



RG-100/MN

Ref. 0706.226.001

Máquina de preparar vegetais - monofásico

20-400 refeições/dia.

Corta em fatias e cubos, fragmenta, rala e/ou corta em palitos todo o tipo de vegetais, pão duro, queijos, nozes, cogumelos, etc. Enorme variedade de discos e grelhas.

Tem espaço suficiente à frente para colocar um tabuleiro GN 1/1 num balcão de 575 mm, estando assim a máquina sempre na posição correcta.

Tubo alimentador para o corte contínuo orientado de vegetais como pepino, alho francês, etc.

Cabeça de alimentação semicilíndrica, com a possibilidade de se instalar aberta para utilização com as duas mãos.

Possibilidade de montar uma cabeça de alimentação para corte inclinado, útil na preparação de legumes para a cozinha chinesa (opcional).

Função automática start/stop para uma alimentação mais rápida e segura.

Volume do alimentador: 1.65 l. Tubo de alimentação: \varnothing 56 mm.

Materiais: Corpo e cabeça de alimentação em alumínio.

Pega ergonómica que permite mover e/ou transportar a máquina facilmente.

Baixo ruído

Características Técnicas	
LPH (c/ tampa aberta)	385x425x735 mm
Produção	até 5 kg/min
Velocidade	350 rpm
Potência	0.25 kW
Voltagem	230V/1/50Hz
Peso	16 kg