RG
Coupe-légumes

Pour émincer, couper en dés, râper, hacher, effilocher et tailler de multiples façons légumes, fruits, champignons, noix, noisettes, amandes, pain sec, fromage et bien plus encore.



MODÈLES

RG 100 · RG 200 · RG 250 · RG 350 · RG 300i · RG 400i

CARACTÉRISTIQUES

CONSTRUCTION	FONCTIONNEMENT
• Structure en aluminium anodisé et arbre moteur en acier inox.	• Boutons marche/arrêt IP65.
• RG300i et RG400i entièrement en acier inox.	• RG400i à deux vitesses de coupe, avec poignée et deux roues pour un déplacement facile.
• Outils de coupe en anticorodal, acétal ou acier inox.	• RG300i avec deux roues pour un déplacement facile.
• Double sécurité sur la trémie d'alimentation.	• Inserts et outils facilement démontables pour le nettoyage.
• Transmission par motoréducteur avec frein mécanique de sécurité.	• Poussoir à poignées ergonomiques.



DONNEZ DE LA VALEUR À VOS LÉGUMES

Temps de préparation des légumes réduits, garnitures impeccables, menus plus riches et variés, hygiène maximale : les **COUPE-LÉGUMES RG sont la** solution idéale à toutes ces exigences. Dans un minimum d'espace et de temps, grâce à leur rapidité, leur polyvalence et leur simplicité d'utilisation, les

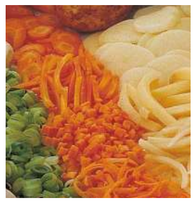
COUPE-LÉGUMES RG

émincent, râpent, coupent en dés, effilochent et taillent en bâtonnets non seulement les légumes et racines, mais aussi les fruits frais, les fruits secs, le pain et les fromages. Les trémies ergonomiques et fonctionnelles simplifient le chargement de tous les légumes et garantissent des coupes nettes et précises. La large gamme d'outils de coupe donne à chaque fois la forme et l'épaisseur voulues, même avec des légumes tendres et juteux. Ces atouts uni-

ques font des COUPE-LÉGUMES RG

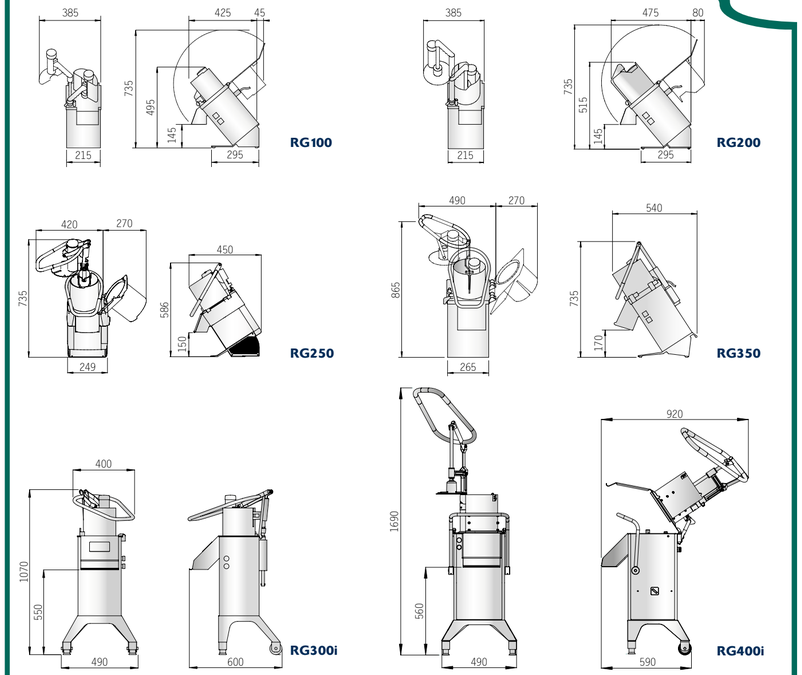
l'équipement idéal des cuisines de cantines, hôtels, restaurants, collectivités, cuisines centrales et ateliers de 4e gamme, où gain de temps, qualité du résultat, sécurité et fiabilité sont essentiels.

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



RG
Coupe-légumes

PLANS TECHNIQUES



DONNÉES TECHN.

	RG100	RG200	RG250	RG350	RG300i	RG400i
Raccordement électrique	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
Puissance kW	0.25	0.25	0.55	0.75	0.75	1.5/0.9
Poids kg	16	18.6	22	32	49**	76.5**
Production kg/h	300	420	600	900	2400*	3600*

* avec trémie d'alimentation automatique ** avec insert pour accessoires et poussoir manuel

APPAREIL FABRIQUÉ SELON LES NORMES HARMONISÉES ET MUNI DU MARQUAGE CE

Entreprise certifiée EN ISO 9001 – Système de Management de la Qualité

NILMA S.p.A.
Via E. Zacconi, 24/A - 43122 Parme - Tél. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 -
www.nilma.com • nilma@nilma.it
Nous nous réservons le droit d'apporter sans préavis toutes les modifications ou améliorations techniques jugées nécessaires

Reproduction, même partielle, interdite. Mars 2025

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

RG

Coupe-légumes

Six modèles pour cinquante types de coupe.



RG100
idéal de 50 à 200 repas



RG200
idéal de 200 à 400 repas

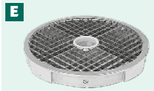


RG250
idéal de 400 à 600 repas



RG350
idéal de 600 à 1000 repas

OUTILS DE COUPE (dimensions en mm)

			RG100	RG200	RG250	RG350	RG300i	RG400i
A	**Disque éminceur** (une ou deux lames hd) • pour émincer les produits fermes et tendres • pour les dés, combiné à la grille E • pour les bâtonnets de racines, combiné à la grille F	 	0.5 1 1.5 2 3 4 5 6 7 8 9 10 15	0.5 1 1.5 2 3 4 5 6 7 8 9 10 15 20	0.5 1 1.5 2 3 4 5 6 7 8 9 10 15 20	0.5 1 1.5 2 3 4 5 6 7 8 9 10 12 14 15 20	0.5 1 1.5 2 3 4 5 6 7 8 9 10 12 14 15 20	0.5 1 1.5 2 3 4 5 6 7 8 9 10 12 14 15 20
B	**Disque éminceur produits tendres** • pour émincer les produits particulièrement délicats et juteux • pour les dés de produits particulièrement délicats et juteux, combiné à la grille E	 	8 10 12 15	8 10 12 15	8 10 12 15	8 10 12 15	8 10 12 15	8 10 12 15
C	**Disque gaufrette (ondulé)** • pour la coupe ondulée des pommes de terre et autres produits fermes	 	2 3 4 5 6	2 3 4 5 6	2 3 4 5 6	3 4 5 6	3 4 5 6	3 4 5 6
D	**Disque julienne** (une ou deux lames hd) • pour tailler racines et produits fermes en bâtonnets légèrement courbes de section carrée	 	2x2 2x6 3x3 4x4 6x6 8x8 10x10	2x2 2x6 3x3 4x4 6x6 8x8 10x10	2x2 2x6 3x3 4x4 6x6 8x8 10x10	2x2 2.5x2.5 2x6 3x3 4x4 6x6 8x8 10x10	2x2 2.5x2.5 2x6 3x3 4x4 6x6 8x8 10x10	2x2 2.5x2.5 2x6 3x3 4x4 6x6 8x8 10x10
E	**Grille à dés** • pour les dés de produits fermes, tendres et juteux, combinée aux disques éminceurs A et B	 	6x6 8x8 10x10 12x12 15x15 20x20	6x6 8x8 10x10 12x12 15x15 20x20	6x6 8x8 10x10 12x12 15x15 20x20	6x6 8x8 10x10 12x12 15x15 20x20 25x25	6x6 8x8 10x10 12x12 15x15 20x20 25x25	6x6 8x8 10x10 12x12 15x15 20x20 25x25
F	**Grille à frites** • pour tailler les racines en frites parfaitement droites, combinée au disque éminceur A	 	NON	NON	10	10	10	10
G	**Râpe** • pour râper les racines (carottes en particulier) ou les fromages tendres comme la mozzarella en fils ou bâtonnets de section semi-circulaire	 	1.5 2 3 4.5 6 8 10	1.5 2 3 4.5 6 8 10	1.5 2 3 4.5 6 8 10	1.5 2 3 4.5 6 8 10	1.5 2 3 4.5 6 8 10	1.5 2 3 4.5 6 8 10



ACCESSOIRES

POUR TOUS LES MODÈLES

- Outils de coupe.
- Porte-outils mural : protège les lames et fait gagner de la place (photo 8).
- Chariot de récupération du produit en inox AISI 304, avec bac GN 1/1 ou 2/1 de 200 mm de haut (photo 3).

RG100 et RG200

- Réducteur pour coupe guidée avec pilon (photo 1).
- Support au sol en inox AISI 304 (photo 2).

RG250 et RG350

- Support au sol en inox AISI 304 (photo 2).

RG300i et RG400i

- Trémie à alimentation automatique en inox AISI 304, avec sécurités. Idéale pour la coupe en continu de grandes quantités de produits ronds comme pommes de terre, oignons, tomates, noisettes ou petits pains (photo 4).
- Cylindre inox, indispensable pour les accessoires suivants :
  - Alimentateur 4 tubes avec un trou de 35 mm, un de 60 mm et deux de 73 mm, pour la coupe guidée de carottes, concombres, poireaux, céleri et poivrons (photo 5).
  - Poussoir manuel. Diamètre maximal du produit : 200 mm. Volume du cylindre d'alimentation : 7 litres. Adapté aux choux, carottes, salades et fromages (photo 6).
  - Poussoir pneumatique réglable à trois vitesses, en acier inox AISI 304 (photo 7) - RG400i uniquement.


1


2


3


4


5


6


7


8

