



Food Preparation Machines
Made in Sweden

RG-200 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 700 portioner per dag och 7 kg per minut.



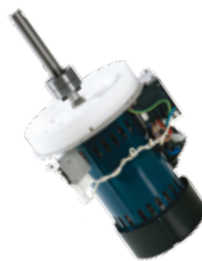
Grönsaksskärare

RG-200



Storlek med betydelse

RG-200 är anpassad till kök med mindre volymer men som behöver kvaliteten och kraften hos en stor professionell grönsaksskärare. Maskinens storlek gör att RG-200 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.



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-200 mycket driftsäker – oavsett vilka produkter du arbetar med.

Säkra och snabba påfyllningar

Tack vare en automatisk start och stopp-funktion stannar maskinen så fort matarplattan fälls upp. När den fälls tillbaka startar maskinen igen och du kan fortsätta arbetet. RG-200 har också en helmåneformad cylinder som rymmer mer och större varor. Dessa funktioner är en klar fördel, särskilt vid stora volymer.



Skärverktyg med komplett register

Med vårt breda utbud av skärverktyg klarar RG-200 alla tänkbara jobb. Välj själv vilka verktyg du behöver för att bli ännu effektivare i köket. RG-200 skivar, tärnar, river och strimlar allt från hårda till mjuka produkter. Knivbladen och rivplåtarna är utbytbara så du behöver inte köpa helt nya skärverktyg.

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.



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.

Utvecklad för bästa hygien

RG-200 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.



RG-200 Tillbehör



Maskinbord



Kantinvagn



Rörsats för smala grönsaker



Snedställd rörmatare



Verktygshängare



Rengöringsborste

Högkvalitativa skärverktyg för alla snitt och bästa resultat

RG-200 Skärverktygsguide



Skivare (rostfritt stål)
0,5, 1, 1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8,
9, 10 mm.

- Skivar fasta och mjuka varor som rotfrukter, paprika, lök, purjolök, gurka, tomat, äpple, citrusfrukter, bananer, svamp, m.m.
- Strimlar sallad och kål.
- Hackar lök i kombination med tärningsgaller.
- Tärnar i kombination med tärningsgaller.



Standardskivare
20 mm.

- Skivar fasta varor som rotfrukter.
- Tärnar i kombination med tärningsgaller.



Finsnittskivare
15 mm.

- Skivar fasta och mjuka varor som rotfrukter, paprika, lök, purjolök, gurka, tomat, äpple, citrusfrukter, bananer, svamp, m.m.
- Strimlar sallad och kål.
- Hackar lök i kombination med tärningsgaller.
- Tärnar i kombination med tärningsgaller.



Räffelskivare (rostfritt stål)
2, 3, 4, 5, 6 mm.

- För räfflade skivor av rödbeta, gurka, morot, m.m.



Strimlare (rostfritt stål)
2x2, 2x6, 3x3, 4x4, 6x6,
8x8, 10x10 mm.

- Strimlar julienne (tändstickspotatis) för Janssons frestelse, morötter för soppa, gurka för sallad m.m.
- Skär potatis till pommes frites.



Tärningsskivare
12,5 mm.

- Tärnar rotfrukter, potatis, kål, m.m. i kombination med tärningsgaller.



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.



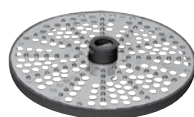
Pommes frites galler
10 mm.

- Skär rak pommes frites i kombination med skivare.



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
8x8x8, 10x10x10,
12x12x12, 15x15x15 mm.

- Tärnar mjuka produkter som tomat, lök, paprika, bananer, kiwi, jordgubbar, m.m.





Food Preparation Machines
Made in Sweden

RG-200 Grönsaksskärare

- Stor helmåneformad matarcylinder som rymmer de flesta varor hela.
- Direktdrivna skärverktyg från en kraftfull motor med planetväxel.
- Lutande design ger mindre påfrestningar på axlar och rygg när maskiner ska fyllas på. Det blir även lättare att pressa på matarplattan.
- Avtagbar stödvägg gör det enkelt att stapla tomat, lök, paprika m.m. för att skära på en bestämd ledd eller att processa hela varor som sallads- eller kålhuvuden.
- Kan användas som en 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: 0,37 kW. En hastighet.
230 V, 1-fas, 50 Hz.
- Transmission: Planetväxel
- Säkerhetssystem: Två säkerhetsbrytare.
- Skyddsklass maskin: IP44.
- Skyddsklass tryckknappar: IP65.
- Väggsanslutning: Jordad, 1-fas, 10 A.
- Säkring: 10 A, trög.
- Ljudnivå LpA (EN31201): 73 dBA.
- Magnetfält: Mindre än 0,5 mikrottesla.

Material

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

Matare

- Matarcylinder: Volym 3 liter.
Höjd 185 mm. Diameter 170 mm.
- Matarrör invändig diameter 56 mm.

Skärverktyg

- Diameter: 185 mm.
- Varvtal: 350 varv/min (50 Hz).

Typ av beredning

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

Användare

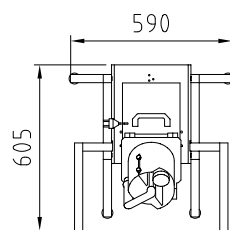
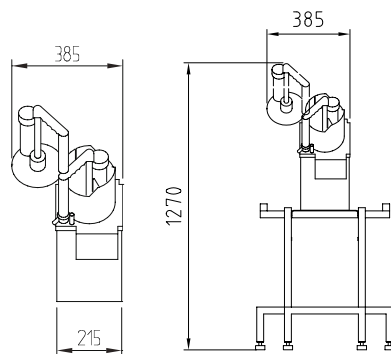
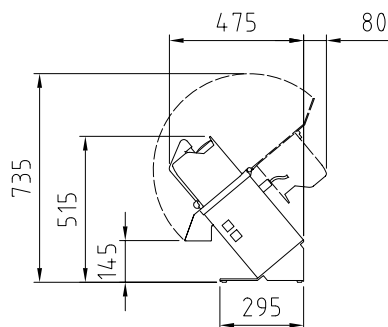
- Restauranger, butikskök, pizzerior, salladsbarer, skolor, sjukhus, fast food-kök, fartyg, cateringkök, m.fl.

Nettovikt

- Maskin: 18 kg.
- Skärverktyg: 0,55 kg.

Normer

- EU-direktiv 2006/42/EC,
2006/95/EC, 2004/108/EC.



Med reservation för ändringar i utförande och sortiment.

