



RG-250/TR

Ref. 0706.226.004

Máquina de preparar vegetais - trifásico

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
Capacidade	até 8 kg/min
Velocidade	350 rpm
Potência	0.55 kW
Voltagem	400V/3/50Hz
Peso	21 kg