



## RG-250/MN

Ref. 0706.226.008

### Máquina de preparar vegetais - monofásico

800 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.

Volume do alimentador: 4 l. Tubo de alimentação:  $\varnothing$  56 mm

Alimentador de pressão ligado a uma alavanca potente, para preparações mais fáceis mesmo de produtos mais volumosos e de produtos que requeiram pressão na alimentação, tais como repolho, cenouras, queijo, etc.

Manivela de pressão em forma oval "Halldé Ergo Loop" em torno do alimentador cilíndrico para uma operação flexível e ergonomicamente correcta que permite utilizar as duas mãos.

Tubo de alimentação para um corte orientado e contínuo de pepinos, alho francês, etc.

Cabeça de alimentação cilíndrica, com a possibilidade de se manter aberta para uma alimentação mais rápida e fácil utilizando as duas mãos.

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

Materiais: Corpo da máquina e cabeça de alimentação em alumínio.

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

Baixo ruído Transmissão por engrenagem.

Características Técnicas	
LPH	285x450x586 mm
Produção	até 8 kg/min
Velocidade	350 rpm
Potência	0.55 kW
Voltagem	230V/1/50Hz
Peso	21 kg