



آلات تحضير الخضار
صنع في السويد



آلة تحضير الخضار



آلة تحضير الخضار RG-50

- التقطيع علي شكل مكعبات، الفرم، التشریح، التقطيع المتموج.
- إعداد الفاكهة، الخضروات، الخبز الجاف، الجبن، المكسرات، والفطير.. الخ
- من الطراز الذي يوضع علي طاولة، للاستخدام في المطابخ الصغيرة.
- السعة: 80 حصة في اليوم، و 2 كغم في الدقيقة.

RG-50



بيئة العمل في جميع المراحل

تعتبر آلة RG-50 من أقوى آلات HALLD 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 ازالتها للغسل مثل اسطوانة التغذية .

فقط أفضل المواد

صنعت قاعدة الجهاز من بلاستيك ABS القوي ، اسطوانة التغذية و لوح الدفع من البوليمير، أما شفرات سكين أداة التقطيع فقد صنعت من الفولاذ المقاوم للصدأ.

خفيفة الوزن و سهلة 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 ذو سرعة بداية عالية موجهة للأسفل وهذا يجعل من RG-50 آلة يمكن الاعتماد عليها بشكل استثنائي - بغض النظر عن المنتجات التي يتم تحضيرها. يتميز المحرك أيضا بأن لديه عزم دوران عالي، كما و يقوي أداة التقطيع عن طريق حزام شداد ذاتي.

أدوات التقطيع مع قائمة متكاملة

لقد اخترت أداة التقطيع المناسبة التي تتميز بكفاءة أكبر في المطبخ، إذ إن RG-50 تقوم بالتشريح، التقطيع التكعيبي، الفرم، التقطيع المنموح - كل شيء من المنتجات الناعمة و الصلبة.

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-50.



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.



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 لينة، مع لوح تقطيع المكعبات المناسب.

الشراحة اللينة *

* 15, 12, 10, 8 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 *

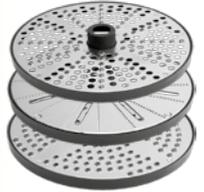
6, 4, 2

* 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 للمكرونات. بشر الخبز الجاف إلى نثار و الفجل إلى صلصة...
الخ
مبشرة الجبن الصلب مناسبة لبشر الجبن الصلب مثل البارميزان.

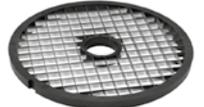
- * مباشرة ناعمة
- * نعومة إضافية
- * مبشرة الجبن الصلب



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

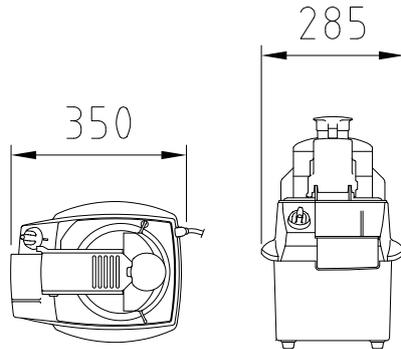
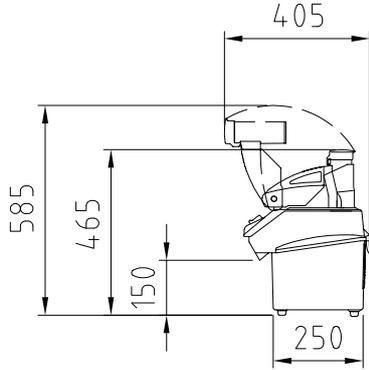
القطاعات التكعيبية *

* 8x8, 10x10, 12x12, 15x15, 20x20 مم.



آلة تحضير الخضار RG-50

- 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 تشغيل الطماطم، البصل والفلفل الحلو.. إلخ من أجل تشريح موجه.
- محرك ذو حزام مسنن يعطي عزم دوران عالي.
- 42 أداة تقطيع متوفرة.



الآلة

- المحرك: 1.0 كيلو واط. سرعة واحدة. 120 V، مرحلة واحدة، 60 هرتز.
- التوصيل: حزام مسنن.
- نظام السلامة: التنين من مفاتيح السلامة.
- درجة حماية الآلة: IP34.
- مقبس امداد الطاقة: مؤرضة، مرحلة واحدة، A 10.
- الصمامات: A 10 (مع تأخر عمل الصمام).
- مستوى الصوت (EN31201): 76 dBA LpA..
- المجال المغناطيسي: أقل من 15 microtesla.

المواد

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

المغذي

- اسطوانة التغذية: السعة 0.9 لتر. الارتفاع 185 ملم. القطر 170 ملم.
- أنبوب التغذية مع قطر داخلي 53 ملم.

أدوات التقطيع

- القطر: 185 ملم.
- السرعة: 500 دورة في الدقيقة (50 هرتز).

أنواع التحضير

- الفرم، التشريح، التقطيع المكعب و المنموج.
- إعداد الفاكهة والخضروات والخبز الجاف والجبن والمكسرات، والفطر، الخ

المستخدمين

- المطاعم، مطابخ المتاجر، المقاهي، 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: 8.6 كجم.
- الواح التقطيع: 0.3 كغ



آلات تحضير الخضار
صنع في السويد