



# TR05

## TRANCHEUSE À FROMAGE

IDÉALE POUR LES FROMAGES À PÂTE DURE ET MI-DURE



## PRÉSENTATION

La TR05 est la solution idéale pour coupe de portions.

Destinée aux fromageries et crèmeries, sa conception compacte vous permet de la disposer facilement dans l'aménagement de votre magasin pour la vente directe ou en atelier de préparation.

Grâce à ses nombreux accessoires, elle vous permettra de réaliser des coupes précises en toute sécurité de quartiers, longues, cubes, bâtonnets, tranchettes, etc.



## DESIGN

Ménage les articulations, réduit la pénibilité

---

Design sobre et attrayant côté client

---

Conception compacte et adaptée pour table ou comptoir

---

Performance et ergonomie

---

Accélère le service au magasin et la préparation de commandes

---

Procure une coupe franche et précise du produit

---



## CONSTRUCTION

Démontage sans outils des éléments

---

Le système de presse-flans révolutionnaire permet de couper des fromages tendres ou des tranches fines sans écraser. Ils ne forcent pas sur le fromage, mais empêchent sa remontée.

---

Entraînement de la lame par un moteur électrique

---

Nombreux accessoires

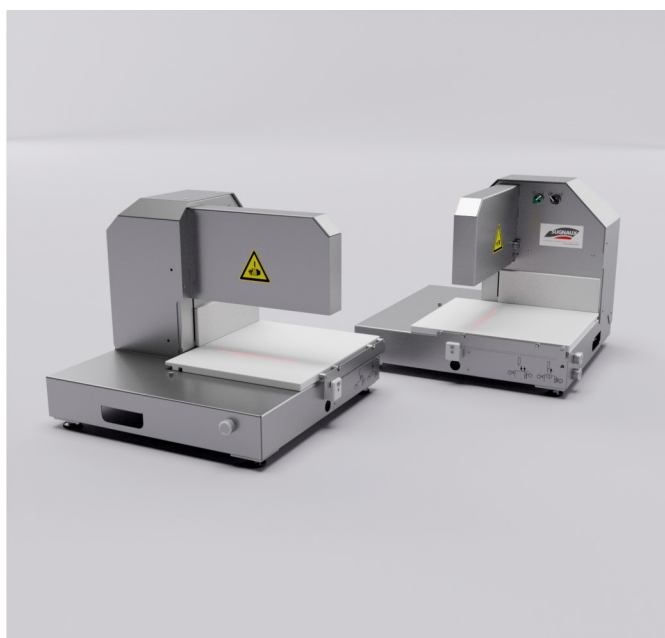
---

Nettoyage facile

---

En plastique alimentaire et inox

---



## PRÉCISION ET SÉCURITÉ

Indication de la position de coupe par un laser

---

Commande bi-manuelle de sécurité.

Arrêt immédiat au lâché d'un seul bouton.

Fonction remontée

---

Lame cachée en position relevée

---

Manipulation des accessoires sans toucher à la lame

---

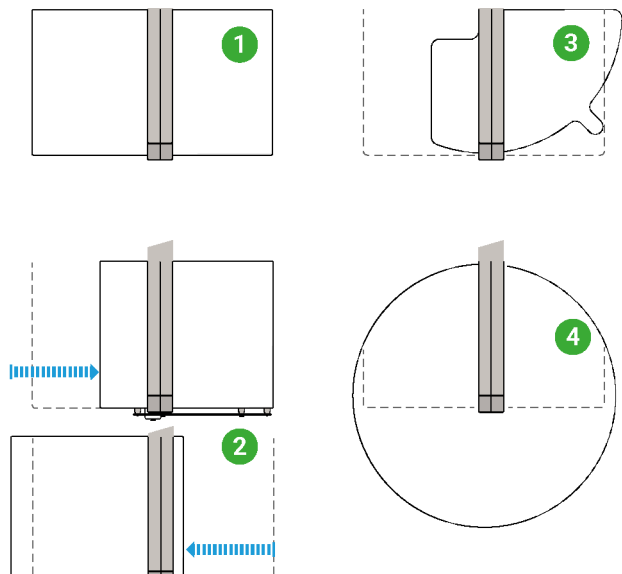
## ÉQUIPEMENT STANDARD

### 1. Table rectangulaire fixe

Surface plateau 610 x 370 mm

#### Utilisation:

> Plateau standard, surface max, facile à nettoyer



## OPTIONS

### 2. Table mobile avec indexage

Surface plateau 440 x 375 mm

Course du plateau (max) 280 mm

Incrémentation de l'indexage 7, 8, 10, 15, 20 mm  
ou réglette personnalisée sur demande

#### Exemple d'utilisation:

- > Couper des longues et des cubes
- > Couper des bâtonnets pour les plateaux à fromages
- > Couper des tranchettes pour la raclette

### 3. Table pivotante, un quart de meule

Rayon du plateau (max) 330 mm

Angle rotation (max) 90°

Option: indexage du plateau 1/64°

#### Exemple d'utilisation:

- > Préparer des pointes facilement et rapidement
- > Couper « à la demande » en magasin

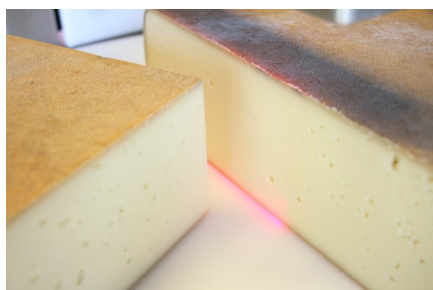
### 4. Table ronde rotative

Diamètre plateau  $\varnothing 660$  mm

Indexage du plateau 1/16°

#### Exemple d'utilisation:

- > Couper des fromages jusqu'à  $\varnothing 660$  mm
- > Débiter des 1/4 de meule pour le magasin
- > Couper des pointes
- > Laisser l'assortiment de fromages sur le plateau, prêt à la coupe



## DONNÉES TECHNIQUES

Les valeurs spécifiées ci-dessous sont données à titre indicatif.  
Certaines adaptations peuvent être réalisées sur demande.

### POIDS

Masse approximative (env.) 82 kg

### ELECTRICITÉ

Tension assignée (Tolérance  $\pm 5\%$ ) 1x230VAC LNPE

Courant assigné 10 A

Fréquence 50 Hz

Puissance installée 0.4 kW

Consommation moyenne (env.) 0.1 kWh

Bâtiment: Interrupteur différentiel FI (DDR) 30 mA, type B, HI

Bâtiment: Coupe de surintensité en amont 16 A/C

### VARIANTES

Châssis standard ou châssis compact (⚙️1)

Hauteur de coupe 130 ou 160mm (⚙️2)

### EN FONCTIONNEMENT

Longueur de la lame (= Largeur de coupe) 345 mm

(⚙️2) Hauteur de coupe par variante  
> TR05 - Variante basse 130 mm  
> TR05 - Variante haute 160 mm

*NOTE: La variante désirée doit être spécifiée à la commande. La modification de hauteur est possible après la livraison, mais doit être effectuée par le fabricant.*

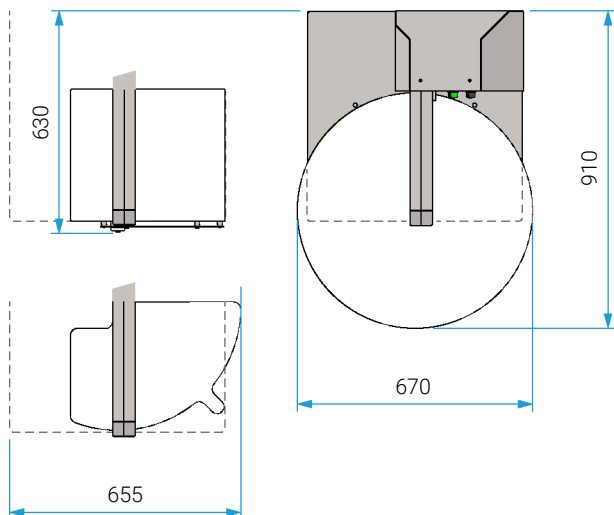
Indication de la zone de coupe par laser

Pilotage de la machine par commande bi-manuelle

Fonctions de travail  
Coupe en vitesse 1  
Coupe en vitesse 2  
Remontée de la lame

## ENCOMBREMENT AVEC ACCESSOIRES

Dimensions en mm



## ENCOMBREMENT DE LA MACHINE

Dimensions en mm

### VERSION COMPACTE (⚙️1)

