TAGLIAVERDURE

RG100 · RG200 · RG250 · RG350 · RG400i

TAGLIAVERDURE

RG100 · RG200 · RG250 · RG350 · RG400i

TAGLIAVERDURE

RG100 · RG200 · RG250 · RG350 · RG400i

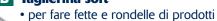
DISCHI DI TAGLIO



A Taglierina affettatrice

- per fare fette e rondelle sia di prodotti consistenti che teneri
- per cubettare in abbinamento alla griglia E
- per tagliare a bastoncino i tuberi in combinazione con la griglia F





- particolarmente delicati e succosi per cubettare prodotti particolar-
- mente delicati e succosi in abbinamento alla griglia E



C Taglierina ondulata

• per tagliare a fette ondulate tuberi e prodotti consistenti



G Disco grattugia

taglierina A

E Griglia cubetti

• per cubettare sia prodotti

• per tagliare a bastoncino (perfettamente diritto) i tuberi

in combinazione con la

e succosi in combinazione con

consistenti che teneri

le taglierine A e B

F Griglia patate fritte

• per fare filetti o julienne, con sezione mezza tonda, di tuberi, in particolare carote, o formaggi teneri tipo mozzarella



D Taglierina per strisce

• per tagliare a fiammifero o bastoncino (leggermente incurvato) di sezione quadrata, tuberi e prodotti consistenti























DIMENSIONI DI TAGLIO (Misure in mm)

	A	В	С	D	E	F	G
RG100	0,5 - 1 - 1,5 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 15	8 - 10 12 - 15	2 - 3 4 - 5 6	2x2 2x6 3x3 4x4 6x6 8x8 10x10	6x6 8x8 10x10 12x12 15x15 20x20	NO	1,5 - 2 - 3 - 4,5 - 6 - 8 - 10
RG200	0,5 - 1 - 1,5 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 15 - 20	8 - 10 12 - 15	2 - 3 4 - 5 6	2x2 2x6 3x3 4x4 6x6 8x8 10x10	6x6 8x8 10x10 12x12 15x15 20x20	NO	1,5 - 2 - 3 - 4,5 - 6 - 8 - 10
RG250	0,5 - 1 - 1,5 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 15 - 20	8 - 10 12 - 15	2 - 3 4 - 5 6	2x2 2x6 3x3 4x4 6x6 8x8 10x10	6x6 8x8 10x10 12x12 15x15 20x20	10	1,5 - 2 - 3 - 4,5 - 6 - 8 - 10
RG350	0,5 - 1 - 1,5 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12 - 14 - 15 - 20	8 - 10 12 - 15	3 - 4 5 - 6	2x2 2x6 3x3 4x4 6x6 8x8 10x10	6x6 8x8 10x10 12x12 15x15 20x20 25x25	10	1,5 - 2 - 3 - 4,5 - 6 - 8 - 10
RG400i	0,5 - 1 - 1,5 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12 - 14 - 15 - 20	8 - 10 12 - 15	3 - 4 5 - 6	2x2 2x6 3x3 4x4 6x6 8x8 10x10	6x6 8x8 10x10 12x12 15x15 20x20 25x25	10	1,5 - 2 - 3 - 4,5 - 6 - 8 - 10



UN VALORE AGGIUNTO ALLE TUE VERDURE

La riduzione dei tempi di preparazione del- mentazione rendono estremamente semplice Le ergonomiche e funzionali tramogge di ali- la sicurezza operativa e l'affidabilità.

le verdure, una presentazione impeccabile l'introduzione di qualsiasi verdura, facilitando dei contorni, la richiesta di più ampi e variati ne il taglio in modo netto e preciso. L'ampia menù, la massima igienicità: sono queste le gamma di dischi di taglio consente di ottenere esigenze alle quali i **TAGLIAVERDURE** sempre la forma e lo spessore desiderati, an-**RG** offrono una soluzione ottimale. In poco che durante la lavorazione di prodotti teneri spazio e in pochissimo tempo, con la loro e succosi. Caratteristiche uniche, che rendono velocità operativa, versatilità e facilità d'uso, i i **TAGLIAVERDURE RG** apparecchi indi-**TAGLIAVERDURE RG**, possono: affetta- spensabili nelle cucine di mense, alberghi, rire, grattugiare, tagliare a cubetti, a julienne o storanti, comunità, cucine centralizzate e indua bastoncini, non solo verdure e tuberi, ma strie di IV gamma, dove il risparmio di tempo anche frutta fresca e secca, pane e formaggi. e la qualità dei risultati sono importanti quanto





CARATTERISTICHE

- Struttura in alluminio anodizzato con parti meccaniche in acciaio INOX 18/10
- RG400i interamente in acciaio INOX 18/10
- Dispositivi di sicurezza anti-infortunistici
- Trasmissione a mezzo motoriduttore
- Dischi di taglio in anticorodal acetal o INOX con lame in acciaio INOX trattato
- Doppia velocità di taglio per RG400i

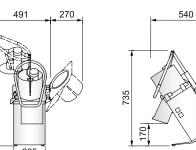
DATI TECNICI

	RG100	RG200	RG250	RG350	RG400I
Allacciamento elettrico	1~230V 50Hz+T	1~230V 50Hz+T	1~230V 50Hz+T 3~400V 50Hz+T	3/N~400/230V 50Hz+T	3/N~400/230V 50Hz+T
Potenza	0,21 kW	0,37 kW	0,55 kW	0,75 kW	1,5/0,9 kW
Peso	16 kg	18,5 kg	21 kg	32 kg	82 kg
Produzione/h	300 kg	400 kg	480 kg	720 kg*	2400 kg*

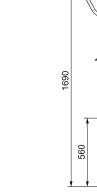
RG100

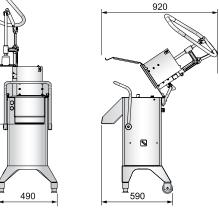
* con tramoggia di autoalimentazione **DISEGNI TECNICI**





RG350





RG400i

RG250

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



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

RG100 · RG200 · RG250 · RG350 · RG400i

Cinque modelli per 50 differenti tipi di taglio

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





ACCESSORI

PER TUTTI I MODELLI

- Dischi di taglio
- Portadischi a parete; evita che si possano danneggiare le lame e permette di risparmiare spazio (Fig.9)

RG100 e RG200

• Inserto di riduzione per taglio guidato con pestello

RG250

RG400i

- Struttura di supporto in acciaio inox 18/10 (fig.2)
- Carrello di raccolta prodotto, in acciaio inox 18/10 con contenitore GN 1/1o 2/1 h 200mm (fig.4).

- Struttura di supporto in acciaio inox 18/10 (fig.2)
- 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.3)
- Carrello di raccolta prodotto, in acciaio inox 18/10 con contenitore GN 1/1o 2/1 h 200mm (fig.4).

- Carrello di raccolta prodotto, in acciaio inox 18/10 con contenitore GN 1/1 o 2/1 h 200 mm (fig.4)
- 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.5)
- · Cilindro in acciaio inox indispensabile per i seguenti
- alimentatore a 4 vie con un foro da 35 mm, uno da 60 mm e due da 73 mm, per il taglio guidato di prodotti come carote, cetrioli, porri, sedani e peperoni
- spingitore manuale. Diametro massimo di introduzione prodotto 200 mm, volume del cilindro di contenimento 7lt. Adatto per il taglio di cavoli, carote, insalata, formaggio (fig.7)
- spingitore pneumatico in acciaio inox 18/10 a 3 velocità e pressione regolabile (fig.8)
- supporto indispensabile per griglie cubetti e patate fritte (fig.10)