



Food Preparation Machines
Made in Sweden



Grönsaks- skärare RG-350

- Skivar, tärnar, strimlar, river, räfflar och skär pommes frites.
- Bereder frukt, grönsaker, torrt bröd, ost, nötter, svamp, mm.
- Robust design gjord för kommersiell användning och lång livslängd.
- Hög kapacitet. Bereder upp till 1 200 portioner per dag, 30 kg per minut med trattmataren och 12 kg per minut med manuell mataren.

Grönsaksskärare

RG-350



En maskin med två profiler

RG-350 är en av HÄLLDEs starkaste och mest effektiva grönsaksskärare. Den har två olika matare att välja mellan – manuell matare eller trattmatare. De större 215 mm skärverktygen tillåter beredning av större volymer.

Ergonomi i alla led

Den manuella mataren är utrustad med HÄLLDE Power Link som ger en hävarms-effekt på matarplattan. Resultatet blir att nästan 50 procent mindre manuell kraft behövs. För en friare arbetsställning har matarplattan ett ögleformat handtag, HÄLLDE ErgoLoop, som gör att du kan jobba med både vänster och höger hand. Maskinens lutande design innebär att matarcylindern alltid kommer i rätt vinkel – maskinen blir enkel att fylla på. Till RG-350 rekommenderas vårt höj- och sänkbara maskinbord för att alltid ge dig rätt arbetshöjd, särskilt vid användning av trattmataren.

Säkra och snabba påfyllningar

Så fort matarplattan fälls åt sidan stannar maskinen. När den fälls tillbaka startar maskinen igen och du kan fortsätta arbetet. Allt tack vare en automatisk start och stopp-funktion. En klar fördel, särskilt vid stora volymer. Trattmataren används när större volym efterfrågas. Potatis, lök, äpplen, m.m. kan hinkvis hällas i trattmataren. Detta förkortar beredningstiden väsentligt och ingen manuell kraft behövs.

Dubbel säkerhet mot oskyddad kniv

Om matarcylindern avlägsnas bryts strömmen helt. Tack vare denna dubbla säkerhet finns det ingen risk att maskinen går igång när kniven är oskyddad.

Utvecklad för bästa hygien

RG-350 tillverkas enbart av hygiencertifierade material. Maskinen har släta ytor, rundade kanter och saknar onödiga skrymslen där mat kan tränga in och fastna.

Enkel rengöring

För snabb rengöring är alla lösa delar lätta att ta bort för att enkelt skölja av maskinen. Tratten, matarplattan och matarcylindern är avtagbar och kan rengöras under rinnande vatten.

Bara de bästa materialen

Maskinbas, matarcylinder och matarplatta är allt tillverkat i robust metall. Till skärverktygens knivblad och rivplåtar används enbart rostfritt stål av högsta kvalitet.

Högsta möjliga driftsäkerhet

Den kraftfulla motorn har ett högt vridmoment under start och drift och driver skärverktyget direkt. Utan remmar eller mellanliggande kopplingar. Kraften från motorn går via en underhållsfri kuggväxel. Det här gör RG-350 mycket driftsäker – oavsett vilka produkter du arbetar med.

Skärverktyg med komplett register

RG-350 har ett brett utbud av skärverktyg som har en diameter på 215 mm. Med dessa klarar RG-350 alla tänkbara jobb och höga volymer. Välj själv vilka verktyg du behöver för att bli ännu effektivare i köket. RG-350 skivar, tärnar, river, räfflar och strimlar allt från hårda till mjuka produkter. Knivbladen och rivplåtarna är utbytbara så du behöver inte köpa helt nya skärverktyg.

Alltid perfekta skärresultat

Rotationshastigheten på skärbladen är optimerad för att skära jämna och fina skivor så effektivt som möjligt. Knivarna är ändamålsenligt slipade för att inte bli slöa eller få udden avbruten.



Tillbehör



Trattmatare



Maskinbord



Kantinvagn



















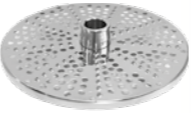









Verktyghängare



Rengöringsborste

Skärverktyg i hög kvalitet för bästa resultat

Alla skärverktyg är maskindiskbara. • = Rostfritt stål

	Skivare 0,5, 1, 1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 mm.	Skivar fasta och mjuka grönsaker, frukter, svampar etc. Tärnar i kombination med rekommenderade Tärningsgaller. Skär Pommes frites i kombination med Pommes Frites Galler.	
	HK (Hög Kapacitet) Skivare 2, 3, 4, 6, 8, 10, 12, 15, 20 mm.	Skivar hårda grönsaker och frukter, tärnar i kombination med rekommenderade Tärningsgaller. Skär pommes frites i kombination med Pommes Frites Galler. HK Skivare har dubbla knivar och därmed hög kapacitet.	
	Finsnittskivare 14, 20 mm.	Skivar fasta och mjuka grönsaker, frukter, svampar etc. Tärnar i kombination med rekommenderade Tärningsgaller.	
	Soft Slicer 8, 10, 12, 15 mm.	Skivar mjuka grönsaker, frukter, svamp, etc. Används föredragsvis för tärning av mjuka produkter i kombination med rekommenderade Tärningsgaller.	
	Räffelskivare 3, 4, 5, 6 mm.	Skär dekorativa räfflade skivor av rödbetor, gurka, morötter etc.	
	Strimlare 2x2, 2x6, 3x3, 4x4, 6x6, 8x8, 10x10 mm.	Skär strimlor av fasta produkter till soppor, sallader, grytor och dekoration etc. Passar för att skära något böjda Pommes frites.	
	HK (Hög Kapacitet) Strimlare 2x2, 2,5x2,5, 4x4, 6x6, 8x8, 10x10 mm.	Skär strimlor av fasta produkter till soppor, sallader, grytor och dekoration etc. Passar för att skära pommes frites. HK Strimlare har dubbla knivar och därmed hög kapacitet.	
	Råkostrivare 1,5, 2, 3, 4,5, 6, 8, 10 mm.	River morötter och vitkål till råkostsallader. River nötter, mandlar och torrt bröd. Råkostrivare 6 eller 8 mm används vanligtvis för att riva ost till pizza samt till riven vitkål.	
	Finrivare	River produkter fint, såsom riven hård/ torr ost, rå potatis till raggmunk och bröd till ströbröd.	
	Hårdostrivare	Idealisk för att riva hårdost såsom parmesan. River något grövre än "Finrivare, Extra fin".	
	Finrivare, Extra fin	River produkter mycket fint, såsom rättika finfördelat till puré och potatis till en mos.	
	Tärningsgaller 6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 15x15, 20x20, 25x25 mm.	Skär tärningar i kombination med en passande typ av skivare. Tärnar både hårda och mjuka grönsaker, frukt etc.	
	Pommes Frites-galler 10x10 mm.	Skär Pommes Frites i kombination med Skivare 10 mm eller Soft Slicer 10mm.	

Titta på resultat- och inspirationsvideos på vår hemsida, hallde.com ►





Grönsaksskärare RG-350

- Två olika matare - manuell matare eller trattmatare för kontinuerlig beredning.
- Direktdrivna skärverktyg från en kraftfull motor med planetväxel.
- "HÄLLDE PowerLink" ger en hävarmseffekt på matarplattan och minskar kravet på manuell kraft med hälften.
- "HÄLLDE ErgoLoop" möjliggör flexibel och ergonomisk riktig användning med båda händerna.
- Stora skärverktyg med en diameter på 215 mm tillåter snabbare beredning av stora volymer.

Maskin

- Motor: 0.75 kW. En hastighet. 230 V, 1-fas, 50 Hz. 400 V, 3-fas, 50 Hz.
- Transmission: Underhållsfri kuggväxel.
- Säkerhetssystem: Fyra säkerhetsbrytare.
- Skyddsklass maskin: IP44.
- Skyddsklass tryckknappar: IP65.
- Väggslutning: Jordad, 1-fas, 10 A alternativt jordad 3-fas, 16 A.
- Säkring: 10 A, trög.
- Ljudnivå LpA (EN31201): 73 dBA.
- Magnetfält: Mindre än 0.4 mikrotesla.

Material

- Maskinhus: Eloxerad och polerad aluminiumlegering.
- Skärverktygens skivor: Rostfritt stål / Aluminium.
- Skärverktygens knivar: Knivstål av högsta kvalitet.
- Maskinbord: Rostfritt stål.
- Gastronormkantin: Polycarbonat.

Matare

- Matarcylinder: Volym 5.7 liter. Höjd 180 mm. Diameter 200 mm. En fast 62 mm bred invändig stödvägg.
- Matarrör med invändig diameter 59 mm.
- Matarplatta med "HÄLLDE ErgoLoop" ögelformat matarhandtag och "HÄLLDE PowerLink" länksystem.
- Trattmatare: Volym ca 23 liter. Höjd 350 mm. Diameter 420 mm.

Skärverktyg

- Diameter: 215 mm.
- Varvtal: 360 varv/min.

Typ av beredning

- Skivar, tärnar, strimlar, river, skär pommes frites.
- Bereder frukt, grönsaker, torrt bröd, ost, nötter, svamp.

Användare

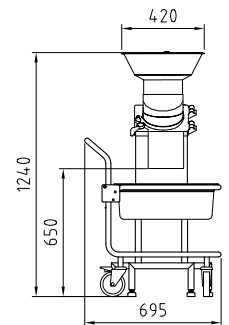
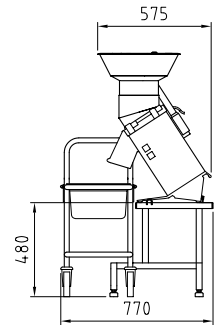
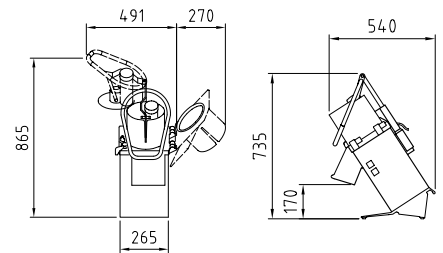
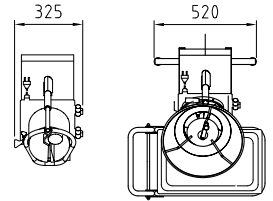
- Restauranger, butikskök, pizzerior, salladsbarer, skolor, sjukhus, dietister, fast food-inrättningar, fartyg, cateringkök, m.fl.

Nettovikt

- Maskinbas: 26 kg.
- Matarcylinder inkl ergomatare 6 kg.
- Trattmatare 7.5 kg.
- Skärverktyg: 0.85 kg.

Normer

- Direktiv: Besök hallde.com. Välj produkt och "Certifikat"



Food Preparation Machines
Made in Sweden

AB Hällde Maskiner – Box 1165 164 26 Kista Sverige
• Telefon: 08 587 730 00 • Fax: 08 587 730 30 • hallde.com • info@hallde.com