or damaging the surface, ensuring a clean, uniform result even on foods with a soft internal texture and a tougher skin, like tomatoes and aubergines. A clean, tear-free cut is guaranteed.

Piranha Blades are also designed to guarantee an extended working life compared to traditional smooth blades.

Maximum precision, reliability and durability for impeccable performance at all times.

