



RG-350/TR

Ref. 0706.226.012

Máquina de preparar vegetais com alavanca manual - trifásico

1000 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.

Volume do alimentador: 5.7 l.

Alavanca em forma oval "Halldé Ergoloop" posicionada em torno da cabeça cilíndrica, possibilita o processamento dos alimentos de forma ergonómica, conseguindo preparações mais fáceis, mesmo de produtos mais volumosos que requeiram pressão adicional, tais como repolho, cenouras, queijo, etc.

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

Têm espaço suficiente a frente para colocar um tabuleiro GN1/1 num balcão de 575 mm, estando assim a máquina sempre na posição correcta.

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

Pega na parte posterior e gripe na saída que permitem mover/transportar a máquina de forma segura e fácil.

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

Baixo ruído Transmissão por engrenagem.

| Características Técnicas | |
|--------------------------|----------------|
| LPH | 325x540x735 mm |
| Capacidade | até 12 kg/min |
| Velocidade | 360 rpm |
| Potência | 0.75 kW |
| Voltagem | 400V/3/50Hz |
| Peso | 32 kg |