



Food Preparation Machines
Made in Sweden

RG-200 Овощерезка

- Нарезка ломтиками, кубиками, соломкой, волнистыми ломтиками, шинкование, натирание и измельчение.
- Обработка фруктов, овощей, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т.д.
- Настольная модель, разработанная для коммерческого производства и многолетнего использования.
- Высокая мощность. Приготовление до 700 порций в день и 7 кг в минуту.



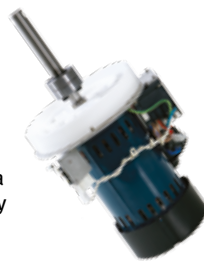
Vegetable Preparation Machine

RG-200



Размер, имеющий значение

RG-200 приспособлена для малогабаритной кухни, которой необходимо качество и мощность профессиональной машины для обработки овощей. Размер овощерезки RG-200 позволяет Вам поместить ее прямо на рабочую поверхность. Благодаря наклонному дизайну, цилиндр подачи всегда принимает правильный угол, позволяя более удобно загружать овощи в машину.



Высочайшая эксплуатационная надежность

Мощный двигатель обладает высоким крутящим моментом, как при запуске, так и в течение работы. Он моментально заводит режущий инструмент без ременного или промежуточного привода. Мощность двигателя передается через не нуждающийся в обслуживании зубчатый редуктор. Благодаря этому овощерезка RG-200 абсолютно надежна в эксплуатации, независимо от типа продуктов, с которыми Вы работаете.

Надежная и быстрая загрузка машины

Благодаря функции автоматического запуска/остановки, машина останавливается при отводе ручного толкателя в сторону. При возврате его в исходное положение машина снова включается, и Вы можете продолжать работу. Цилиндр подачи овощерезки RG-200 имеет круглое сечение, что увеличивает ее вместимость. Эти функции являются явным преимуществом, в особенности при переработке больших объемов овощей.



Полный комплект режущих инструментов

Благодаря полному комплекту режущих инструментов, RG-200 справится с любой работой. Выберите сами, какие инструменты Вам необходимы для более эффективной работы на кухне. RG-200 нарезает ломтиками, кубиками, соломкой, шинкует и измельчает как твердые, так и мягкие продукты. Поскольку лезвия, балки дисков и терки заменяемы, Вам не придется покупать новые режущие инструменты.



Двойная защита от открытого ножа

При отводе в сторону ручного толкателя и снятии цилиндра подачи, электричество полностью отключается. Благодаря этой двойной защите машина никогда не заработает с открытым ножом.



Всегда самая качественная нарезка

Скорость вращения режущих дисков оптимизирована для максимально эффективной нарезки безупречно ровных кусочков. Лезвия специально заточены во избежание затупления или поломки кончика лезвия.

Разработана для безупречной гигиены

RG-200 изготавливается исключительно из сертифицированных по нормам гигиены материалов. Овощерезка отличается гладкими поверхностями, округленными краями, без «слепых» зон и ненужных «укрытий», в которые может проникнуть пища.

Простота очистки

В целях быстрой очистки все отделяемые детали легко снимаются, и машину удобно мыть. Цилиндр подачи можно снять и промыть под струей воды.



Только самые качественные материалы

Корпус машины, цилиндр подачи и ручной толкатель сделаны из высокопрочного металла. Для изготовления ножей и режущих дисков используется только нержавеющая сталь высочайшего качества.

Легкая при перемещении

Сравнительно небольшие габариты овощерезки дают Вам много преимуществ. Она не занимает много места на кухне. Вы можете поставить ее на кухонный стол. Ее легко перемещать с места на место при помощи надежной рукоятки с тыльной стороны.



RG-200 Аксессуары



Стол-подставка



Гастрономическая тележка с поддоном



Труба подачи для продолговатых (тонких) овощей



Устройство подачи для нарезки под углом



Настенный кронштейн для дисков/решеток



Щетка

Режущие инструменты высочайшего качества для любого вида нарезки и наилучшего результата



Диски для тонкой нарезки (Нерж. сталь)

0.5, 1, 1.5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 mm.

- Для нарезки как твердых, так и мягких продуктов - корнеплодов, репчатого лука, лука-порей, сладкого перца, яблок, лимонов и огурцов.
- Для шинкования капусты.
- 0.5 мм для нарезки «хлопьев» из Пармезана.
- От 4 мм и более для нарезки томатов, бананов, грибов, салата-латука и китайской капусты.
- Нарезка лука при совмещении с нижней решеткой для нарезки кубиками 4 мм.



Диски для стандартной нарезки

20 mm.

- Для нарезки твердых продуктов, например корнеплодов.
- Нарезка кубиками в сочетании с решеткой для нарезки кубиками.



Диски для тонкой нарезки

15 mm.

- См. Диски для тонкой нарезки



Диск для фигурной нарезки (Нерж. сталь)

2, 3, 4, 5, 6 mm.

- Для фигурной нарезки свеклы, огурцов, моркови и т.п.



Диски для нарезки соломкой (Нерж. сталь)

2x2, 2x6, 3x3, 4x4, 6x6, 8x8, 10x10 mm.

- Для супов, огурцов, салатов и т.п.
- Натирание орехов, миндаля и сушеного хлеба.
- Модели 6 или 8 мм для приготовления тертого сыра для пиццы. и шинкования капусты.



Диск для стандартной нарезки

12.5 mm.

- Нарезка кубиком в сочетании с подходящей решеткой корнеплодов, картофеля, капусты и др.



Решётка для нарезки кубиками

6.25x6.25, 7.5x7.5, 10x10, 12.5x12.5, 15x15, 20x20 mm.

- Для нарезки корнеплодов, фруктов, картофеля, капусты, брюквы, моркови, огурцов, томатов, яблок и т.п. - в сочетании с подходящими верхними дисками для тонкой нарезки.



Тёрка/Измельчитель (Нерж. сталь)

1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 mm.

- Натирание моркови и капусты для салата.
- Натирание орехов, миндаля и сушеного хлеба.
- Модели 6 или 8 мм для приготовления тертого сыра для пиццы и шинкования капусты.



Мелкая тёрка мелкая/особо мелкая/ Тёрка для твёрдого сыра (Нерж. сталь)

- «Мелкая» терка натирает картофель для картофельных котлет, сухой хлеб, хрен и т.д.
- «Особо мелкая» терка натирает редьку, сухой хлеб, моркови
- «Терка для твердых сыров» предназначена для сыров типа пармезан.



Набор для нарезки мягких продуктов

8x8x8, 10x10x10, 12x12x12, 15x15x15 mm

- Для нарезки мягких продуктов, например, томатов, бананов, киви, сладкого перца, лука, клубники и т.д.





Food Preparation Machines
Made in Sweden

RG-200 Овощерезка

- Большой подающий цилиндр с круглым сечением позволяет вместить большинство продуктов целиком.
- Мощный двигатель с планетарным редуктором моментально, напрямую заводит режущие инструменты без ременного или промежуточного привода.
- Наклонный дизайн уменьшает нагрузку на плечи и спину при загрузке продуктов в машину и обеспечивает Вам более эргономичное положение при нажатии на ручной толкатель.
- При помощи съемной стенки цилиндра Вы с легкостью можете уложить помидоры, лук, сладкий перец и т.д. для их нарезки в определенном направлении или поместить целые овощи для обработки, такие как кочан салата или капусты.
- Овощерезку можно поставить прямо на столешницу.
- Устройство подачи для резки под углом отлично подходит для обработки овощей для блюд азиатской кухни или различных видов супов.

Машина

- Двигатель: 370 Вт, Одна скорость. 230 В, однофазный, 50 Гц.
- Передача: Планетарный редуктор.
- Защитная система: Два предохранительных выключателя.
- Класс защиты машины: IP44.
- Класс защиты кнопок: IP65.
- Разъем силового питания: Заземленный, однофазный, 10 А.
- Предохранитель: 10 А, инерционный.
- Уровень шума LpA (EN31201): 73 дБ.
- Магнитное поле: Менее 0,5 мкТ.

Материал

- Корпус машины: Анодированный и полированный алюминиевый сплав.
- Диски режущих инструментов: Нержавеющая сталь/Алюминиевый сплав или ацеталь.
- Лезвия режущих инструментов: Нержавеющая высокопрочная шведская сталь.
- Стол-подставка: Нержавеющая сталь.
- Гастрономический контейнер: Поликарбонат.

Механизм подачи

- Цилиндр подачи: Объем 3 л. Высота 185 мм. Диаметр 170 мм.
- Труба подачи: внутренний диаметр 56 мм.

Режущие инструменты

- Диаметр: 185 мм. • Частота вращения: 350 об/мин (50 Гц).

Вид обработки

- Нарезка ломтиками, кубиками, соломкой, волнистыми ломтиками, шинкование, натирание и измельчение.
- Обработка фруктов, овощей, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т.д.

Пользователи

- Рестораны, кухни супермаркетов, пиццерии, салатные бары, школы, больницы, бистро, суда, фабрики-кухни и т.д.

Масса нетто

- Машина: 18 кг.
- Режущие инструменты: 0,5 кг.

Нормы

- Директива ЕС по машиностроению 2006/42/EC, 2006/95/EC, 2004/108/EC.
- RoHS 2002/95/EC • NSF/ANSI Стандарт 8.

