



Food Preparation Machines
Made in Sweden

RG-100 Grönsaks- skärare

- Skivar, tärnar, strimlar, river och räfflar.
- Bereder frukt, grönsaker, torrt bröd, ost, nötter, svamp m.m.
- Bänkmodell gjord för kommersiell användning och lång livslängd.
- Hög kapacitet. Bereder upp till 400 portioner per dag och 5 kg per minut.



Grönsaksskärare



Storlek med betydelse

RG-100 är anpassad till kök med mindre volymer men som behöver kvaliteten och kraften hos en stor professionell grönsaksskärare. Maskinens storlek gör att RG-100 går bra att använda direkt på köksbänken. Den lutande designen gör att matarcylindern alltid kommer i rätt vinkel och maskinen blir enkel att fylla på.

Säkra och snabba påfyllningar

Tack vare en automatisk start- och stoppfunktion stannar maskinen så fort matarplattan fälls upp. När den fälls tillbaka startar maskinen igen och du kan fortsätta arbetet. En klar fördel, särskilt vid stora volymer.

Dubbel säkerhet mot oskyddad kniv

Om matarcylindern avlägsnas bryts strömmen helt. Tack vare denna dubbla säkerhet finns det ingen risk att maskinen går igång när kniven är oskyddad.

Utvecklad för bästa hygien

RG-100 tillverkas enbart av hygiencertifierade material. Maskinen har släta ytor, rundade kanter och saknar onödiga skrymslen där mat kan tränga in och fastna.

Enkel rengöring

För snabb rengöring är alla lösa delar lätta att ta bort för att enkelt skölja av maskinen. Matarcylindern är avtagbar och kan rengöras under rinnande vatten.

Bara de bästa materialen

Maskinbas, matarcylinder och matarplatta är allt tillverkat i robust metall. Till skärverktygens knivblad och rivplåtar används enbart rostfritt stål av högsta kvalitet.

Väger lätt vid flytt

Att maskinen är förhållandevis liten ger flera fördelar. Den går bra att använda som bänkmaskin. Den tar inte så mycket plats i köket. Och den är enkel att flytta. Något som det rejäla handtaget på baksidan förstås också bidrar till.



Högsta möjliga driftsäkerhet

Den kraftfulla motorn har ett högt vridmoment under start och drift och driver skärverktyget direkt. Utan remmar eller mellanliggande kopplingar. Kraften från motorn går via en underhållsfri kuggväxel. Det här gör RG-100 mycket driftsäker – oavsett vilka produkter du arbetar med.

Skärverktyg med komplett register

Med vårt breda utbud av skärverktyg klarar RG-100 alla tänkbare jobb. Välj själv vilka verktyg du behöver för att bli ännu effektivare i köket. RG-100 skivar, tärnar, river och strimlar allt från hårda till mjuka produkter. Knivbladen och rivplåtarna är utbytbara så du behöver inte köpa helt nya skärverktyg.

Alltid perfekta skärresultat

Rotationshastigheten på skärbladen är optimerad för att skära jämna och fina skivor så effektivt som möjligt. Knivarna är ändamålsenligt slipade för att inte bli slöa eller få udden avbruten.



RG-100 Tillbehör



Maskinbord



Kantinvagn



Knivskydd



Rörinsats för smala grönsaker



Snedställd rörtare

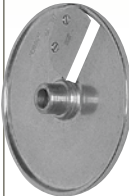
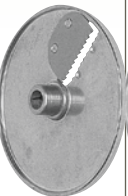
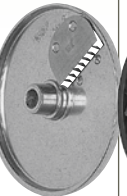
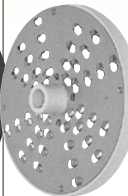
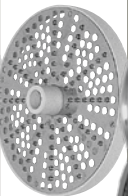


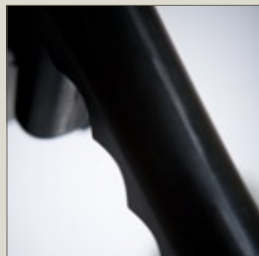
Verktygshängare



Rengöringsborste

Högkvalitativa skärverktyg för alla snitt och bästa resultat

	Standardskivare 8, 10 mm.	• Skivar fasta varor som rotfrukter.	• Tärnar i kombination med tärningsgaller.	
	Finsnittskivare 1, 1.5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 15 mm.	• Skivar fasta och mjuka varor som rotfrukter, paprika, lök, purjolök, gurka, tomater, äpple, citrusfrukter, bananer, svamp, m.m. • Strimlar sallad och kål.	• Hacker lök i kombination med tärningsgaller. • Tärnar i kombination med tärningsgaller.	
	Räffelskivare 4.5 mm.	• För räfflade skivor av rödbeta, gurka, morot, m.m.		
	Tärningsskivare 12.5 mm.	• Tärnar rotfrukter, potatis, kål, m.m. i kombination med tärningsgaller.		
	Strimlare 2x2, 2.5x2.5, 4.5x4.5, 6x6, 8x8, 10x10 mm.	• Strimlar julienne (tändstickspotatis) för Jansons frestelse, morötter för soppa, gurka för sallad m.m.	• Skär potatis till pommes frites.	
	Tärningsgaller 6.25x6.25, 7.5x7.5, 10x10, 12.5x12.5, 15x15, 20x20 mm.	• Tärnar rotfrukter, frukt, potatis, grönsaker, kål, kålrötter, morötter, gurka, äpple m.m i kombination med standardskivare eller finsnittskivare.		
	Råkostrivare 1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 mm.	• River morötter och vitkål till råkostsallad. • River nötter, mandel och torrt bröd.	• Strimlar vitkål. • River pizzaost.	
	Finrivare, fin Finrivare, extra fin Hårdostrivare	• River rotfrukter, bröd, ost, m.m. • "Fin" river rå potatis för raggmunk.	• "Extra fin" river rättika, torrt bröd, morot, m.m. • Hårdostrivare river hårda ostar som parmesan.	
	Soft Dicing 8, 10, 12, 15 mm.	• Tärnar mjuka produkter som tomater, lök, paprika, bananer, kiwi, jordgubbar, m.m.		



Food Preparation Machines
Made in Sweden

RG-100 Grönsaksskärare

- Stor halvmåneformad matarcylinder som rymmer de flesta varor hela.
- Direkt drivna skärverktyg från en kraftfull motor med planetväxel.
- Lutande design ger mindre påfrestningar på axlar och rygg när maskinen ska fyllas på. Det blir även skonsammare att pressa på matarplattan.
- Enkelt att stapla tomat, lök, paprika m.m. mot cylinderväggen för att skära på en bestämd ledd.
- Kan användas som bänkmaskin direkt på köksbänken.
- Snedställd rörmatare som tillbehör för att skära grönsaker på snedden. Passar bra till asiatiska wokrätter eller till olika soppor.

Maskin

- Motor: 0.25 kW. En hastighet.
230 V, 1-fas, 50 Hz. 400 V, 3-fas, 50 Hz.
- Transmission: Planetväxel
- Säkerhetssystem: Två säkerhetsbrytare.
- Skyddsklass maskin: IP44.
- Skyddsklass tryckknappar: IP65.
- Väggslutning: Jordad, 1-fas, 10 A.
- Säkring: 10 A, trög.
- Ljudnivå LpA (EN31201): 70 dBA.
- Magnetfält: Mindre än 0.5 mikrottesla.

Material

- Maskinhus: Eloxerad och polerad aluminiumlegering.
- Skärverktygens skivor: Aluminiumlegering eller acetal.
- Skärverktygens knivar: Rostfritt knivstål.
- Maskinbord: Rostfritt stål.
- Gastronormkantin: Polycarbonat.

Matare

- Matarcylinder: Volym 1,65 liter
Höjd 150 mm. Diameter 170 mm.
- Matarrör invändig diameter 56 mm.

Skärverktyg

- Diameter: 185 mm.
- Varvtal: 350 varv/min.

Typ av beredning

- Skivar, tärnar, strimlar, river och räfflar.
- Bereder frukt, grönsaker, torrt bröd, ost, nötter, svamp m.m.

Användare

- Restauranger, butikskök, pizzerior, salladsbarer, skolor, sjukhus, fast food-kök, fartyg, cateringkök, m.fl.

Nettovikt

- Maskin: 16 kg.
- Skärverktyg: 0,5 kg.

Normer

- EU-direktiv 98/37/EEC, LVD 73/23 EEC, EMC 89/336/EEC. • NSF/ANSI Standard 8.

