

RG

Tagliaverdure

RG

Tagliaverdure

Per affettare, cubettare, grattugiare, sminuzzare, tagliare a strisce e in molti altri modi verdura, frutta, funghi, noci, nocciole, mandorle, pane secco, formaggi, ecc...

RG300i
ideale da 1000 a 2000 pasti

RG400i
ideale da oltre 2000 pasti e per industrie agroalimentari

MODELLI

RG
100

RG
200

RG
250

RG
350

RG
300i

RG
400i

CARATTERISTICHE

COSTRUTTIVE

- Struttura in alluminio anodizzato e perno motore in acciaio inox.
- RG300i e RG400i costruiti interamente in acciaio inox.
- Dischi di taglio in anticorodal, acetal o acciaio inox dotato di lame in acciaio trattato.
- Doppio dispositivo di sicurezza sulla tramoggia di carico.
- Trasmissione con motoriduttore dotato di freno meccanico di sicurezza.

FUNZIONALI

- Apparecchi dotati di pulsanti di marcia / arresto (IP65).
- RG400i dotato di doppia velocità di taglio, maniglia e due ruote di movimentazione.
- RG300i dotato di due ruote di movimentazione.
- Inserti e dischi facilmente smontabili per la pulizia.
- Spingitori con maniglie ergonomiche.



UN VALORE AGGIUNTO ALLE TUE VERDURE

La riduzione dei tempi di preparazione delle verdure, una presentazione impeccabile dei contorni, la richiesta di più ampi e variati menù, la massima igienicità: sono queste le esigenze alle quali i **TAGLIAVERDURE RG** offrono una soluzione ottimale. In poco spazio e in pochissimo tempo, con la loro velocità operativa, versatilità e facilità d'uso, i **TAGLIAVERDURE RG**, possono affettare, grattugiare, tagliare a cubetti, a julienne o a bastoncino, non solo verdure e tuberi, ma anche frutta fresca e secca, pane e formaggi. Le ergonomiche e funzionali tramogge

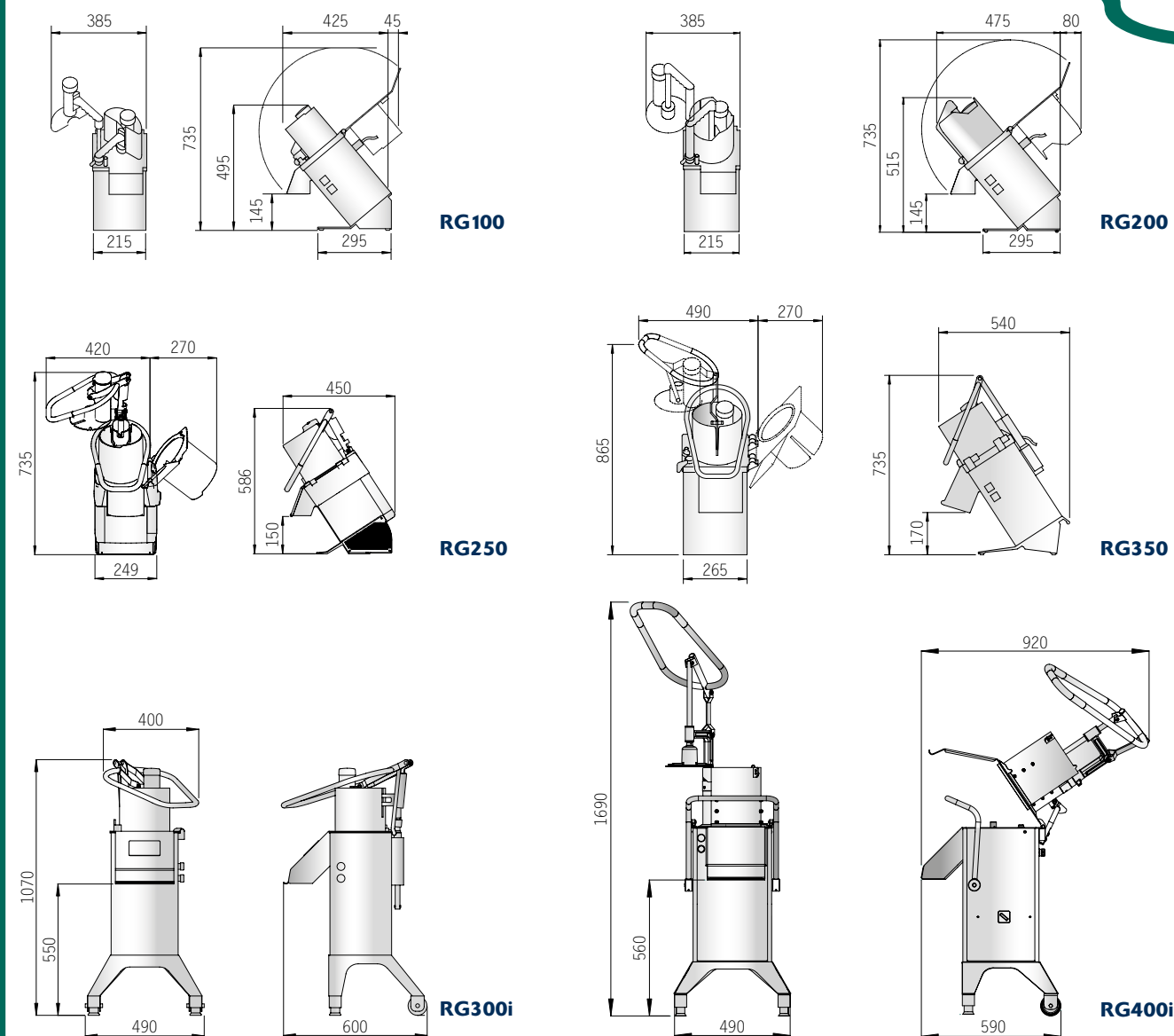
di alimentazione rendono estremamente semplice l'introduzione di qualsiasi verdura, facilitandone il taglio in modo netto e preciso. L'ampia gamma di dischi di taglio consente di ottenere sempre la forma e lo spessore desiderati, anche con prodotti teneri e succosi. Caratteristiche uniche, che rendono i **TAGLIAVERDURE RG** apparecchi indispensabili nelle cucine di mense, alberghi, ristoranti, comunità, cucine centralizzate e industrie di IV gamma, dove il risparmio di tempo e la qualità dei risultati sono importanti quanto la sicurezza operativa e l'affidabilità.

Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



DISEGNI TECNICI



DATI TECNICI

	RG100	RG200	RG250	RG350	RG300i	RG400i
Allacciamento elettrico	1~230V 50Hz+PE	1~230V 50Hz+PE	1~230V 50Hz+PE 3/N~400V 50Hz+PE	3/N~230V 50Hz+PE 3/N~400V 50Hz+PE	3/N~230V 50Hz+PE 3/N~400V 50Hz+PE	3/N~230V 50Hz+PE 3/N~400V 50Hz+PE
Potenza kW	0,25	0,25	0,55	0,75	0,75	1,5/0,9
Peso kg	16	18,6	22	32	49**	76,5**
Produzione kg/h	300	420	600	900	2400*	3600*

* con tramoggia di autoalimentazione ** con inserto per accessori e spingitore manuale



APPARECCHIO COSTRUITO SECONDO NORME ARMONIZZATE E DOTATO DI MARCATURA CE.

Azienda con Sistema di gestione per la Qualità certificato UNI EN ISO 9001

NILMA S.p.A.

Via E. Zaccaroni, 24/A - 43122 Parma - Tel. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.com • nilma@nilma.it
Nilma si riserva il diritto di apportare, senza obbligo di preavviso, tutte le modifiche e i perfezionamenti tecnici che riterrà necessari



Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

Sei modelli per cinquanta differenti tipi di taglio.



RG100
ideale da 50
a 200 pasti



RG200
ideale da 200
a 400 pasti



RG250
ideale da 400
a 600 pasti



RG350
ideale da 600 a
1000 pasti

DISCHI DI TAGLIO (misure in mm)		RG100	RG200	RG250	RG350	RG300i	RG400i
A	Taglierina affettatrice (una o due lame HD) • per fare fette e rondelle sia di prodotti consistenti che teneri • per cubettare in abbinamento alla griglia E • per tagliare a bastoncini i tuberi in combinazione con la griglia F	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
		1	1	1	1	1	1
		1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
		2	2	2	2	2	2
		3	3	3	3	3	3
		4	4	4	4	4	4
		5	5	5	5	5	5
		6	6	6	6	6	6
		7	7	7	7	7	7
		8	8	8	8	8	8
		15	15	15	15	12	12
B	Taglierina soft • per fare fette e rondelle di prodotti particolarmente delicati e succosi • per cubettare prodotti particolarmente delicati e succosi in abbinamento alla griglia E	8	8	8	8	8	8
		10	10	10	10	10	10
		12	12	12	12	12	12
		15	15	15	15	15	15
C	Taglierina ondulata • per tagliare a fette ondulate tuberi e prodotti consistenti	2	2	2	3	3	3
		3	3	3	4	4	4
		4	4	4	5	5	5
		5	5	5	6	6	6
		6	6	6			
D	Taglierina per strisce (una o due lame HD) • per tagliare a fiammifero o bastoncino (leggermente incurvato) a sezione quadrata, tuberi e prodotti consistenti	2x2	2x2	2x2	2x2	2x2	2x2
		2x6	2x6	2x6	2,5x2,5	2,5x2,5	2,5x2,5
		3x3	3x3	3x3	2x6	2x6	2x6
		4x4	4x4	4x4	3x3	3x3	3x3
		6x6	6x6	6x6	4x4	4x4	4x4
		8x8	8x8	8x8	6x6	6x6	6x6
		10x10	10x10	10x10	8x8	8x8	8x8
					10x10	10x10	10x10
E	Griglia cubetti • per cubettare sia prodotti consistenti che teneri e succosi in combinazione con le taglierine A e B	6x6	6x6	6x6	6x6	6x6	6x6
		8x8	8x8	8x8	8x8	8x8	8x8
		10x10	10x10	10x10	10x10	10x10	10x10
		12x12	12x12	12x12	12x12	12x12	12x12
		15x15	15x15	15x15	15x15	15x15	15x15
		20x20	20x20	20x20	20x20	20x20	20x20
					25x25	25x25	25x25
F	Griglia patate fritte • per tagliare a bastoncino (perfettamente diritto) i tuberi in combinazione con la taglierina A	NO	NO	10	10	10	10
G	Disco grattugia • per fare filetti o julienne, con sezione mezza tonda, di tuberi, in particolare carote o formaggi teneri tipo mozzarella	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
		2	2	2	2	2	2
		3	3	3	3	3	3
		4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5
		6	6	6	6	6	6
		8	8	8	8	8	8
		10	10	10	10	10	10



ACCESSORI

- PER TUTTI I MODELLI**
- Dischi di taglio.
 - Portadischi a parete; evita che si possano danneggiare le lame e permette di risparmiare spazio (fig. 8).
 - Carrello di raccolta prodotto, in acciaio inox 18/10 con contenitore GN 1/1 o 2/1 h 200 mm (fig. 3).

- RG100 e RG200**
- Inserto di riduzione per taglio guidato con pestello (fig. 1).
 - Struttura di supporto in acciaio inox 18/10 (fig. 2).

- RG250 e RG350**
- Struttura di supporto in acciaio inox 18/10 (fig. 2).

- RG300i e RG400i**
- Tramoggia di autoalimentazione in acciaio inox 18/10 con dispositivi antinfortunistici. Ideale per il taglio a ciclo continuo di grandi quantità di prodotti tondi come patate, cipolle, pomodori, nocciole, pane secco (fig. 4).
 - Cilindro in acciaio inox indispensabile per i seguenti accessori:

- alimentatore a 4 vie con fori da Ø35 mm, da Ø60 mm e due da Ø73 mm, per il taglio guidato di prodotti come carote, cetrioli, porri, sedani e peperoni (fig. 5).
- spingitore manuale. Diametro massimo di alimentazione prodotto 200 mm, volume del cilindro di contenimento 7lt. Adatto per il taglio di cavoli, carote, insalata e formaggio (fig. 6).
- spingitore pneumatico in acciaio inox 18/10 a 3 velocità a pressione regolabile (fig. 7) - solo per RG400i.

