



## RG-400

Ref. 0706.226.006

### Máquina base de preparar vegetais - trifásico

3000 refeições/dia.

Corta em fatias e cubos, fragmenta, rala e/ou corta em palitos todo o tipo de vegetais, pão duro, queijos, nozes, cogumelos, etc. Enorme variedade de discos e grelhas.

Representa um sistema muito completo de preparação de alimentos concebido de maneira para que esta se processe o mais rápido possível independentemente da matéria prima.

Funcionamento ergonómico e com o mínimo de trabalho manual.

Função automática start/stop para uma alimentação mais segura.

Pega frontal e duas rodas posteriores para fácil movimentação.

Materiais: Corpo, cilindros de alimentação e alimentadores da máquina em alumínio.

Baixo ruído Alimentador com 4 tubos de diferentes diâmetros para o corte contínuo orientado de vegetais como pepino, alho francês, tomates, citrinos, etc (Módulo).

Boca de alimentação automática para o corte contínuo de batatas, cogumelos, cebola etc (Módulo).

Alimentador de pressão pneumática para a alimentação automática de couves, alfaces, queijo, cenouras e outros alimentos que precisam de pressão (Módulo).

Alavanca manual muito potente para fácil preparação de alimentos como couves, cenouras, queijo, etc (Módulo).

#### Características Técnicas

Produção	até 40 kg/min (boca automática); 15 Kg/min (alavanca manual)
Velocidade	200 e 400 rpm
Potência	0.9/1.5 kW
Voltagem	400V/3/50Hz
Peso	54 kg

20/09/2014