

# Grønnsakskutter Metos RG-400i med traktmater og matsylinder

Etos RG-400i gulvmodell er den største og mest effektive Metos grønnsaksskjæremodellen i sin kapasitet. Metos RG-400i behandler opptil 5000 porsjoner om dagen, med traktmateren inkludert i standardutstyret 900 kg/t og 2.400 kg/t med trykkluftmateren som tilleggsutstyr. Grønnsakskutteren er laget av rustfritt stål. Det er ergonomisk og trygt å bruke, veldig enkelt å rengjøre og gir et utmerket skjæresultat. Driftssikkerhet, det brede utvalget av skjæreverktøy i forskjellige størrelser og tilbehør gjør grønnsakskutteren til et effektivt produksjonsverktøy som er egnet for rask håndtering av store mengder mat; både på restauranter og i storkjøkken, eller som en del av et produksjonssystem.. Metos RG-400i skjæreverktøy har en diameter på 215 mm kombinert med en stor matesylinder gjør det mulig å kutte hele frukt og grønnsaker opptil 200mm i diameter uten å måtte være forhåndsinn delt i mindre biter. De to hastighetene på skjæreverktøyene er 200 o/min. og 400 o/min, samt vedlikeholdsfritt rustfritt stål girsystem, sikrer at maskinen er effektiv og tåler intensiv bruk selv under krevende forhold. Grønnsakskutterens doble sikkerhetssystem garanterer at maskinen er trygg å bruke, da den forhindrer at apparatet starter hvis matsylinderen er feilmontert eller hvis skjæreverktøyet er ubeskyttet fordi materen ikke står i riktig posisjon. Det finnes et bredt spekter av skjæreverktøy i forskjellige størrelser som kan forberede både faste og myke ingredienser, og som kan skjære, rive, terninger og skiver og kutte pommes frites. Når du bruker skiveverktøy som er designet for myke



ingredienser, beholder ingrediensen saftigheten og konsistensen selv når den skjæres i terninger, og skiver fester seg ikke til hverandre. Bruken av skjæreverktøyene tar hensyn til bruksformålet, og at de forbli skarpe så lenge som mulig. Skjæreverktøyene kan også vaskes i maskin. Maskinen kan rengjøres takket være de glatte overflatene og de avrundede kantene. Bunnen kan lett løsnes eller vaskes i maskin. De 150 mm høye bena på apparatet gjør det mulig å rengjøre gulvet under apparatet. Grønnsakskutterens håndtak og robuste hjul gjør det lettere å flytte apparatet. Metos RG-400i grønnsakskutter kan utstyres med en trykkluftmater (tilgjengelig som tilleggsutstyr), ved hjelp av råvaren blir trykket ned automatisk ved å trykke på en knapp. Trykkluftmateriaen gjør arbeidet mer ergonomisk og forkorter arbeidstiden, spesielt ved håndtering av store volumer, spesielt faste råvarer. Skjæreverktøyet stopper automatisk når den manuelle materiaen vris til siden , og starter automatisk når den vris på plass igjen. Trykkluftmateriaen har tre hastigheter, som kan justeres i henhold til produktet som skal kuttes.

- kapasitet 3000 porsjonerpr. dag, med traktmater 900 kg / t - (trykkluftmater 2400 kg / t , tilgjengelig som tilbehør) - diameter på matesylinderen 200 mm, krever ikke forbehandling av råvarene - to- trinns motor, skjæreverktøyets hastighet: 400/200 rpm - skjæringen verktøy (tilbehør) tåler maskinfat - ramme, matesylinder og matemaskin i rustfritt stål
- matertanken (volum ca. 23 liter, høyde 350 mm, diameter 420 mm) mater in råvarer automatisk i kutteren
- vedlikeholdsfri girkasse \ n- utstyrt med tre sikkerhetsbrytere \ n \ n LEVERING INKLUDERER: \ n- beholder sylinder for beholdermateriaen \ n- traktmater \ n \ n TILBEHØR (bestilles separat): \ n- aluminium / skjæreverktøy i rustfritt stål (kan vaskes i maskin), \ n knivdeler i rustfritt stål \ n- 4-hullsmater
- manuell mater
- trykkluftmater
- brett
- matesylinder A (brukes i kombinasjon med manuell mater , \ n4-hulls mater eller trykkluftmater)
- mater sylinder B (brukes i kombinasjon med manuell mater eller 4-hulls mater)
- kompressor for trykkluftmater
- lagringsstativ for skjæreverktøy
- vogn for arbeidsverktøy ingredienser, beholder ingrediensen saftigheten og konsistensen selv når den skjæres i terninger, og skiver fester seg ikke til hverandre. Bruken av skjæreverktøyene tar hensyn til bruksformålet, og at de forbli skarpe så lenge som mulig. Skjæreverktøyene kan også vaskes i maskin. Maskinen kan rengjøres takket være de glatte overflatene og de avrundede kantene. Bunnen kan lett løsnes eller vaskes i maskin. De 150 mm høye bena på apparatet gjør det mulig å rengjøre gulvet under apparatet. Grønnsakskutterens håndtak og robuste hjul gjør det lettere å flytte apparatet. Metos RG-400i grønnsakskutter kan utstyres med en trykkluftmater (tilgjengelig som tilleggsutstyr), ved hjelp av råvaren blir trykket ned automatisk ved å trykke på en knapp. Trykkluftmateriaen gjør arbeidet mer ergonomisk og forkorter arbeidstiden, spesielt ved håndtering av store volumer, spesielt faste råvarer. Skjæreverktøyet stopper automatisk når den manuelle materiaen vris til siden , og starter automatisk når den vris på plass igjen. Trykkluftmateriaen har tre hastigheter, som kan justeres i henhold til produktet som skal kuttes.
- kapasitet 3000 porsjonerpr. dag, med traktmater 900 kg / t - (trykkluftmater 2400 kg / t , tilgjengelig som tilbehør) - diameter på matesylinderen 200 mm, krever ikke forbehandling av råvarene - to- trinns motor, skjæreverktøyets hastighet: 400/200 rpm - skjæringen verktøy (tilbehør) tåler maskinfat - ramme, matesylinder og matemaskin i rustfritt stål
- matertanken (volum ca. 23 liter, høyde 350 mm, diameter 420 mm) mater in råvarer automatisk i kutteren
- vedlikeholdsfri girkasse \ n- utstyrt med tre sikkerhetsbrytere \ n \ n LEVERING INKLUDERER: \ n- beholder sylinder for beholdermateriaen \ n- traktmater \ n \ n TILBEHØR (bestilles separat): \ n- aluminium / skjæreverktøy i rustfritt stål (kan vaskes i maskin), \ n knivdeler i rustfritt stål \ n- 4-hullsmater
- manuell mater
- trykkluftmater
- brett
- matesylinder A (brukes i kombinasjon med manuell mater , \ n4-hulls mater eller trykkluftmater)
- mater sylinder B (brukes i kombinasjon med manuell mater eller 4-hulls mater)
- kompressor for trykkluftmater
- lagringsstativ for skjæreverktøy
- vogn for arbeidsverktøy



## Grønnsakskutter Metos RG-400i med traktmater og matsylinder

Produktkapacitet	60 kg/min
Bredde mm	590
Dyp mm	715
Høyde mm	1210
Pakkevolum inkl. emballasje	0,686
Volumenhet	m <sup>3</sup>
Pakkevolum	0,686 m <sup>3</sup>
Lengde på forpakning	82
Bredde på forpakning	62
Høyde på forpakning	135
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	82x62x135 cm
Netto vekt	75
Net weight with unit	75 kg
Bruttovekt	85
Vekt inkl. emballasje	85 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	0,9
Sikringsstørrelse A	16
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50/60
Beskyttelsesgrad (IP)	45
Støynivå dB	70
Knivdiameter mm	215
Porsjoner/24t	5000
Tilkoblingseffekt kW	1,5
Hastighet rpm	400

**METOS RG-400i**

