

# Vihannesleikkurikone

## Metos RG-400i

Lattimallinen Metos RG-400i on kapasiteetiltaan suurin ja tehokkain Metos-vihannesleikkurimalli. Metos RG-400i käsittelee jopa 5000 annosta päivässä. Lisävarusteena saatavalla suppilosyöttölaitteella 900 kiloa tunnissa ja pneumaattisella syöttösylinterillä 2400 kiloa tunnissa. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu vihannesleikkuri on ergonominen ja turvallinen käyttää sekä erittäin helppo puhdistaa, unohtamatta sen täydellistä leikkuutulosta. Metos RG-400i vihannesleikkuri voidaan varustaa lisävarusteena saatavilla käsikäyttöisellä painikkeella, suppilosyöttölaitteella, 4-aukkoisella syöttölaitteella tai pneumaattisella painikkeella. Käyttövarmuus, laaja valikoima eri kokoisia teriä sekä lisävarusteet tekevät vihannesleikkurista tuotantovälineen suurien määrien nopeaan käsittelyyn niin ravintoloihin, suuriin keittiöihin tai osaksi tuotantojärjestelmää.

Käsikäyttöisellä painikkeella voidaan työstää sekä suuria että pieniä raaka-aineita. Ergo-loop -kahva antaa vipuvaikutuksen, mikä vähentää käyttäjän voiman tarvetta valmistettaessa suuria ja kovia raaka-aineita, kuten juureksia, kaalia ja juustoa. Laite pysähtyy siirrettäessä syöttölaite sivuun ja käynnistyy automaattisesti kun syöttölaite on siirretty takaisin paikalleen.

Suppilosyöttölaite on suunniteltu erityisesti pyöreiden raaka-aineiden valmistukseen. Suppilosyöttölaite mahdollistaa raaka-aineiden jatkuvan täytön suppiloon ja näin katkeamattoman valmistuksen, tarjoamalla suuren kapasiteetin vähemmällä ajalla.

4-aukkoinen syöttölaite on suunniteltu erityisesti pyöreiden, pitkien ja



kapeiden raaka-aineiden työstöön. Syöttölaitteessa on neljä putkea joiden halkaisijat ovat 73 mm (kahdella putkella), 60 mm ja 35 mm. Putket antavat erilaisille raaka-aineille hyvän tuen esim. käytettäessä kurkkua tai purjoa. Myös yrttien pienentäminen käy helposti. Käytettäessä 4-aukkoista syöttölaitetta kone toimii tauotta, ja tarjoaa näin katkeamattoman valmistuksen.

Pneumaattisen syöttölaitteen avulla tuote painetaan alas automaattisesti vain yhdellä napin painalluksella. Pneumaattinen syöttölaite tekee leikkaamisesta ergomisempaa ja vähentää työaikaa, etenkin kun käsitellään suuria määriä ja kovia tuotteita. Leikkuuterä pysähtyy, kun syöttölaite siirretään sivulle ja jatkaa leikkaamista automaattisesti, käännettäessä syöttölaite takaisin. Pneumaattisessa syöttölaitteessa on kolme nopeutta, joita voi säätää leikattavan tuotteen mukaan.

Metos RG-400i -vihannesleikkurin terien 215 mm halkaisija yhdistettynä tilavaan syöttösylinteriin mahdollistaa halkaisijaltaan jopa 200 mm juuresten-, hedelmien ja vihannesten syöttämisen laitteeseen kokonaisina, ilman erillistä pilkkomista. Leikkuuterien kaksi nopeutta 200 kierrosta/min. ja 400 kierrosta/min. ja ruostumattomasta teräksestä valmistettu huoltovapaa vaihteisto takaavat laitteen tehokkuuden ja kestävänsä kovaa käyttöä vaativissakin olosuhteissa. Vihannesleikkurin kaksoisturvajärjestelmä takaa laitteen turvallisen käytön, estäen laitteen käynnistymisen mikäli syöttösylinteri on asennettu väärin tai syöttölaite ei ole paikallaan suojaamassa terää.

Vihannesleikkuriin on saatavana laaja valikoima erikokoisia viipale-, raaste-, kuutio-, suikale- ja ranskanperunateriä, joilla voi käsitellä sekä kovia että pehmeitä tuotteita. Pehmeille tuotteille suunnitellulla viipaleterällä tuotteen mehukkuus ja koostumus säilyy jopa kuutioitaessa, eivätkä viipaleet tartu kiinni toisiinsa. Leikkuuterien valmistuksessa on huomioitu terän käyttötarkoitus sekä niiden kestävyys terävänä mahdollisimman pitkään. Leikkuuterien veitsiosat ja kuutioritilöiden ritiläosat on saatavana varaosina.

Vihannesleikkurin kaikki irroitettavat osat on valmistettu ruostumattomasta teräksestä, joten ne voidaan pestä astianpesukoneessa. Myös leikkuuterät ovat astianpesukoneen kestäviä. Laitteen rungon sileät pinnat ja pyöristetyt reunat on helppo puhdistaa. Käytettäessä ruostumattomaksesta teräksestä valmistettua,

irrotettavaa teräkaukaloa (lisävaruste) puhdistus helpottuu entisestään, sillä kaukalo on helposti irroitettavissa ja sen voi pestä astianpesukoneessa. Laitteen korkeat 150 mm jalat mahdollistavat lattian puhdistamisen myös laitteen alta. Vihannesleikkurin kädensija ja tukevat pyörät helpottavat laitteen siirtämistä.

- syöttösynterän halkaisija 200 mm, ei vaadi tuotteiden esikäsitteilyä
- 2 nopeuksinen moottori, terän nopeus: 400/200 rpm
- leikkuuterät (lisävaruste) voidaan pestä astianpesukoneessa
- laiterunko ruostumatonta terästä
- huoltovapaa vaihteisto
- varustettu kolmella varmuuskytkimellä

#### TOIMITUKSEEN SISÄLTYY:

- laitteen runko

#### LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- leikkuuterät konepestävää alumiinia/ruostumatonta terästä, veitset ruostumatonta terästä
- 4-aukkoisen syöttölaite
- käsikäyttöinen painike
- suppilosyöttölaite syöttösynterillä
- pneumaattinen painike
- syöttösynteri A (käytetään yhdessä käsikäyttöisen, 4-aukkoisen tai pneumaattisen syöttölaitteen kanssa)
- syöttösynteri B (käytetään yhdessä käsikäyttöisen tai 4-aukkoisen syöttölaitteen kanssa)
- kompressori pneumaattiselle syöttölaitteelle
- teräkaukalo
- terien säilytysteline
- työvälinevaunu

... *more details on our web pages*

## Vihannesleikkurikone Metos RG-400i

Tuotteen kapasiteetti	40 kg/min
Tuotteen leveys mm	590
Tuotteen syvyys mm	715
Tuotteen korkeus mm	1210
Pakkauksen tilavuus	0,686
Tilavuuden yksikkö	m <sup>3</sup>
Pakkauksen tilavuus	0,686 m <sup>3</sup>
Pakkauksen leveys	82
Pakkauksen syvyys	62
Pakkauksen korkeus	135
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	82x62x135 cm
Nettopaino	75
Nettopaino	75 kg
Bruttopaino	85
Pakkauksen paino	85 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	0,9
Sulakkeen koko A	16
Liitäntäjännite V	400
Vaiheiden määrä	3NPE
Taajuus Hz	50/60
IP-luokitus	45
Äänenpainetaso dB	70
Terän halkaisija mm	215
Annosta/vrk	5000
Kierrosnopeus rpm	400