

UNIVERSÁLNÍ ŠLEHACÍ A HNĚTACÍ STROJ RE 24

Použití:

Univerzální výrobek RE 24 se používá v profesionálních velkokapacitních kuchyních a v dalších provozech zpracovávajících potraviny (výrobní lahůdek, cukrárny, řeznictví apod.).

Univerzálnost stroj zajišťuje možnosti zpracování potravin od hnětení lehkých i těžkých těst, míchání bramborové kaše a různých krémů, šlehání smetany, bílků a majonézy; až po využití doplňkově instalovaného náhonu pro přípojný stroj na mletí a řezání masa, mletí máku, strouhání (resp. řezání) brambor a zeleniny, pro přípravu strouhanky apod.

Oproti předchozím typům strojů řady RE je tento výrobek vybaven plynulou regulací otáček v rozmezí potřebném pro jednotlivé způsoby zpracování potravin.

Popis:

Základ stroje tvoří litinový podstavec, stojan a převodová skříň.

Podstavec je lakovaný, vybavený vzadu vnější ochrannou svorkou.

Stojan je opatřen nerezovými bočními kryty a vpředu nosičem kotlíku. Součástí nosiče je ochranný kryt zamezující dotyku na rotující nástroj. Ochranný kryt je opatřen spínačem, který zastaví elektromotor při otevření tohoto krytu. Uvnitř stojanu je upevněn elektromotor, nad kterým je umístěna kompletní elektroinstalace stroje včetně ovládacího panelu s jednotlivými ovládacími prvky upevněnými v pravém bočním krytu.

Převodová skříň (lakovaná) je vpředu osazena ramenem planety s hřídelí, na kterou se nasazují jednotlivé nástroje (hák, míchač, šlehací metla). Na čele převodovky je náboj pro pohon přípojných strojů, vybavený ze spodu zajišťovacím šroubem pro upevnění těchto strojů v pracovní poloze. Na pravé straně převodové skříně jsou umístěny ovládací páky a olejoznak. Přední páka (kotlík - náhon) pro vyřazení pohybu planety, zadní páka pro zvedání a spouštění nosiče kotlíku.

Zadní kryt stroje je nerezový a zakrývá řemenový převod (elektromotor - převodovka). Na tomto krytu je umístěn typový štítek a z dolní části je vyvedena 3 m dlouhá přívodní šňůra (3 x 2,5 mm²).

Technické údaje:

Jmenovité napětí:	1/N/PE AC 230 V, 50 Hz
Jmenovitý výkon:	1,5 kW
Šířka:	570 mm
Hloubka:	1 070 mm
Výška:	1 140 mm
Akustický výkon vyzařovaný strojem	83 dB (zkoušeno dle ČSN EN ISO 3744)
Počet převodových stupňů:	plynulá regulace otáček
Hmotnost stroje bez příslušenství:	300 kg
Hmotnost stroje s příslušenstvím:	330 kg
Obsah kotlíku:	60l a 30l
- těsto (vánočka, knedlík)	16 kg (8 kg) mouky
- šlehaná smetana	12 l (6 l)
- bílky	2 l (1 l)
- bramborová kaše	20 kg (10 kg)

Hodnoty v závorce platí pro 30 litrový kotlík, hodnoty před závorkou platí pro 60 litrový kotlík.

Výkon stroje za jeden cyklus.

Příslušenství:

- 1 návod pro obsluhu
- 1 kompletní seznam náhradních dílů
 - 1 redukční nosič kotlíku RN 30
 - 1 kotlík K 30
- 1 kotlík K 60
 - 1 hák H 30
- 1 hák H 60
 - 1 míchač M 30
- 1 míchač M 60
 - 1 šlehací metla ŠM 30
- 1 šlehací metla ŠM 60
- 1 vozík kotlíku
- 1 podstavec kotlíku
 - sada stavěcích nožiček
- *Takto označené příslušenství není standardní výbavou stroje. Je třeba jej samostatně objednat*

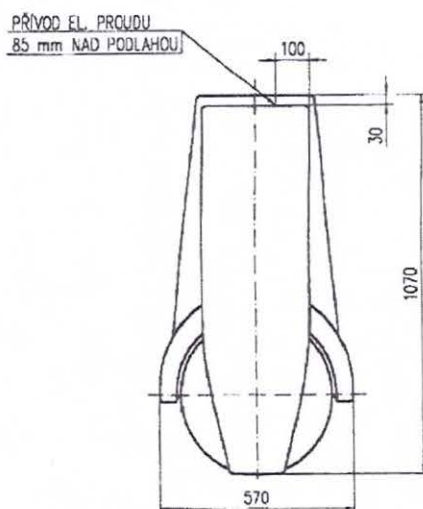
Zvláštní příslušenství:

(nutno samostatně objednat)

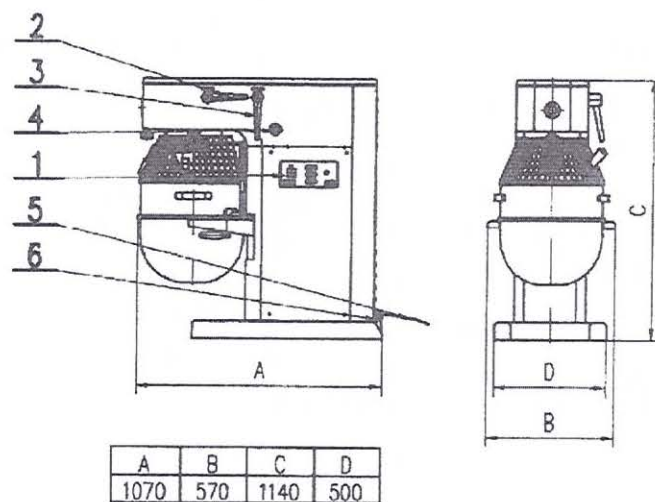
- Přípojné strojky
- řezání (mletí) masa RMa 27
 - strouhání a řezání RUs 22
 - mletí máku RMm 22

Přípojné strojky a veškeré jejich příslušenství je nutno objednat zvlášť.

INSTALAČNÍ SCHEMA

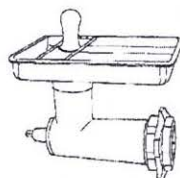


Rozměrový náčrtek:



- | | | | |
|---|----------------------------------|---|------------------------|
| 1 | Ovládání | 4 | Olejoznak |
| 2 | Páka náhonu | 5 | Šňůra |
| 3 | Páka zvedání a spouštění kotlíku | 6 | Vnější ochranná svorka |

PŘÍPOJNÝ STROJEK NA ŘEZÁNÍ MASA RMa 27

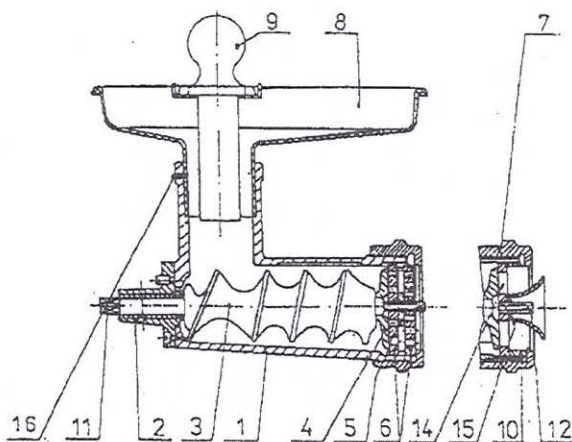


Použití:

Řezačka masa se používá v profesionálních velkokapacitních kuchyních na řezání masa do karbanátků, sekané apod. ve spojení s univerzálním hnětacím a šlehacím strojem typu RE 22, RE 24 (hnací stroj).

Popis:

Řezačka masa se skládá z těla 1, kuželového náboje 2, šneku 3, křížového nože 4, stěracího nože 5, řezacích desek 6, matice 7, mísy 8, tlačítka 9, kroužku 10, čep 11 prochází kuželovým nábojem a je ukončen čtyřhranem pro zasunutí náboje hnacího stroje. Čep 12 je rovněž opatřen čtyřhranem a unášecími ploškami pro unášení nožů. Nože 4, 5 a desky 6, případně kroužek 10 jsou k sobě přitlačovány maticí 7. Desky jsou proti pootočení zajištěny. Do hrdla těla 1 je nasazena mísa 8, tlačítko 9. Řezací deska na guláš je doplněna bezpečnostní miskou 15, která slouží jako ochrana před vsunutím prstů k rotujícímu noži.



Technické údaje:

Typ: RMa 27

Výkon za hodinu: maso - jemné mletí 220 - 250 kg (podle druhu)

dršťky 300 kg

maso na guláš 450 kg

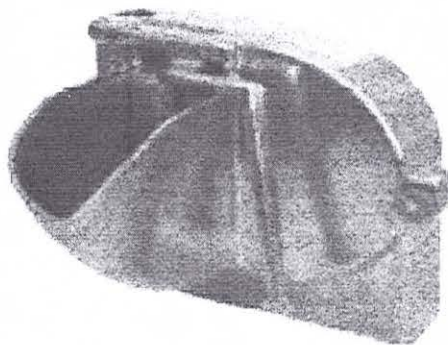
Rozměry 350 x 250 x 300

Hmotnost s přísl. 13,8 kg



ALBA BRNOVITICE

PŘÍPOJNÝ STROJEK NA ŘEZÁNÍ A STROUHÁNÍ K RE 22 a RE 24 RU 22



Parametry	
Vnější rozměry (š x hl x v v mm)	290 x 255 x 336
Výkon - řezání (kg/h)	
Brambory	250
Zelí	200
Výkon - strouhání (kg/h)	
Brambory	200
Zelí	150
Strouhanka	50
Mrkev	50
Hmotnost (včetně PŘÍSLUŠENSTVÍ)	10 kg

- ☒ Pracuje po připojení k Univerzálnímu šlehačimu a hnětačimu stroji RE 22 a RE 24
- ☒ Slouží ke krájení brambor, zeleniny a na strouhání strouhanky, brambor ad.
- ☒ Celokovové provedení - žádné plastové komponenty
- ☒ Bohatě PŘÍSLUŠENSTVÍ

PŘÍSLUŠENSTVÍ V CENĚ:

- 1x řezací kotouč / plátkovač 2 mm
- 1x řezací kotouč / plátkovač 3 mm
- 1x řezací kotouč / plátkovač 4 mm
- 1x strouhací kotouč se strouhacím plechem 8 mm
- 1x strouhací plech 3 mm
- 1x strouhací plech 3,8 mm
- 1x strouhací plech 5 mm
- 1x klíč pro vyjímání strouhacích plechů

