



Aloitusp näyttö



Välineen tunnistus UP 20:llä



Käyttöajan tai ajastintoiminnon näyttö



Puhdistuksen tunnistus, kun näyttö on likainen



HUIPPUTEHOINEN YLEISLEIKKURI HU 1030-H



Tämä huipputehoinen yleisleikkuri HU 1030-H on maailman nykyaikaisin, yleisleikkuri mm. vihannesten, hedelmien, juustojen ja lihan käsittelyyn.

Kosketusnäyttö

värillisellä ohjauspaneelilla

Laitteen tunnistus

kokoamista varten symbolinäytön kautta

Kapasiteetti

200-450 kg/ h leikkuusta ja tuotteesta riippuen

Leikkumuodot

Viipaleet, suikaleet, raaste, kuutiot ja rouhe (1-7 mm leikkumuodosta riippuen)

Ergonomia

korkeussäädettävä jalusta.

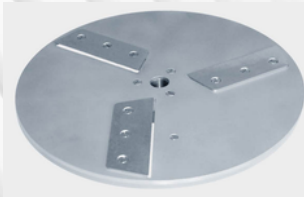
Useita erilaisia kokoonpanoja saatavilla mm. syöttöön ja jalustoihin.



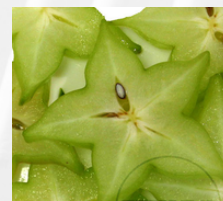


LEIKKAUSVAIHTOEHDOT

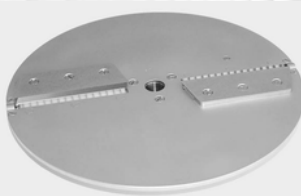
- ✓ Ruostumaton teräs - ruostumattomat pinnat
- ✓ Erittäin hyvä ammattitaito
- ✓ Levyn halkaisija: 300 mm



Viipaleteriä: Leikkuupaksuus on 1,0 / 2,0 ja 4,0 mm kiinteän kaalin, sipulien, kurkkujen, retiisien jne. leikkaamiseen. Teho on n. 150-450 kg / h (leikkauspaksuudesta riippuen)



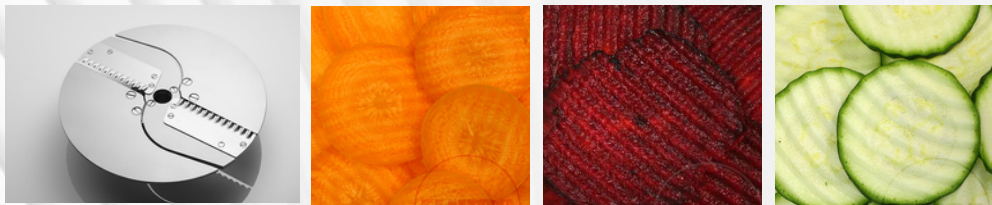
Sirppiterä: Leikkauspaksuus on 2,5 / 4,0 ja 6,0 mm pehmeiden tuotteiden, kuten tomaattien, keitettyjen perunoiden, purjojen, sipulien jne. leikkaamiseen. Teho on n. 200-400 kg/h (leikkauspaksuudesta riippuen)



Suikaleteriä: Leikkauspaksuus on 2,0 x 2,5 / 3,5 x 3,5 / 5,0 x 5,0 / 5,0 x 7,0 / 7,0 x 7,0 ja 7,0 x 10,0 mm raakojen mukulahedelmien kuten perunoiden, porkkanoiden, kyssäkaalin, sellerin, punajuurien jne. käsittelyyn. Teho on 120-230 kg/h (leikkauspaksuudesta riippuen)



Aaltoterä: Leikkuupaksuus on 4,0 mm juuri- ja mukulavihanneksien koristeellisille aaltoileville paloille. Teho on n. 250 kg/h



Säädettävä aaltoterä: Leikkuupaksuus on 3,0 – 8,0 mm juuri- ja mukulavihanneksien koristeellisille aaltoileville paloille. Teho on n. 200 – 450 kg / h



Sirppileikkausterä: Leikkauspaksuus on 6,0 mm. Terä on sahalaitainen. Teho on n. 350 kg/h



Kaareva leikkausterä: Leikkuupaksuus on 2,5 / 4,0 ja 6,0 mm kurkkujen, paprikojen, appelsiinien, tomaattien, sienten, mukulahedelmien jne. leikkaamiseen. Teho on n. 200-400 kg/h (leikkauspaksuudesta riippuen)



Säädettävä terä: Leikkuupaksuus on 0-8,0 mm kaalin, sipulin, kurkun jne. hienoksi ja karkeaksi leikkaamiseksi. Teho on n. 200-450 kg/h (leikkauspaksuudesta riippuen)



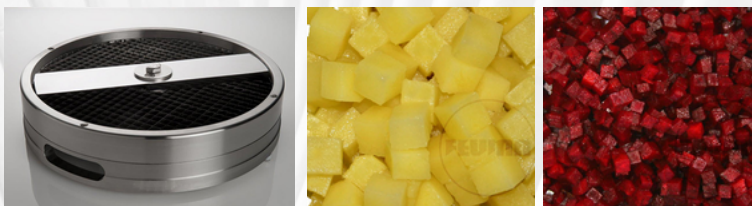
Raakahedelmien, vihannesten ja juuston raastinterä: Leikkauspaksuus on 1,5 / 2,0 / 2,8 / 3,0 / 3,5 ja 4,0 mm. Raastettuja hedelmiä ja vihanneksia voidaan käyttää hienonnettuun raakasalaattiin. Teho on n. 150-370 kg/h (leikkauspaksuudesta riippuen)



Ison raasteen terä ja juuston raastinterä: Leikkuupaksuus on 5,0 / 6,0 / 7,0 / 9,0 mm hedelmien ja vihannesten raastamiseen. Teho on n. 400 kg/h



Raakaperunan raastinterä: 3,0 (hieno) ja 4,0 (karkea) mm, raakojen perunoiden raastukseen. Teho on n. 400 kg/h



WSE-kuutioterästä: koostuu viipalointiritilästä ja terästä, mukaan lukien puhdistusväline, 8 x 8 x 10 mm, 10 x 10 x 10 mm, 16 x 16 x 10 mm ja 20 x 20 x 10 mm, suunniteltu leikkaamaan erilaisia juureksia ja mukulajuuria pieniksi kuutioiksi. Teho on n. 300 kg/h. On saatavana myös: kuutiokehys 8 x 8, 10 x 10, 16 x 16 ja 20 x 20 mm.



Hieno raastin ja parmesaani leikkuusylinteri: Leikkuupaksuus on 1,5 mm ja 2,0 mm kuivan leivän ja sämpylöiden, jyvien, mantelien, sokeroidun appelsiinin kuoren, sokeroidun sitruunankuoren ja muiden raastamiseen, teho on n. 300 kg/h



Raakahedelmien ja vihannesten leikkuusylinteri: Leikkuupaksuus on 1,5 / 2,8 / 3,5 / ja 4,0 mm hedelmien ja vihannesten, kuten omenoiden, porkkanoiden, sekä pähkinöiden, mantelien, sitruunankuoren, suklaan ja muiden hienoksi ja karkeaksi rouhimiseen teho on n. 150-500 kg/h (leikkuupaksuudesta riippuen).



Ison raasteen leikkuusylinteri: Leikkuupaksuus on 5,0 / 6,0 / 7,0 / 9,0 / 10,0 ja 13,0 mm hedelmien ja vihannesten, kuten omenoiden, mukuloiden, kurkkujen, retiisin, kaalin, sekä pähkinöiden, mantelien ja sitruunan kuoren, suklaan ja muiden hienon ja karkean silppuamiseen , teho on n. 800-1000 kg/h (leikkuupaksuudesta riippuen)



Perunan raastinsylinteri: Leikkauspaksuus on 3,0 x 3,0 mm raakojen perunoiden raastamiseen nytyiin, perunapatruunaan jne., teho on n. 450 kg/h



Raastin-sylinteri: 2,0 / 3,0 ja 4,0 mm, raakojen perunoiden ja erilaisten hedelmien ja vihannesten raastamiseen, teho on n. 300-500 kg/h (leikkuupaksuudesta riippuen).



Suodatus ja muussaussyylinteri: Halkaisija on 1,0 / 1,5 / 2,0 ja 3,0 mm, keittojen, kastikkeiden, suklaamassojen, perunasoseen, omenasoseen jne. valmistukseen. Teho on n. 250-500 kg/h



Suikale leikkaussyylinteri: Leikkauspaksuus on 3,5 x 3,0 mm / 6,0 x 5,5 mm , teho on n. 400-500 kg/h



Julienne-leikkaus sylinteri: Leikkauspaksuus on 2,5 x 2,0 mm, teho on n. 350 kg/h



Juuston raastinsylinteri: 3,0 / 3,5 / 4,0 / 5,0 / ja 7,0 mm, teho on n. 300-400 kg/h (leikkauspaksuudesta riippuen)



Raakaperunan raastinsylinteri: Leikkuupaksuus on 2,0 x 2,0 mm raakojen perunoiden raastamiseen perunapannukakkujen ja perunamykyjen valmistukseen, teho on n. 500 kg/h

TEKNISET TIEDOT

Parameter	HU 1030-H
Jännite	400V, 50Hz, 3P+N
Suojausluokka	IP 65
Kokonaisvirta	1,3 / 1,9 kW
Virtajohto CEE-pistokkeella	178 / 356 rpm
Bruttopainoinen ohjain	4,5 m
2 nopeusvaihetta	38 kg
Magneettinen turvalaite	✓
Kosketusnäyttö	✓
Korkeussäädettävä alusta	✓
Moottorin suojakytkin	✓
GS-merkki	✓
CE-testattu	✓