



آلات تحضير الخضار
صنع في السويد



آلة تحضير الخضار

آلة تحضير الخضار RG-350

- 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 لفترة طويلة.
- سعة عالية. تحضر 1 200 حصة يوميًا، و 30 كغم في الدقيقة مع وجود قمع التغذية، و 12 كغم في الدقيقة مع وجود حلقة المغذي اليدوي.

RG-350



آلة ذات وجهين

تعتبر RG-350 واحدة من أقوى آلات شركة HALLDE والأكثر كفاءة في تحضير الخضار. مزودة بنوعين من المغذيات المختلفة - قمع التغذية و حلقة المغذي اليدوي. تقوم أدوات التقطيع 215 ملم بمعالجة كميات كبيرة.

بيئة عمل مريحة في جميع مراحل

تم تجهيز حلقة المغذي اليدوي مع نظام الرفع (HALLDE Power Link) وذلك يعطيك قدرة فعالة من لوح الدفع، وينتج عنه أقل ما يقرب من 50 في المئة مقارنة عند استخدام جهاز الطاقة اليدوي. لوضعية عمل أفضل، تم تزويد لوح الدفع بمقبض دائري، مما يعني أنك يمكنك العمل بكلتا يديك. التصميم المائل يعطي اسطوانة التغذية وضعا دائما في الزاوية اليمنى - من السهل تحريك الآلة للأعلى. يمكنك التحكم بارتفاع طاولة الآلة لضمان العمل بشكل صحيح خاصة عند استخدام قمع التغذية.

آمنة 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.

قم باستخدام قمع التغذية عند تحضير كميات كبيرة، مثل البطاطا والبصل والتفاح.. هذا يقلل من عملية التحضير، و لا حاجة للدفع بيديك.

سلامة مزدوجة ضد أدوات التقطيع غير المحمية

تتوقف الطاقة إذا قمت بإزالة اسطوانة التغذية عند تحريك لوح الدفع جانبا. ويفضل نظام الأمن المزدوج فإنه لا يوجد خطر من الآلة عندما تكون أداة التقطيع غير المحمية.

طورت لنظافة أفضل

تم تصنيع RG-350 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 ازالتها للغسل مثل لوح الدفع، قمع التغذية 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.

أعلى درجة من الموثوقية

الآلة 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-350 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-350 تقوم بالتشريح، التقطيع التكميلي، الفرم، التقطيع المتموج - كل شيء من المنتجات الناعمة و الصلبة. تتميز أدوات التقطيع الكبيرة 215 ملم بالمعالجة السريعة. يمكن استبدال شفرات السكين ولوحات الفرم لذلك لا تحتاج إلى شراء أدوات تقطيع جديدة.

دائما نتائج تقطيع مثالية

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



الملحقات



قمع التغذية



طاولة الآلة



عربة الحاوية



رف الجدار/ حامل أداة التقطيع



فرشاة

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 الفطر و الخضروات والفواكه سواء طرية أم قاسية..
التقطيع باستخدام لوح تقطيع المكعبات المناسب.
قطع بطاطس القلي باستخدام لوح التقطيع الفرنسي.
شراحت HC مزودة بشفرات مزدوجة، وبالتالي تتميز بالقدرة العالية.

شراحت HC (عالية السعة)

2، 4، 6، 8، 10، 12، 15، 20 مم.



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

الشراحة الناعمة

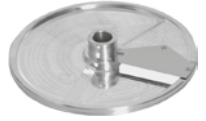
14، 20 مم



صممت لتشريح الخضار والفواكه 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 •

3، 4، 5، 6 مم.



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

القاطعة الرقيقة •

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



تستخدم لتقطيع المنتجات القاسية لعمل مختلف أنواع الحساء، السلطات،
اليخنة و الزينة... الخ
مناسبة لتقطيع رقائق البطاطس.
شراحت HC مزودة بشفرات مزدوجة، وبالتالي تتميز بالقدرة العالية.

قطاعات HC الرقيقة (عالية السعة)

2X2، 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 الليبيزا و عند تشريح
الملفوف.

مبشرة / قاطعة •

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.

مباشرة ناعمة نعومة اضافية مبشرة الجبن الصلب •



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

القطاعات التكعيبية •

6x6، 8x8، 10x10، 12x12، 15x15،
20x20، 25x25 ملم.



لتقطيع بطاطس القلي باستخدام قاطعة قطر ها 10 ملم.

قاطعة بطاطس القلي •

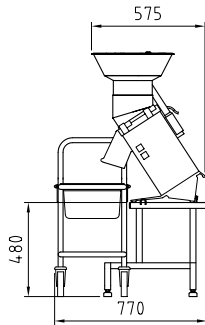
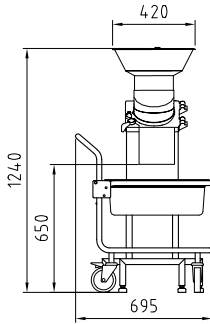
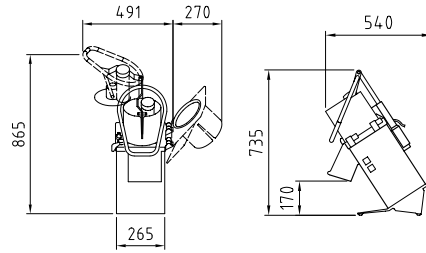
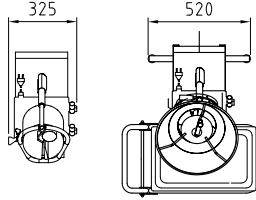
10x10 مم



آلة تحضير الخضار

RG-350

- لتغذية مستمرة اختر مغذيان مختلفان – وحدة التغذية اليدوية مع الحلقة أو قمع التغذية.
- التوجيه المباشر لأدوات التقطيع من محرك قوي و ترس ناقل تداولي.
- يقوم «HALLDE PowerLink» (نظم الرافعة) بعمل تأثير قوي على لوحة الدفع مما يقلل من الضغط اليدوي إلى النصف.
- يمكن «HALLDE ErgoLoop» (حلقة المقيض) المستخدم من استخدام كلتا اليدين عند تشغيل الآلة.
- أدوات التقطيع الكبيرة التي يبلغ قطرها 215 ملم تمكن من إنتاج كميات أكبر بوقت أسرع.



الآلة

- المحرك: 0.75 كيلوواط سرعة واحدة. 110-120 فولت، مرحلة واحدة، 50-60 هرتز.
- 220 فولت، مرحلة واحدة، 60 هرتز. 230 فولت، مرحلة واحدة، 50 هرتز.
- 230 فولت، ثلاث مراحل، 50 هرتز. 400 فولت، المرحلة الثالثة، 50 هرتز.
- التوصيل: ترس تداولي.
- نظام السلامة: اثنين من مفاتيح السلامة.
- درجة حماية الآلة: IP44.
- درجة حماية أزرار الدفع: IP65.
- مقيس امداد الطاقة: مؤرضة، مرحلة واحدة، 10 A مؤرضة اختياريًا، ثلاث مراحل، 10 A ضربة بطينة.
- الصمامات: 10 A (مع تأخر عمل الصمام).
- مستوى الصوت LpA (EN31201): 73 dBA.
- المجال المغناطيسي: أقل من 0.4 microtesla.

المواد

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

المغذي

- اسطوانة التغذية: السعة 5.7 لتر. الطول 180 ملم. القطر 200 ملم.
- جدار دعم داخلي عرضه 62 ملم.
- أنبوب التغذية مع قطر داخلي 59 ملم.
- وحدة التغذية اليدوية مع «HALLDE ErgoLoop» و «HALLDE PowerLink» نظام رافعة.
- قمع التغذية: السعة 23 لتر. الارتفاع 350 مم. القطر 420 ملم.

أدوات التقطيع

- القطر: 215 ملم.
- السرعة: 360 دورة في الدقيقة (50 هرتز)، 430 دورة في الدقيقة (60 هرتز).

نوع التحضير

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

المستخدمين

- المطاعم، المدارس، المستشفيات، الفنادق، التموينات، تموين الطائرات، السفن، مطاعم البييتزا، مراكز الرعاية، الأكلشاك، مطاعم الخدمة السريعة ومحلات السوبر ماركت

المعايير

- قاعدة الآلة: 26 كجم.
- المغذي اليدوي الدفع: 6 كجم.
- قمع التغذية: 7.5 كجم.
- لوحات التقطيع: 1 كجم.

صافي الأوزان



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 • hallde.com • info@hallde.com