



آلات تحضير الخضار
صنع في السويد



آلة تحضير الخضار

آلة تحضير الخضار RG-250

- التقطيع علي شكل مكعبات، الفرم، التشریح، التقطيع المتموج وتقطيع بطاطس القلي.
- إعداد الفاكهة والخضروات والخبز الجاف والجبن والمكسرات، والفطر، الخ
- تصميم قوي، مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، للاستخدام التجاري و العمل في بيئات صعبة.
- سعة عالية. تصل إلى 800 حصة في اليوم و 8 كغم في الدقيقة.



RG-250

أعلى درجة من الموثوقية

الألة مزودة بمحرك لديه عزم دوران عالي أثناء العمل ويقوم بتحريك أداة القطع مباشرة. لا توجد أحزمة عازلة أو وصلات وسيطة. تنتقل الطاقة الناتجة من المحرك عن طريق ترس خال من الصيانة. وهذا يجعل من RG-250 آلة يمكن الاعتماد عليها بشكل استثنائي - بغض النظر عن المنتجات التي يتم تحضيرها.

أدوات التقطيع مع قائمة مكتملة

لقد اخترت أداة التقطيع المناسبة التي تتميز بكفاءة أكبر في المطبخ، إذ إن RG-250 تقوم بالتشريح، التقطيع التكميلي، الفرغ، التقطيع المتزوج - كل شيء من المنتجات الناعمة والصلبة. يمكن استبدال شفرات السكين ولوحات الفرغ لذلك لا تحتاج إلى شراء أدوات تقطيع جديدة.

دائما نتائج تقطيع مثالية

تم تحسين سرعة دوران أداة التقطيع لجعل التقطيع والتشريح أكثر كفاءة. تم شحذ شفرات السكين عمدا لتجنب هشاشة الأطراف.



الملحقات



رف الجدار



فرشاة

بيئة العمل في جميع مراحل

التصميم المائل يعطي اسطوانة التغذية وضعا دائما في الزاوية اليمنى - من السهل تحريك الآلة للأعلى. يسهل العمل عند استخدام نظام الرافعة HALDE Power Link و يعطيك قدرة فعالة من لوح الدفع، و بالتالي تبذل جهدا أقل من 50 في المئة مقارنة عند استخدام الطاقة اليدوية. لوضعية عمل أفضل، تم تزويد لوح الدفع بمقبض دائري، مما يعني أنك يمكنك العمل بكلتا يديك.. يمكنك التحكم بارتفاع طاولة الآلة لضمان العمل بشكل صحيح.

أمنة و سهلة التعبئة

تتوقف الآلة عن العمل بمجرد تحريك لوح الدفع جانبا و تعود للعمل عند ارجاع اللوح إلى مكانه مرة أخرى. الفضل يعود لوظيفة التشغيل والإيقاف التلقائي. RG-250 مزودة باسطوانة كاملة يمكنها تحضير كميات كبيرة.

سلامة مزدوجة ضد أدوات التقطيع غير المحمية

تتوقف الطاقة إذا قمت بإزالة اسطوانة التغذية. وبفضل نظام الأمان المزدوج فإنه لا يوجد خطر من الآلة عندما تكون أداة التقطيع غير المحمية.

طورت لنظافة أفضل

تم تصنيع RG-250 من مواد صحية موثوقة. تتميز بسطح أملس، حواف مستديرة و لا يوجد هناك أي فجوات يلتصق أو ينفذ منها الطعام.

سهولة التنظيف

جميع الأجزاء القابلة للتفكيك يسهل إزالتها للغسل مثل لوح الدفع واسطوانة التغذية.

فقط أفضل المواد

صنعت قاعدة الجهاز، اسطوانة التغذية و لوح الدفع من المعدن المقوى، أما شفرات سكين أداة التقطيع فقد صنعت من الفولاذ المقاوم للصدأ.

خفيفة الوزن وسهلة النقل

نظرا لصغر حجم الآلة فإنها لا تأخذ مساحة كبيرة من المطبخ و تتميز أيضا بسهولة نقلها لوجود مقبض كبير في الخلف.



طاولة الآلة



عربة الحاوية

أدوات تقطيع ذات جودة عالية لأفضل النتائج.

كل أدوات التقطيع يمكن غسلها في الجلاية بأمان. • الفولاذ المقاوم للصدأ



صممت لتشريح الفطر و الخضروات والفواكه سواء طرية أم قاسية..
التقطيع باستخدام لوح تقطيع المكعبات المناسب.
قطع بطاطس القلي باستخدام لوح التقطيع الفرنسي.

الشراحة •

0.5، 1، 1.5، 2، 3، 4، 5، 6، 7، 8، 9، 10 مم.



صممت لتشريح المنتجات القاسية، مثل الخضروات الجذرية.
التقطيع باستخدام لوح تقطيع المكعبات المناسب.

شراحة نموذجية

20 مم.



صممت لتشريح الفطر و الخضروات والفواكه سواء طرية أم قاسية..
التقطيع باستخدام لوح تقطيع المكعبات المناسب.

الشراحة الناعمة

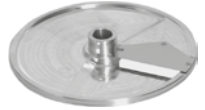
15 مم



صممت لتشريح الخضار و الفواكه الطرية ، و الفطر.. الخ
ويفضل استخدامها عند تقطيع منتجات لينية، مع لوح تقطيع المكعبات
المناسب.

الشراحة اللينة

8، 10، 12، 15 مم.



تقطيع شرائح زينة متموجة مثل الشمندر، الخيار، الجزر..

الشراحة المموجة •

2، 3، 4، 5، 6 مم.



تستخدم لبشر المنتجات القاسية لعمل مختلف أنواع الحساء، السلطات،
الليخنة و الزينة... الخ
مناسبة لتقطيع بطاطس القلي إلى شرائح رفيعة.

القطاعة الرقيقة •

2x2، 2x6، 3x3، 4x4، 6x6، 8x8، 10x10 مم.



لبشر الجزر والملفوف عند تحضير السلطة.
لبشر الجوز، اللوز والخبز الجاف.
تستخدم عادة مبشرة بقطر 6 أو 8 ملم لبشر الجبن الليبيتزا وعند تشريح
الملفوف.

مبشرة / قطاعة •

1.5، 2، 3، 4.5، 6، 8، 10 مم.



مناسبة لبشر المنتجات بشكل ناعم جدا مثل البطاطا عند تحضير فطائر
البطاطا، كذلك عند بشر الجبن الصلب و الجاف إلى مسحوق، مثل
البارميزان للمكرونه. بشر الخبز الجاف إلى نثار و الفجل إلى صلصة.. الخ
مبشرة الجبن الصلب مناسبة لبشر الجبن الصلب مثل البارميزان.

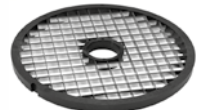
- مباشر ناعمة
- نعومة اضافية
- مبشرة الجبن الصلب



مصممة للتقطيع على شكل مربعات باستخدام القطاعة المناسبة. تقوم
بتقطيع الخضروات و الفواكه على حد سواء صلبة و لينية.. الخ

القطاعات التكعيبية

6x6، 8x8، 10x10، 12x12، 15x15، 20x20 ملم.



لتقطيع بطاطس القلي باستخدام قطاعة قطرها 10 ملم.

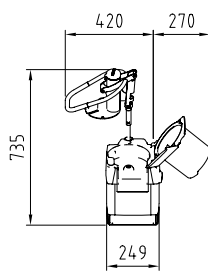
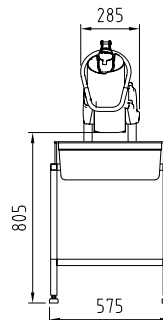
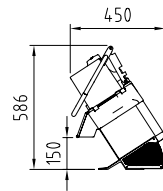
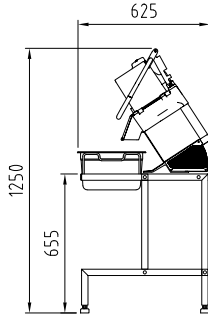
قطاعة بطاطس القلي

10X10 مم



آلة تحضير الخضار RG-250

- اسطوانة تغذية كاملة يمكنها تحضير المنتجات بالحجم الكامل.
- التوجيه المباشر لأدوات التقطيع من محرك قوي و ترس ناقل تداويري.
- يقوم "HALLDE PowerLink" بعمل تأثير قوي على لوحة الدفع مما يقلل من الضغط اليدوي إلى النصف.
- يمكن "HALLDE ErgoLoop" المستخدم من استخدام كلتا اليدين عند تشغيل الآلة.
- تصميم مانئ وجدار داعم لتسهيل تقشير الطماطم والبصل وغيرها من المنتجات، من أجل تشريح موجّه.



الآلة

- المحرك: 0.55 كيلوواط السرعة واحد. 100 فولت، مرحلة واحدة، 50-60 هرتز.
- 120-110 فولت، مرحلة واحدة، 60 هرتز.
- 220 فولت، مرحلة واحدة، 50 هرتز. 240-230 فولت، مرحلة واحدة، 50 هرتز.
- 230 فولت، ثلاث مراحل، 50 هرتز.
- 400 V، ثلاث مراحل، 50 هرتز. 440 V، ثلاث مراحل، 60 هرتز.
- التوصيل: ترس تداويري.
- نظام السلامة: التين من مفاتيح السلامة.
- درجة حماية الآلة: IP44.
- درجة حماية أضرار الدفع: IP65.
- مقيس امداد الطاقة: مؤرضة، مرحلة واحدة، A 10 مؤرضة اختياريًا، على ثلاث مراحل، A 16 الصمامات: A 10 (مع تأخر عمل الصمام).
- مستوى الصوت (EN31201): 72 dBA LpA..
- المجال المغناطيسي: أقل من 0.5 microtesla.

المواد

- حاوي الآلة: أكسيد الألمنيوم أو سبائك الألومنيوم المصقولة.
- أقراص أدوات التقطيع: الفولاذ المقاوم للصدأ / الألومنيوم.
- شفرات أدوات التقطيع: سكين من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- طاولة الآلة: الفولاذ المقاوم للصدأ.
- الحاوي: بولي كربونات.

المغذي

- اسطوانة التغذية: السعة 4 لتر، الارتفاع 180 ملم، القطر 170 ملم. واحدة ثابتة
- جدار الدعم الداخلي 55 ملم واسعة.
- أنبوب التغذية مع قطر داخلي 56 ملم.
- لوح الدفع مع مقبض "HALLDE ErgoLoop" و "HALLDE PowerLink" نظام رافعة.

أدوات التقطيع

- الفطر: 185 مم.
- السرعة: 350 دورة في الدقيقة (50 هرتز)، 420 دورة في الدقيقة (60 هرتز).

نوع من التحضير

- التقطيع على شكل مكعبات، الفرم، التشريح، التقطيع المتموج وتقطيع بطاطس القلي.
- إعداد الفاكهة والخضروات والخبز الجاف والجبن والمكسرات، والفطر، الخ

المستخدمين

- المطاعم، المحال، المدارس، المستشفيات، الفنادق، التموينات، مطابخ الغذاء الصحي، السفن، مطاعم البيترز، مراكز الرعاية، الأكلشاك، المؤسسات، مطاعم الخدمة السريعة

المعايير

- الآلة: 21 كغ.
- لوحات التقطيع: 0.5 كجم.
- NSF / ANSI القياسية 8.
- زيارة halde.com.
- حدد المنتج و«تأكيد».



آلات تحضير الخضار
صنع في السويد

AB Hallde Maskiner - P.O. Box 1165 SE-164 26 Kista Sweden

• Phone: +46 8 587 730 00 • Fax: +46 8 587 730 30 • halde.com • info@halde.com