



آلات تحضير الخضار
صنع في السويد



آلة تحضير الخضار



آلة تحضير الخضار RG-50S

- الفرغ، التشریح، التقطیع المتموج.
- إعداد الفاكهة والخضروات والخبز الجاف والجبن والمكسرات، والفطر، الخ
- من الطراز الذي يوضع على طاولة، للاستخدام في المطابخ الصغيرة.
- السعة: 80 حصة في اليوم، و 2 كغم في الدقيقة.

RG-50S



بيئة العمل في جميع المراحل

تعتبر آلة RG-50S من أقوى آلات HALLDE لتحضير الخضار. تم تطويرها لتناسب المطابخ الصغيرة و صممت بشكل خاص ليسهل نقلها عند الحاجة. تتميز الآلة بأنها من الطراز الذي يوضع على طاولة، ويمكن استخدامها مباشرة على طاولة العمل في المطبخ. يتحرك لوح الدفع إلى أعلى بارتفاع منخفض في زاوية مقوسة لوضعية عمل أفضل.

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. وهناك ميزة واضحة، لا سيما عندما يتعلق الأمر كميات أكبر.

سلامة مزدوجة ضد شفرات غير محمية

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

طورت لنظافة أفضل

تم تصنيع RG-50S 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 من بلاستيك ABS القوي، اسطوانة التغذية و لوح الدفع من البولييمير، 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 مقابض كبيرة على الجانبين.

أعلى درجة من الموثوقية

الآلة مزودة بمحرك قوي موجه للأسفل و لديه عزم دوران عالي، وهذا يجعل من RG-50S آلة يمكن الاعتماد عليها بشكل استثنائي - بغض النظر عن المنتجات التي يتم تحضيرها. يتم توفير المزيد من الطاقة لضمان تشغيل الموتور عند زيادة العمل.

أدوات التقطيع مع قائمة مكتملة

لقد اخترت أداة التقطيع المناسبة التي تتميز بكفاءة أكبر في المطبخ، إذ إن RG-50S تقوم بالتشريح، التقطيع التكميلي، الفرغ، التقطيع المتوج - كل شيء من المنتجات الناعمة والصلبة.

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



حزمتان أدوات تقطيع



أربع حزم أدوات تقطيع



رف الجدار



فرشاة

أدوات تقطيع ذات جودة عالية لأفضل النتائج.

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

* هذه الأبعاد متاحة لآلة RG-100 و تتناسب أيضا مع RG-50S.



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

• الشراحة

6, 4, 2, 1

* 15, 10, 9, 8, 7, 5, 3, 1.5, 0.5 مم.



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

• الشراحة المموجة

4

* 6, 5, 3, 2 مم.



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

• القطاعة الرقيقة

4x4, 2x2

* 3x3, 2x6 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

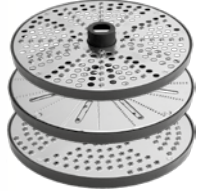
6, 4, 2

* 10, 8, 4.5, 3, 1.5 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.

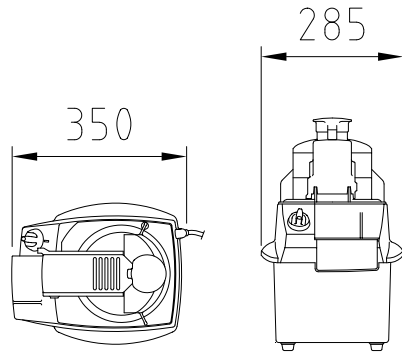
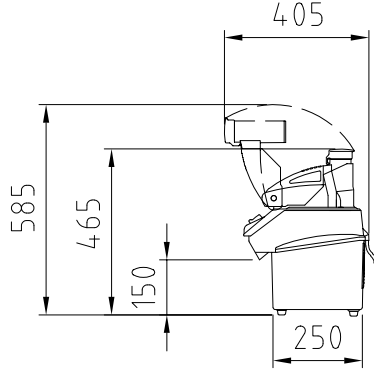
- * مباشرة ناعمة
- * نعومة اضافية
- * مبشرة الجبن الصلب



ألق نظرة على الفيديوهات في موقعنا، hallde.com

آلة تحضير الخضار RG-50S

- اسطوانة تغذية هلالية الشكل يمكنها تحضير المنتجات بالحجم الكامل.
- من الطراز الذي يمكن وضعه على طاولة. تتميز الآلة بحجمها العملي الذي لا يأخذ حيزا كبيرا من المكان في المطبخ. يمكن أن تقوم RG-50S بنفس العمل الذي تقوم به آلات HALLDE الكبيرة و بنفس الجودة.
- سهولة تقشير الطماطم، البصل والفلفل الحلو.. إلخ من أجل تشريح موجه.
- محرك ذو حزام مسنن يعطي عزم دوران عالي.
- سرعة واحدة: 500 دورة في الدقيقة.
- 33 أداة تقطيع متوفرة.



الآلة

- المحرك: 1.0 كيلو واط. سرعة واحدة. 220-240 فولت، مرحلة واحدة، 50-60 هرتز.
- التوصيل: حزام مسنن.
- نظام السلامة: اثنين من مفاتيح السلامة.
- درجة حماية الآلة: IP34.
- مقبس امداد الطاقة: مؤرصة، مرحلة واحدة، 10 A.
- الصمامات: A 10 (مع تأخر عمل الصمام).
- مستوى الصوت (EN31201): 76 dBA LpA..
- المجال المغناطيسي: أقل من 0.1 microtesla.

المواد

- قاعدة الآلة: مصنوعة من بلاستيك ABS.
- تجويف السكين: بلاستيك ABS.
- المغذي: بولي كربونات وبولي أميد.
- لوح الدفع: الأستال.
- أقراص أداة التقطيع: الفولاذ المقاوم للصدأ.
- سكاكين أداة التقطيع: الفولاذ المقاوم للصدأ.

أحجام وأبعاد

- اسطوانة التغذية: الكمية 0,9 لتر. الطول 185 ملم. قطر 170 ملم.
- القطر الداخلي لأنبوب التغذية 53 ملم.

أدوات التقطيع

- قطر أداة التقطيع: 185 ملم.
- السرعة: 500 دورة في الدقيقة.

أنواع التحضير

- الفرم، التشريح، التقطيع المتموج.
- إعداد الفاكهة والخضروات والخبز الجاف والجبن والمكسرات، والفطر، الخ

المستخدمين

- المطاعم، مطابخ المتاجر، والمقاهي، المخازن، مطابخ النظام الغذائي، دور المسنين، المدارس، محلات الوجبات السريعة، مراكز الرعاية النهارية و بارات السلطة.. الخ

المعايير

- NSF / ANSI القياسية 8.
- زيارة hallde.com.
- حدد المنتج و«تأكيد».

صافي الأوزان

- قاعدة الآلة: 7 كجم.
- ملحقات تحضير الخضار: 1 كغ
- أدوات التقطيع: 0.3 كجم.



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