



TAGLIAVERDURE: PSP 100 - 300 - 400

Vegetables shredders - Coupe-legumes - Gemuseschneidern - Cortaverduras - Овощерезки

I tagliaverdure P.S.P. 100 e 300 sono macchine in grado di tagliare, cubettare, affettare, grattugiare svariati tipi di alimenti sia teneri che consistenti come verdura, frutta, mozzarella, ecc. La combinata P.S.P. 400 incorpora due motori a due diverse velocità ed unisce il Cutter per tritare, emulsionare, impastare e sminuzzare ad un Tagliaverdure per cubettare, affettare e grattugiare. Costruite secondo le più recenti innovazioni tecnologiche, queste macchine rispettano tutte le attuali normative sulla sicurezza CEE. **Caratteristiche:** dispositivi di comando che abilitano l'avvio della macchina solamente con la leva premente in posizione di lavoro; centraline di comando a bassa tensione con comandi a sfioramento; motorizzazione trifase o monofase; macchine costruite in alluminio per alimenti e acciaio inox; coltelli per dischi di taglio in acciaio inox temperato.

The PSP100 and PSP300 vegetable shredders can cut, dice, slice, shred or grate a wide variety of both soft and solid food such as vegetables, fruit and mozzarella etc

The Dual-purpose PSP 400 Machine has two motors with differing speeds and combines the Cutter to mince, emulsify, mix, and crumble, together with a Vegetable Shredder to dice, slice and grate. The machine incorporates all the latest technological innovations and fully complies with applicable EU safety regulations.

Characteristics: control device enabling the machine to function only when lever is pressed into working position; low voltage control panel with light-touch keypad, monophase or triphase motors; machines built in aluminium (in compliance with all food regulations) and stainless steel; tempered stainless steel blades in cutting discs.

Les coupe-légumes P.S.P. 100 et 300 sont des machines parfaites pour couper en morceaux, en petits dés et en tranches ainsi que pour râper plusieurs types d'aliments, tendres ou consistants, tels que légumes, fruits, mozzarella, etc. Le combiné P.S.P. 400 est doté de deux moteurs et offre deux vitesses différentes, associant un Cutter, pour hacher, émulsionner, mélanger et émietter, et un Coupe-légumes, pour couper en petits dés, émincer et râper. Construites selon des innovations technologiques de pointe, ces machines respectent toutes les normes de sécurité CE en vigueur.

Caractéristiques: dispositifs de commande ne permettant le fonctionnement de la machine que lorsque la manette est sur la position de travail; centrales de commande à basse tension avec commandes par effleurement; motorisation triphasée ou monophasée; construction en aluminium pour usage alimentaire et en acier inox; couteaux pour disques de coupe en acier inox trempé.

Mit den Gemüseschneidern P.S.P. 100 und 300 kann Gemüse, Obst und verschiedene andere sowohl weiche als auch härtere Lebensmittel (z.B. auch Mozzarella etc.) zerkleinert, geschnitten, gewürfelt, in Scheiben geschnitten, gehobelt, geraspelt und gerieben werden. Die Küchenkombimaschine P.S.P. 400 besitzt zwei Motoren mit verschiedenen Geschwindigkeiten und besteht aus einem Cutter zum Hacken, Zerkleinern, Mixen und Kneten und einem Gemüseschneider zum Würfeln, Hobeln, Raspeln und Reiben. Die Geräte wurden nach den modernsten technischen Innovationen konzipiert und entsprechen den aktuell gültigen CE-Sicherheitsnormen. **Eigenschaften:** Das Gerät verfügt über Steuervorrichtungen, mit denen es einfach mit Hilfe des Bedienhebels angeschaltet wird. Niedrigspannungs Steuereinheit, bedienerfreundliche Berührungstasten und Drei- oder Einphasenmotor. Die Geräte sind aus lebensmittelgeeignetem Aluminium und Edelstahl gebaut. Die Klingen der Schneidscheiben sind aus gehärtetem Edelstahl.

Los cortaverduras P.S.P. 100 y 300 son unas máquinas diseñadas para cortar en rebanadas, tiras y dados y para rallar toda clase de alimentos, tanto blandos como consistentes (por ejemplo verduras, frutas, mozzarella, etc).

La combinada P.S.P. 400 está dotada de dos motores a dos velocidades e incorpora el Cutter para tritar, emulsionar, amasar y desmenuzar a un Cortaverduras para cortar en dados, tiras y rebanadas y para rallar. Fabricadas siguiendo las más recientes innovaciones tecnológicas, estas máquinas cumplen con todas las normativas de seguridad vigentes en la CE.

Características: dispositivos de control que únicamente permiten la puesta en funcionamiento de la máquina cuando la palanca de presión se halla en posición de trabajo; centralitas de control de baja tensión con mandos táctiles; motorización trifásica o monofásica; máquinas fabricadas con aluminio para alimentos y acero inoxidable; las cuchillas de los discos de corte son de acero inoxidable templado.

Овощерезки P.S.P. 100 и 300 - это оборудование, позволяющее рубить, нарезать кубиками, шинковать и натирать различные продукты, мягкие или твердые, такие как овощи, фрукты, мягкий сыр моццарелла и т.д. Комбинированная модель P.S.P. 400 включает в себя два двигателя, работающих на разной скорости, и объединяет Куттер для рубки, взбивания, смешивания и измельчения и Овощерезку для нарезки кубиками, шинковкой и натирания. Оборудование изготовлено в соответствии с самыми последними технологическими новинками, и соблюдает все действующие Европейские нормы в области безопасности.

Характеристики: органы управления разрешают запуск работы только если нажимной рычаг установлен в рабочем положении; блоки управления низкого напряжения имеют органы управления, которые приводятся в действие касанием; двигатели - трехфазные или однофазные; оборудование изготовлено из алюминия для пищевых продуктов и нержавеющей стали; ножи режущих дисков выполнены из закаленной нержавеющей стали.



PSP 100



PSP 300



PSP 400

Dati tecnici - Technical details - Technische daten - Datos técnicos			
Tagliaverdure Vegetable shredder - Coupe légumes - Gemuseschneidern - Cortaverduras	PSP 100		PSP 300
Potenza(Kw) Voltage - Puissance - leistung - Potencia	0,55 T	0,37 M	0,55 T 0,37 M
Velocità (giri/minuto) Speed · Vrtesse · Geschwindiglcelt - Velocidad	320		320
Taglio a fette (Kg/h) Slice cut - Coupe en tranches · Scheibenschnitt - Corte a rebanadas	200		200
Taglio a cubetti (Kg/h) Dice cut - Coupe en petits dés - Würfelschnitt - Corte a dados	300		300
Dimensioni (cm) Dimensions - Oimensions - Abmessungen - Medidas	22x57x48h		26x49x51h
Peso (Kg) Weight- Poids - Gewicht - Peso	21		23



Dischi per affettare da abbinare ai dischi per cubettare

Discs to slice - Disques pour couper en tranches -
Schneidscheiben zum Scheibenschneiden -
Discos para cortar a rebanadas



Dischi per cubettare

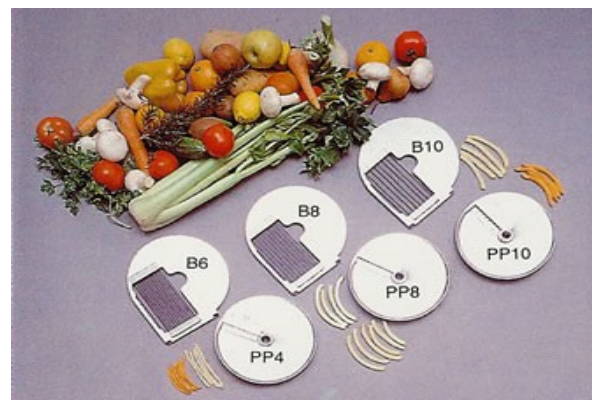
Discs to dice - Disques pour couper en dés -
Schneidscheiben zum Wlirfeln -
Discos para cortar a dados

Dati tecnici - Technical details - Technische daten - Datos técnicos			
Combinata P.S.P. 400 Combination mixer - Combiné - Kuchenkombimaschine – Combinada	3,5 LT.		6 LT.
Potenza Tagliaverdure (Kw) VS Voltage – Puissance CL – Leistung GS - Potencia CV	0,55 T	0,37 M	0,55 T 0,37 M
Potenza Cutter (Kw) CUT Voltage – Puissance CUT – Leistung CUT – Potencia CUT	0,55 M & T		0,75 M & T
Velocità Tagliaverdure (giri/min) VS Speed -Vitesse CL - Geschwindiglcelt GS -Velocidad CV	320		320
Velocità Cutter (giri/min) CUT Speed - Vitesse CUT - Geschwindiglcelt CUT -Velocidad CUT	1400		1400
Dimensioni (cm) Dimensions - Oimensions - Abmessungen - Medidas	48x46x49h		52x46x49h
Peso (Kg) Weight- Poids - Gewicht - Peso	34		39



Dischi per sfilacciare e grattugiare

Discs to fray and grate - Disques pour couper en julienne et pour râper - Schneidscheiben zum groBere Streifen schneiden Raspel und Reibscheiben - Discos para cortar en hilillos y rallar



Dischi per taglio a fiammifero

Discs for matchstick cut - Disques pour couper en allumettes - Schneidscheiben zum feine Streifen schneiden - Discos para cortar en juliana