



آلات تحضير الخضار
صنع في السويد



آلة تحضير الخضار

آلة تحضير الخضار RG-400i

- التقطيع علي شكل مكعبات، الفرم، التشريح، 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. تحضر 3 000 حصة يوميا، و 2.4 طن في الساعة مع وجود قمع التغذية و 900 كجم في الساعة مع وحدة التغذية اليدوية.



RG-400i

آلة تحضير خضار فريدة من نوعها

مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ



RG-400i أكبر وأكثر آلة فعالة لتحضير الخضار تنتجها شركة **HALLDE**، تقوم بتحضير كميات كبيرة جدا، تصل إلى 3000 وجبة في اليوم الواحد أو 2.4 طن في الساعة. مجال أداة القطع واسع. تقوم بالتقطيع في مجموعة من الأبعاد، التقطيع على شكل مكعبات، الفرم، التشریح، التقطيع المتموج وتقطيع بطاطس القلي. هناك مجموعة واسعة من المغذيات و الملحقات التي يمكنها التأقلم مع مختلف الاحتياجات.

RG-400i نموذج أرضي مع شكل مدمج، ذات جودة عالية، مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ، مريح جدا وسهل التنظيف. يمكن وضع أدوات التقطيع و المغذيات و الملحقات في غسالة الصحون. **RG-400i** يستوفي جميع المتطلبات التي يتم وضعها على الآلة، مستقل حسب البيئة التي يتم استخدامه في: المطاعم و المطابخ الكبيرة، تستخدم كذلك في المصانع، سواء في المطبخ أو كجزء من نظام الإنتاج.

نتائج تقطيع مثالية

RG-400i لديها مجموعة واسعة من أدوات التقطيع التي تقوم بالتقطيع في مجموعة من الأبعاد، التقطيع على شكل مكعبات، الفرم، التشریح، التقطيع المتموج وتقطيع بطاطس القلي، و يمكنها أيضا تحضير كل من المنتجات المادية و غير المادية. يبلغ قطر القاطعة الكبيرة 215 مم بحيث يتناسب مع تركيبة اسطوانات التغذية الواسعة، مما يعني أن **RG-400i** يمكنها التعامل مع كميات كبيرة. تم تحسين سرعة دوران أداة التقطيع لجعل التقطيع أكثر فعالية. تتميز السكاكين بأنها أرضية وفقا لغرض الاستعمال من أجل الحفاظ على حدتها لوقت طويل، وتوفر قطع غيار عند الحاجة. الآلة مزودة بسرعتين 200 دورة/دقيقة و 400 دورة/دقيقة.

نظافة أفضل

تم تصنيع جميع الأجزاء القابلة للإزالة من الفولاذ المقاوم للصدأ، وبالتالي يمكن غسلها في الجلاية. قاعدة الآلة مصنوعة من الفولاذ المقوى. تتميز بسطح أملس، حواف مستديرة و لا يوجد هناك أي فجوات يلتصق أو ينفذ منها الطعام.

تتميز الآلة بالتنظيف السريع، جميع الأجزاء القابلة للتفكيك هي سهلة الإزالة و يمكن غسلها في الجلاية، وبهذه الطريقة يتم الحفاظ على القاعدة خالية من المنتجات التي تم تحضيرها. كما أن المسافة 150 مم بين الآلة والأرض سهلت تنظيف الأرضية تحت الآلة. الآلة مزودة بمقيض و عجلات قوية مثبتة في الأرجل مما سهل التنقل. يتم تصنيع **RG-400i** فقط من المواد الصحية المعتمدة.

نموذج نظام سلامة

RG-400i مزودة بنوعان من أنظمة السلامة التي تمنع الجهاز من العمل عندما تكون أداة القطع غير محمية. وحتى يتسنى للأداة أن تبدأ بالعمل، يجب أن يتم وضع اسطوانة التغذية بشكل صحيح و وضع وحدة التغذية في المكان المناسب بحيث تغطي أداة التقطيع.

أعلى درجة من الموثوقية

تم تطوير المحرك ليكون قادرا على العمل بشكل مستمر خلال أيام عمل كاملة، على سبيل المثال في نظام الإنتاج و التحضير المتكررة من العمل/ التوقف. **RG-400i** لديها عزم دوران عالي أثناء العمل ويقوم بتحريك أداة القطع عن طريق ترس خال من الصيانة و مصنوع من الفولاذ. لا توجد أحزمة عازلة التي يمكن أن تعطب أو تنكسر.. كل ذلك من أجل ضمان أعلى درجة من الموثوقية.



RG-400i عندما يكون الطلب على الأداء هو الأهم

RG-400i هي أكبر آلة تصنعها شركة Halide و تتميز بأنها ذات فعالية ممتازة عند تحضير الخضار. تحضر كميات كبيرة جدا و متكاملة في نظام الإنتاج.



إعداد مرن لجميع الاحتياجات

يعتمد التحضير على وحدة التغذية المناسبة مع اسطوانة وأداة التقطيع المحددة. جميع الأجزاء سهلة التركيب و التفكيك، مجرد خطوات قليلة لتبديل وحدة التغذية وأداة التقطيع.

أي نوع يبسط عملية التحضير بالنسبة لك؟



قمع التغذية

يمكن من الملاء المستمر أثناء عمل الآلة و ذلك باستخدام دلو لإعداد المنتجات المستديرة الشكل. تتميز RG-400i بوجود قمع التغذية الذي يعمل على الإنتاج المستمر.



وحدة التغذية اليدوية

يمكنها تحضير جميع أنواع و أحجام المنتجات. يساعد تصميم الحلقة في تسهيل استخدام المقيض مما يقلل الحاجة إلى القوة و الجهد عند إعداد المنتجات الكبيرة والقاسية مثل الخضروات الجذرية والملفوف والجبن. من أجل عداد سريع وأمن، تتوقف الآلة عن العمل عند نقل وحدة التغذية إلى الجانب وتبدأ العمل تلقائيا عند ارجاعها و تغطية اسطوانة المغذي.



المغذي هوائي الدفع

يمكنه تحضير جميع أنواع و أحجام المنتجات. مع وحدة التغذية الهوائية يتم دفع المنتج تلقائيا إلى الأسفل عند الضغط على زر الدفع، كما أنه يقلل من عبء العمل والوقت وبالتالي تحضر وحدة التغذية كميات أكبر من المنتجات الكبيرة والقاسية. كما هو الحال مع وحدة التغذية اليدوية فإن أداة التقطيع تتوقف عن الدوران عند نقل وحدة التغذية إلى الجانب وتبدأ العمل مجددا عند ارجاعها. وحدة التغذية الهوائية مزودة بثلاث سرعات مختلفة اعتمادا على ما سيتم تحضيره.



أنبوب الدفع 4

يستخدم أنبوب الدفع 4 عند تقطيع المنتجات الطويلة والمستديرة في اتجاه معين. وحدة التغذية مزودة بأربعة أنابيب بأقطار مختلفة: 73 ملم (أنبوبان)، 60 ملم و 35 ملم. تعطي الأنابيب دعما جيدا للمنتجات ذات الأحجام المختلفة مثل الخيار والكرات، ويمكن أيضا وضع حفنة بسيطة من الأعشاب والبقدونس وما إلى ذلك. عند استخدام أنبوب 4 تعمل الآلة بشكل مستمر لأن أداة التقطيع مغطاة بوحدة التغذية في جميع الأوقات.



وحدة التغذية اليدوية



اسطوانة التغذية B

أنبوب الدفع 4



اسطوانة التغذية A

قمع التغذية



اسطوانة التغذية لقمع التغذية

المغذي هوائي الدفع



اسطوانة التغذية A

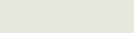
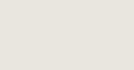
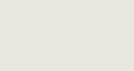
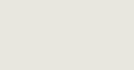
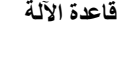
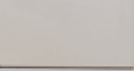
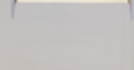
تم تصميم اسطوانة التغذية إلى جانب قمع التغذية مع وحدتي تغذية منفصلتين تعملان على ضغط المنتج إلى الأسفل نحو أداة التقطيع أثناء التحضير.



أداة التقطيع



وعاء الضخ



اسطوانة التغذية A مزودة بثلاثة سكاكين داخلية تقسم المنتج خلال التحضير وتستخدم لدعم المغذي هوائي الدفع، وحدة التغذية اليدوية و أنبوب الدفع 4. مثالية لتحضير الملفوف.

اسطوانة التغذية B مزودة بجدار داخلي واحد، و نستخدم لدعم وحدة التغذية اليدوية و أنبوب الدفع 4. مثالية عند توجيه المنتجات يدويا.

قاعدة الآلة



مع RG-400i
قمع التغذية



مع RG-400i
المغذي اليدوي



مع RG-400i
المغذي هوائي الدفع



مع RG-400i
أنبوب الدفع 4

الملحقات التي تبسط العمل في المطبخ



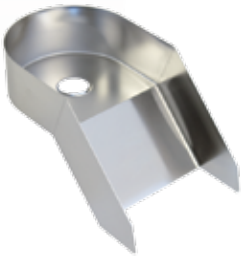
عربة ملحقة لتخزين عملي

تقدم العربة الملحقة تخزين عملي لأدوات التقطيع و الملحقات الأخرى. لديها مساحة لثلاثة مغذيات و لاسطوانات التغذية. يمكن تعليق أدوات التقطيع على العربة من أجل توفير مساحة حرة و الحماية من التآكل. العربة الملحقة هي المساعدة المثالية لحفظ الأدوات نظيفة ومرتبة لسرعة و سهولة التعامل و التخزين. مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، مزودة بعجلات قوية، اثنتان منها قابلة للقفل و التأمين.



حاوية عربة مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ لتدفق سهل

يتم وضع حاوية العربة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ أمام آلة تحضير الخضار لتسهيل نقل المنتجات. تشمل حاوية العربة على 1 / 200-1 البوليمير. يمكن التحكم بارتفاع الحاوية من خلال الإطار الذي يحملها، ويمكن أيضا طويها مما تسهل نقل أكياس البطاطا والملفوف و البصل. صنعت العربة من الفولاذ المقاوم للصدأ و مزودة بأربع عجلات قوية، اثنتان منها قابلة للقفل.



صينية آمنة للجلاية لتسهيل التنظيف

من أجل تسهيل عملية التنظيف يتم وضع الصينية في الجزء السفلي من قاعدة الجهاز. عند الانتهاء من التنظيف، ببساطة أزل الصينية من الجهاز و نظفها في الجلاية. وبالتالي تقل الحاجة إلى تنظيف قاعدة الجهاز باليد.. كل ذلك من أجل نظافة أفضل.



ضاغط خاص بالمغذي هوائي الدفع

تحتاج إلى الهواء المضغوط عند استخدام وحدة التغذية هوائية الدفع، بالضبط كما يشير الاسم. إذا لم يتوفر الهواء المضغوط فإن HALLDE توفر ضاغط صامت (أقل من 64 dBA) ضمن ملحقات الآلة، و يتميز بسهولة نقله لأنه موضوع على العربة.



رف جدار عملي لأدوات التقطيع

رف الجدار يكون متاحا في خيارين، واحد لأدوات التقطيع المفردة، و آخر يتسع لثلاث أدوات تقطيع. يوفر مساحة، يجعل التعامل مع الأدوات آمن، و هو وسيلة فعالة لحماية حواف ريش السكين من التآكل.

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

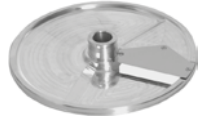
14، 20 مم



صممت لتشريح الخضار 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 •

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 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.

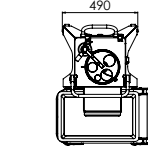
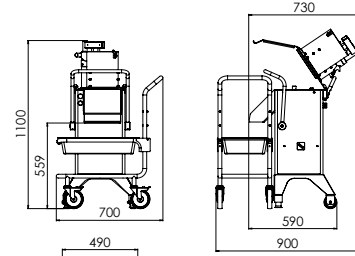
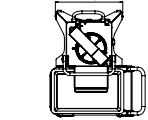
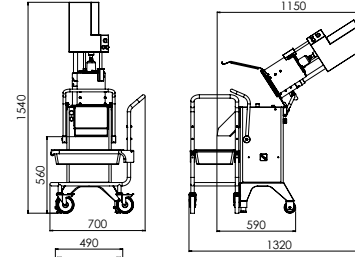
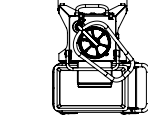
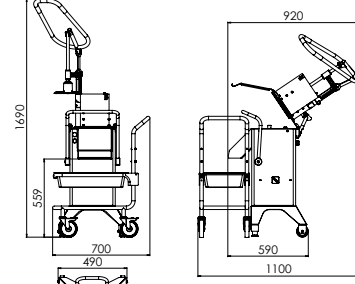
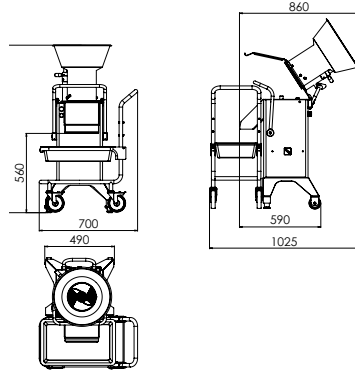


لتقطيع بطاطس القلي باستخدام قاطعة قطر ها 10 ملم.

قاطعة بطاطس القلي •

10x10 مم





الإلة

- المحرك: 0.9/1.5 كيلوواط. مزود بسرتين (200 و 400 دورة/دقيقة)
- 3 مراحل، 50-60 هرتز.
- التوصيل: حماية خالية من الترس المسنن.
- نظام السلامة: ثلاث كوابح آمنة.
- طبقة واقية، الآلة: IP45.
- طبقة واقية، أزرار دفع: IP65.
- وصلة الجدار: مؤرضة، 3 مراحل، A 16.
- مستوى الصوت (EN31201): 70 dBA LPA.
- المجال المغناطيسي: أقل من 0.4 microtesla.

المواد

- حاي الآلة: الفولاذ المقاوم للصدأ
- اسطوانات التغذية: الفولاذ المقاوم للصدأ
- المغذيات: الفولاذ المقاوم للصدأ
- أقراص أداة التقطيع: الفولاذ المقاوم للصدأ/الألومنيوم.
- شفرات سكين أداة التقطيع: الفولاذ المقاوم للصدأ.

المغذيات

- أربعة مغذيات مختلفة:
- وحدة التغذية اليدوية مع حلقة تعطي نتيجة أفضل.
- مغذي هوائي الدفع: ثلاث سرعات.
- أنبوب الدفع 4: قطر 73 مم (2 أنابيب)، 60 ملم و 35 ملم.
- قمع التغذية: الكمية تقريبا 23 لترا. الارتفاع 350 مم. القطر 420 ملم.

- ثلاثة أنواع من اسطوانات التغذية:
- الكمية 9 لترات. الارتفاع 250 مم. القطر 200 ملم.
- اسطوانة تغذية مع ثلاثة سكاكين داخلية للتغذية اليدوية، مغذي هوائي الدفع
- أنبوب الدفع 4
- اسطوانة تغذية أخرى مع جدار داخلي واحد للتغذية اليدوية، مغذي هوائي الدفع و
- أنبوب الدفع 4
- اسطوانة تغذية لقمع التغذية مزود بصندوق تغذية داخليين.

أداة القطع

- قطر: 215 مم.
- عد الدورات: 200 و 400 دورة/دقيقة.

نوع التحضير

- التقطيع على شكل مكعبات، الفرم، التشریح، التقطيع المتموج وتقطيع بطاطس القلي.
- تحضير الفاكهة، الخضروات، الخبز الجاف، الجبن، المكسرات والفطر.

المستخدمين

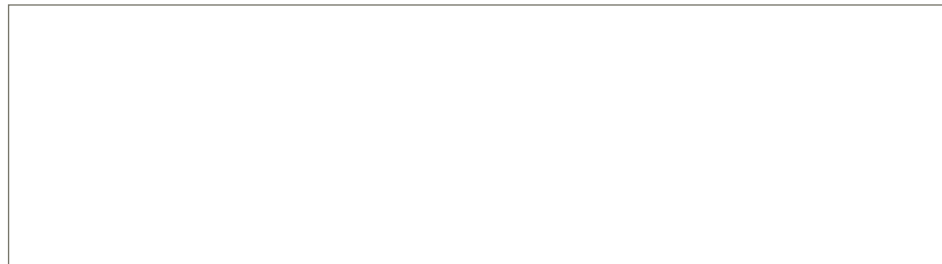
- المطاعم، أماكن البيع بالتجزئة، مطاعم البيزا، المطاعم المركزية، مطابخ المؤسسات، المدارس، المستشفيات، مطاعم الوجبات السريعة، المقاصف، السفن و مطابخ الخدمة الخ

المعايير

- زيارة www.halde.com.
- حدد المنتج و"تأكيد".

الوزن الصافي

- قاعدة آلة: 63 كجم.
- اسطوانة التغذية: 6 كجم.
- المغذي اليدوي: 7.5 كجم.
- أنبوب الدفع 4: 5 كجم.
- المغذي هوائي الدفع: 12 كجم.
- قمع التغذية مع اسطوانة التغذية: 12 كجم.
- أداة التقطيع: 1 كجم.
- الصينية: 1.5 كجم.



آلات تحضير الخضار
صنع في السويد