

PRESS RELEASE

Professionell HÄLLDE kvalitet även för det lilla köket. Nu lanserar HÄLLDE en liten grönsaksskärare.

HÄLLDE lanserar nu en liten grönsaksskärare, RG-50. Maskinen skär upp till 2 kg/minut och är perfekt för mindre restauranger, butikskök, kaféer, cateringföretag etc. som bereder mellan 10 och 80 portioner per dag.



RG-50

RG-50 är kompakt och tar upp en minimal yta i köket. Maskinen är 28.5 cm bred och 40.5 cm djup. För skärverktygen använder du HÄLLDEs praktiska och platsparande verktygshängare.

RG-50 kan göra allt som HÄLLDEs större grönsaksskäre kan. Den skivar, tärnar, strimlar och/eller river frukt, grönsaker, torrt bröd, ost, nötter, svamp etc. och den ger samma professionella skärresultat som andra HÄLLDE modeller.

Maskinhuset är gjort av metall. Skärverktygen är robusta och klarar hårt tryck och tuff körning utan att missformas. Knivbladen är av högsta kvalitet och kan avlägsnas för byte. Skärverktygen kan köras i diskmaskin – snabbt, enkelt och hygieniskt!

Tekniska data

Motor: 250 W. 230 V, 1-fas 50 Hz. Termiskt motorskydd med automatisk återställning. Transmission: underhållsfri kuggrem. Säkerhetssystem: två säkerhetsbrytare. Skyddsklass: IP34. Väggslutning: jordad, 1-fas, 10A. Säkring i lokalens proppskåp: 10 A, trög. Ljudnivå LpA (EN31201): 76 dBA. Magnetfält: Mindre än 15 mikrotlesla.

För mer information kontakta:

Bengt Brandes, Försäljningschef Sverige, Email: bengt.brandes@hallde.com
Tel: 08 587 730 15 Fax: +08 587 730 30
AB Hällde Maskiner, Box 1165, 164 26 Kista, www.hallde.com

AB Hällde Maskiner

Med 65 års erfarenhet och ett antal viktiga patent har HÄLLDE kommit att bli världsledande inom utveckling och tillverkning av såväl grönsaksskärare som andra typer av beredningsmaskiner för storkök. HÄLLDEs produkter säljs i 80 länder över hela världen. Mer information om HÄLLDE finns på www.hallde.com.



Food Preparation
Fast and Easy