



TM-TG

tagliaverdure vegetable cutters



- TM-TG è una versione dello storico TM che, grazie alla nuova tramoggia gigante di introduzione prodotto, sfrutta al massimo la potenza del motore e la solida struttura del TM
- Caratteristiche funzionali ed elettriche come TM
- Trasmissione del moto con cinghia dentata
- Compatibilità tutti dischi TM esclusi i PS che sono dedicati
- Coperchio alluminio-inox con carico a 360°
- Leveraggio per sollevamento e rotazione pressore con micro
- Tubo introduzione senza micro
- Esclusivo disegno della tramoggia per eliminare vite rompitorsolo centrale sul disco
- Grande capacità di carico

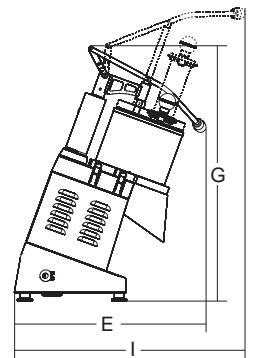
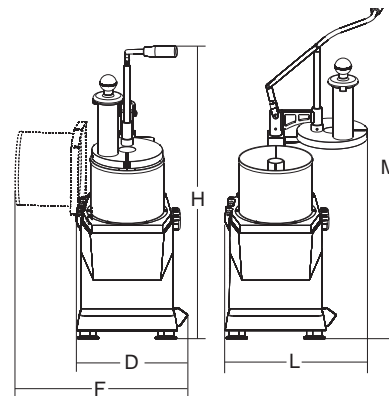
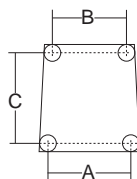
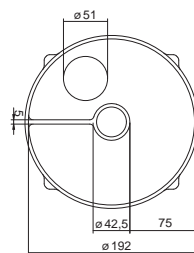
Opzionale

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

- *TM-TG is a version of the well-known TM that thanks to a new larger feed hopper maximizes the motor power and strong structure*
- *Same operational and electrical features of the TM*
- *Toothed, high torque, belt*
- *TM discs compatible, except PS discs*
- *Aluminum-Stainless steel top with 360° loading feature*
- *Microswitch on lever*
- *Introducing tube without micro*
- *Exclusive hopper design with no central chopping wedge*
- *Very easy product loading*

Optional

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



	watt/Hp	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg	
			A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M				
TM-TG	515/0.7	1ph/3ph	300	225	195	255	296	509	460	676	777	612	428	915	20	570x750x1050	34

Accessori opzionali / *Optional accessories*

TM / TM-TG / V-CUT

Dischi fette - Dischi fette "P" PIRANHA

Slices discs - Slices discs "P" PIRANHA

DF 0,6-1
DF 0,6-1 P

DF 2
DF 2 P

DF 3
DF 3 P

DF 4
DF 4 P

DF 6-8
DF 6-8 P

DF 10
DF 10 P

DF 14
DF 14 P

DF 5
DF 5 P



Solo con PS
Only with PS

Disco regolabile *Adjustable disc*

DF 1 - 7



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



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 cubetti *Dicing discs*

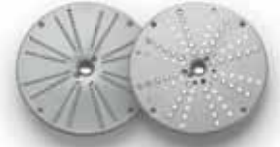
PSVX 6-8-10-12



Dischi grattugia *Grating discs*

DTV1

DTV 8



TM / TM-TG / V-CUT

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



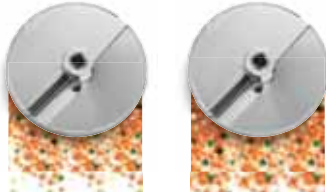
TM

TM-TG / V-CUT

Dischi brunoise *Brunoise discs*

DB 4.2 - 4.3

DB 4 - 4.5



DB 4 = 4x4x4
DB 4.2 = 4x2x2
DB 4.3 = 4x3x3
DB 4.5 = 4x5x5

V-CUT

TM / TM-TG / V-CUT



Pulitore dischi PS
Cleaner PS discs

Porta dischi
Discs holder

Scivolo 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.

