



Food Preparation Machines
Made in Sweden

RG-400 Grönsaks- skärare

- Skivar, tärnar, strimlar, river, räfflar och skär pomes frites.
- Bereder frukt, grönsaker, torrt bröd, ost, nötter, svamp, mm.
- Robust design gjord för kommersiell användning och lång livslängd.
- Hög kapacitet. Bereder upp till 3 000 portioner per dag, 40 kg per minut med trattmataren och 15 kg per minut med manuell mataren.



Grönsaksskärare

RG-400

Unik maskin med många egenskaper

I vissa situationer krävs en maskin som är lite över det vanliga. RG-400 är HÄLLDEs största och mest effektiva grönsaksskärare och klarar av att bereda de riktigt stora volymerna för upp till 3000 portioner/dag eller 2,4 ton/timme. RG-400 uppfyller alla de krav som ställs på en professionell maskin oberoende i vilken miljö den ska användas. Den är kompakt i sin form, robust i kvaliteten, ergonomisk och lätt att rengöra. Den är flexibel med ett stort utbud av matare och tillbehör för att kunna anpassas till att passa just dina behov. Vare sig den kommer stå i ett kök eller i en mindre industrimiljö.

Effektiv maskin med många användningsområden

RG-400 använder sig av skärverktyg som har en diameter på 215 mm vilket är större än många andra grönsaksskärare. Storleken gör att RG-400 kan tillreda mycket höga volymer på kort tid. Därför är RG-400 det enda alternativet för större kök som personalmatsalar, sjukhuskök, institutionskök eller stora restauranger. På grund av de robusta materialvalen och den driftsäkra motorn passar RG-400 även in som en del i ett produktionssystem i en lättare beredningsindustri.

Flexibel och enkel att använda

RG-400 kan användas på flera olika sätt beroende på vad som passar dina behov. Till RG-400 finns fyra olika typer av matare – trattmatare, manuell matare, tryckluftsmatare samt en rörmatare. Till dessa används två olika typer av matarcylindrar med olika egenskaper. Den ena är till trattmataren och har två kilformade matarbåsar som hjälper till att pressa varan mot skärverktyget. Den andra är till tryckluftsmataren, manuella mataren och rörmataren och har tre invändiga knivar som fixerar och delar upp varan vid beredning. Då RG-400 kan köras på två hastigheter – 200 varv/minut eller 400 varv/minut – kan även hastigheten varieras beroende på vilken typ av produkt eller storlek som ska beredas.

Användarvänlighet

Målsättningen med RG-400 är att den ska vara lätt att använda och att ta hand om. På bara några få sekunder kan du ändra skärnitt och lika enkelt byter du ut mataren, från till exempel en manuell matare till en trattmatare. RG-400 användarvänlighet gör att den passar bra i kök med behov av olika typer av beredning, men även i miljöer med höga krav på hygien. På maskinens baksida finns två robusta hjul och ett rejält handtag som gör att maskinen är lätt att förflytta då det skulle behövas.



Utvecklad för bästa hygien

RG-400 tillverkas enbart av hygien-certifierade material. Maskinen har släta ytor, rundade kanter och saknar onödiga skrymslen där mat kan tränga in och fastna. Insidan av matarcylindrarna är helt i rostfritt stål.

Enkel rengöring

För snabb rengöring är alla tillbehör och lösa delar lätta att ta bort för att enkelt kunna skölja av maskinen. Matarcylindrarna är avtagbara och kan rengöras under rinnande vatten. Även den manuella mataren, trattmataren och rörmataren går att diska under rinnande vatten. Tack vare avståndet på 150 mm mellan maskinen och golvet är det lätt att göra rent även på golvet under maskinen.

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.

Trippel säkerhet mot oskyddad kniv

I RG-400 finns tre säkerhetssystem som skyddar mot att maskinen kan köras när kniven är oskyddad. Om inte matarcylindern eller matare är rätt monterad eller i rätt position går inte maskinen att starta.





Högsta möjliga driftsäkerhet

Den kraftfulla motorn är utvecklad för slitsamma förhållanden vare sig den används konstant under hela arbetsdagarna, till exempel i ett produktionssystem, eller för att snabbt bereda stora volymer i ett restaurangkök. RG-400 har ett högt vridmoment under start och drift och driver skärverktyget direkt. Det finns inga mellanliggande remmar som kan slitas eller gå sönder. Kraften från motorn går via en underhållsfri kuggväxel helt i stål. Det här gör RG-400 mycket driftsäker – oavsett vilka produkter du arbetar med eller i vilka förhållanden du arbetar.



Skärverktyg med komplett register

RG-400 har ett brett utbud av skärverktyg och med dessa klarar den alla tänkbara jobb. Välj själv vilka verktyg du behöver för att bli ännu effektivare i köket. RG-400 skivar, tärnar, river och strimlar allt från hårda till mjuka produkter. Skärverktygens stora diameter på 215 mm innebär att RG-400 klarar av höga volymer vid varje påfyllning. 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.



Komplett beredningsfunktion från 500 till 3000 portioner per dag



Tryckluftsmatare

När höga volymer av de mest ergonomiskt krävande produkterna som till exempel kål, ost eller morötter ska beredas, används den tryckluftsdrivna mataren. Med tryckluftsmataren pressas varan ner automatiskt med bara ett knapptryck. Därför minimeras både arbetsbelastningen och tidsåtgången vid beredning av

större kvantiteter. Precis som med den manuella mataren slutar kniven att rotera när tryckluftsmataren svängs åt sidan. Maskinen är då säkert att fylla på och den startar automatiskt igen när mataren svängs tillbaka. Tryckluftsmataren har tre hastigheter beroende på vad som ska beredas och i vilken dimension.



Manuell matare

Den manuella mataren på RG-400 är utformad för att reducera arbetsbelastningen även vid manuell matning av krävande produkter som till exempel kål, morötter eller ost. Den manuella mataren är utrustad med HÅLLDE Power Link som ger en hävarmoeffekt på matarplattan. Resultatet blir att nästan 50 procent mindre manuell kraft behövs. För en friare

arbetsställning har mataren ett ögleformat handtag, HÅLLDE ErgoLoop, som gör att du kan arbeta med maskinen i en position som passar dig bäst. För en snabb och säker beredning stannar maskinen när mataren fälls åt sidan. Du kan fylla på med mer varor och den startar automatiskt när mataren fälls tillbaka.



Rörmatare

För att enklare kunna skära framförallt långsmala produkter, men även runda, på en speciell ledd används rörmataren. Mataren har fyra rör i olika storlekar: två på 73 mm, ett på 60 mm och ett på 35 mm. De olika diametrarna

ger bra stöd åt varor i en mängd olika storlekar, till exempel för långsmala produkter som gurka och purjolök, eller för att skiva runda produkter på en bestämd ledd som tomater, paprika eller citrusfrukter.

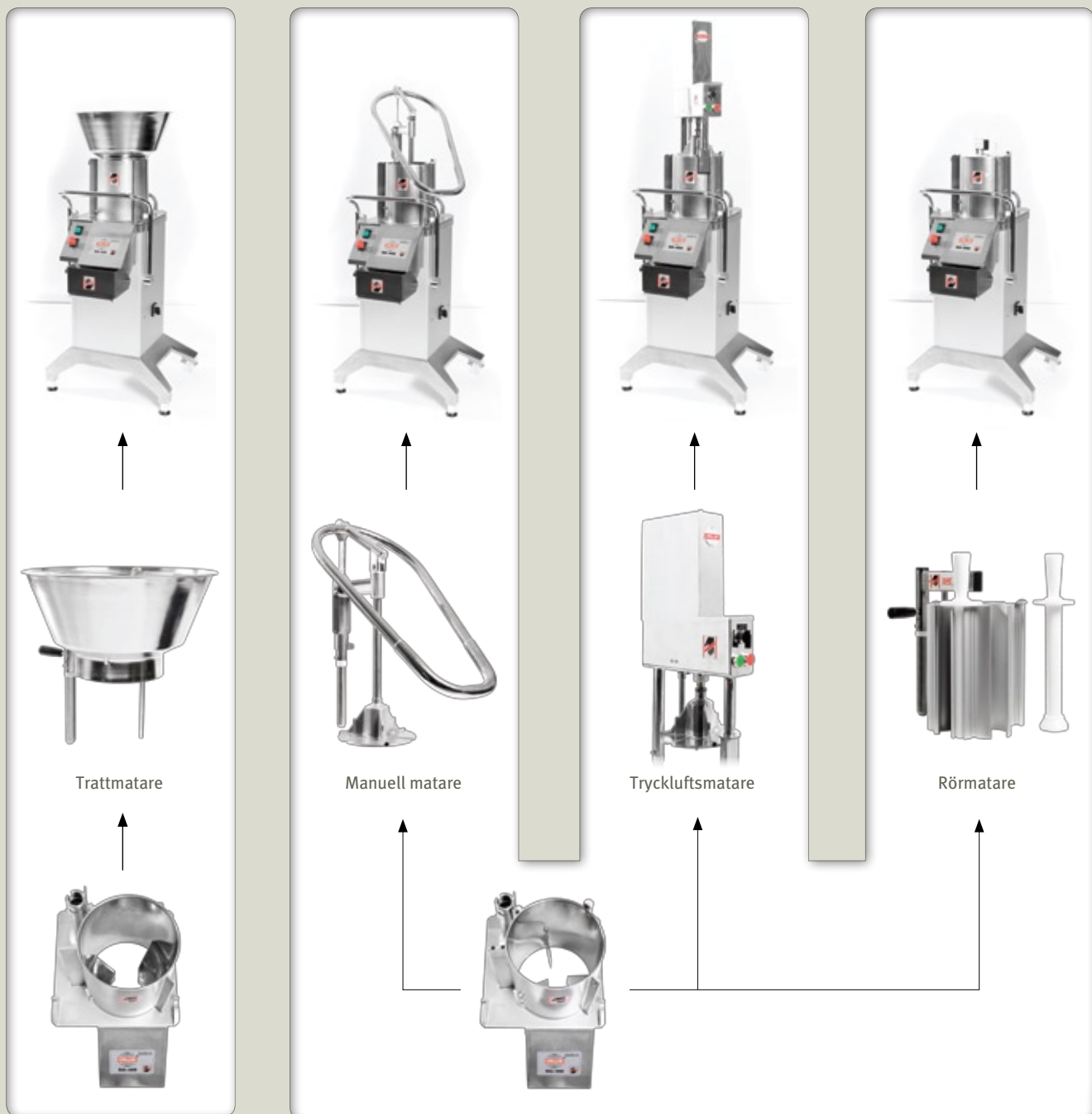


Trattmatare

För snabb beredning av stora kvantiteter används trattmataren. Trattmataren möjliggör kontinuerlig, hinkvis matning av främst runda produkter vilket snabbar upp beredningen väsentligt då maskinen aldrig behöver stängas av och fyllas på. Matarcylindern som används till trattmataren har två kilformade matarbåsar som

pressar ned produkten mot knivarna. Matarbåsen ger samma effekt som om man skulle pressa på produkten manuellt. Trattmataren används också om maskinen är en del av ett produktionssystem.





RG-400 Kombinationer

RG-400 går att kombinera på flera olika sätt. Beroende på vad maskinen ska användas till väljer du passande typ av matare samt skärverktyg från vårt stora utbud av snitt och dimensioner.

Både skärverktyg och matare är lätta att montera på och av och genom bara några få moment har du bytt både matare och skärnsnitt.

RG-400 använder sig av två typer av matarcylinrar beroende på vilken typ av matartopp du vill använda. Den ena är till trattmataren och har två kilformade matarbåsar som hjälper till att pressa varan mot skärverktyget. Den andra är till tryckluftsmataren, manuella mataren och rörmataren och har tre invändiga knivar som fixerar och delar upp varan vid beredning.

Tillbehör till RG-400



Rostfri tillbehörsvagn för praktisk förvaring av tillbehör

Tillbehörsvagnen är en speciellt tillverkad samlingsplats för RG-400 olika tillbehör. Den har plats för trattmataren med tillhörande matarcylinder, rörmataren, den manuella mataren eller tryckluftsmataren med tillhörande matarcylinder samt skärverktyg och diverse tillbehör.

Tillbehörsvagnen är det idealiska hjälpmedlet för att ha ordning och reda bland tillbehören samt för snabb och enkel hantering och transport. Vagnen är helt i rostfritt stål och har rejäla hjul, varav två är låsbara.



Rostfri kantinvagn med gastronormkantin

HÄLLDEs egentillverkade kantinvagn är gjord speciellt för att passa till våra maskiner. Till vagnen kommer en 1/1-200 gastronormkantin. Vagnen är helt i rostfritt stål med fyra rejäla

hjul, varav två är låsbara. Då ramen som håller kantinen kan fällas upp går vagnen även bra att använda för att transportera säckar med till exempel potatis, kål eller lök.



Kompressor för tryckluftsmatare

För att använda den tryckluftsdrivna mataren behöver du tryckluft. Dock är det få kök som har tryckluft i fastigheten. Därför kan du skaffa en kompressor direkt från oss.

Kompressorn ger ett tryck på 10 bar vilket passar bra till tryckluftsmataren. Kompressorn är tyst (under 64 dBA) och monterad på en rullvagn så att den lätt går att flytta på.



Vägghängare för tre verktyg

Vägghängarna monteras enkelt upp på väggen och har plats för tre skärverktyg. De ger dig bättre ordning och reda bland dina verktyg, spar plats och gör hanteringen av

verktygen säker och bekväm. Samtidigt är det ett effektivt sätt att skydda knivarnas egg från onödigt slitage.

Högkvalitativa skärverktyg för alla snitt och bästa resultat



Standardskivare

4-5, 6, 10, 15, 20 mm.

- Skivar fasta varor som rotfrukter.

- Tämnar i kombination med tärningsgaller.



Finsnittskivare

0.5, 1, 1.5, 2, 3, 4, 6, 10, 14, 20 mm.

- Skivar fasta och mjuka varor som rotfrukter, paprika, lök, purjolök, gurka, tomater, äpple, citrusfrukter, bananer, svamp, m.m.
- Strimlar sallad och kål.

- Hackar lök i kombination med tärningsgaller.
- Tämnar i kombination med tärningsgaller.



Räffelskivare

4-5 mm.

- För räfflade skivor av rödbeta, gurka, morot, m.m.



Tärningskivare

12.5 mm.

- Tämnar rotfrukter, potatis, kål, m.m. i kombination med tärningsgaller.



Strimlare

2X2, 2.5X2.5, 2.5X6, 4.5X4.5, 6X6, 10X10 mm.

- Strimlar julienne (tändstickspotatis) för Jansons frestelse, morötter för soppa, gurka för sallad m.m.

- Skär potatis till pommes frites.



Tärningsgaller

6.25X6.25, 7.5X7.5, 10X10, 12.5X12.5, 15X15, 20X20, 25X25 mm.

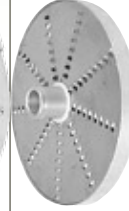
- Tämnar rotfrukter, frukt, potatis, grönsaker, kål, kålrötter, morötter, gurka, äpple m.m i kombination med standardskivare eller finsnittskivare.



Pommes frites galler

10 mm.

- Skär rak pommes frites i kombination med finsnittskivare.

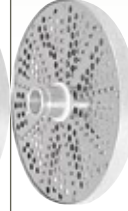


Råkostrivare

1.5, 2, 3, 4-5, 6, 8, 10 mm.

- River morötter och vitkål till råkostsallad.
- River nötter, mandel och torrt bröd.

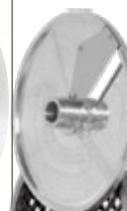
- Strimlar vitkål.
- River pizzaost.



Finrivare, fin Finrivare, Extra fin Hårdostrivare

- River rotfrukter, bröd, ost, m.m.
- "Fin" river rå potatis för raggmunk.

- "Extra fin" river rättika, torrt bröd, morot, m.m.
- Hårdostrivare river hårda ostar som parmesan.



Soft Dicing

8, 10, 12, 15 mm.

- Tämnar mjuka produkter som tomater, lök, paprika, bananer, kiwi, jordgubbar, m.m.



RG-400 Grönsaksskärare

- Fyra olika matare - manuell matare, automatisk tryckluftsmatare, rörmatare för långsmala produkter och trattmatare för kontinuerlig beredning.
- Direkt drivna skärverktyg från en kraftfull motor med planetväxel.
- "HÄLLDE PowerLink" ger en hävarmoeffekt på matarplattan och minskar kravet på manuell kraft med hälften. "HÄLLDE ErgoLoop" möjliggör ergonomisk riktig användning med båda händerna.
- Stora skärverktyg med en diameter på 215 mm tillåter snabbare beredning av stora volymer.

Maskin

- Motor: 1,5/0,9 kW. Två hastigheter. 220-440 V, 3-fas, 50-60 Hz.
- Transmission: Underhållsfri kuggväxel.
- Säkerhetssystem: Tre säkerhetsbrytare.
- Skyddsklass maskin: IP45.
- Skyddsklass tryckknappar: IP65.
- Väggslutning: Jordad, 3-fas, 16 A.
- Säkring: 10 A, trög.
- Ljudnivå LpA (EN31201): 70 dBA.
- Magnetfält: Mindre än 0,4 mikrotesla.

Material

- Maskinhus: Eloxerad och polerad aluminiumlegering.
- Skärverktygens skivor: Aluminiumlegering.
- Skärverktygens knivar: Rostfritt knivstål.

Matare

- Matarcylinder: Volym 9 liter. Höjd 250 mm. Diameter 200 mm. Tre invändig knivar alt. två invändiga matarbåsar för trattmataren.
- Manuell matare med "HÄLLDE ErgoLoop" ögleformat matarhandtag och "HÄLLDE PowerLink" länksystem.
- Tryckluftsmatare: tre hastigheter, variabelt tryck. Rekommenderat tryck 15l/min. 6 bar.
- Rörmatare med fyra rör: Diameter 73 mm, två 60 mm och 30 mm.
- Trattmatare: Volym ca 23 liter. Höjd 350 mm. Diameter 420 mm.

Skärverktyg

- Diameter: 215 mm.
- Varvtal: 200 och 400 varv/min.

Typ av beredning

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

Användare

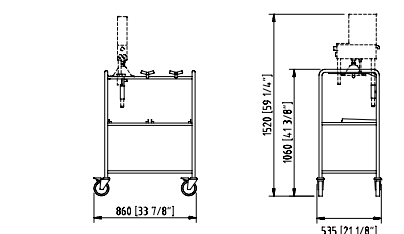
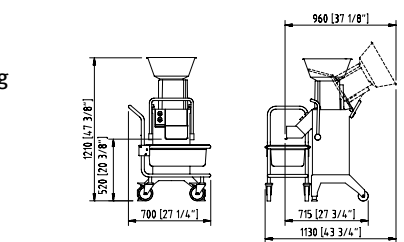
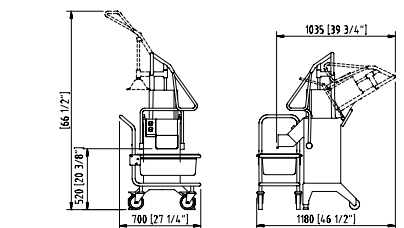
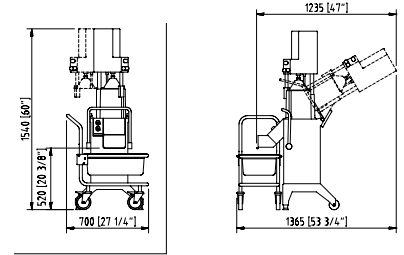
- Restauranger, butikskök, pizzerior, centralkök, institutionskök, skolor, sjukhus, livsmedelsindustrier, fast food-inrättningar, fartyg, cateringkök, m.fl.

Nettovikt

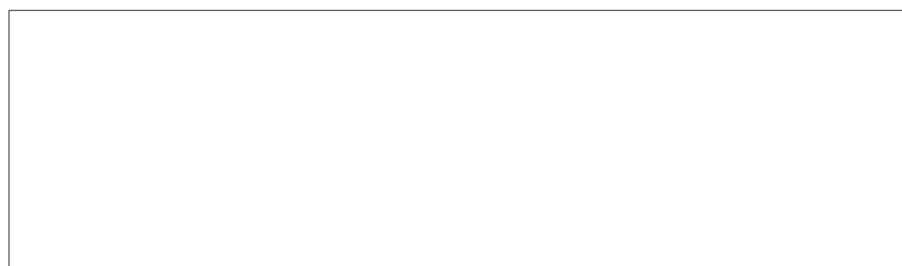
- Maskinbas: 54 kg.
- Matarcylinder: 6 kg.
- Manuell matare: 5 kg.
- Rörmatare: 5 kg.
- Tryckluftsdreven matare: 11 kg.
- Trattmatare med matarcylinder: 12 kg.
- Skärverktyg: 1 kg.

Normer

- EU-direktiv 98/37/EEC, LVD 73/23 EEC, EMC 89/336/EEC.
- NSF/ANSI Standard 8.



Food Preparation Machines
Made in Sweden



AB Hällde Maskiner Box 1165 164 26 Kista

• Tel: 08-587 730 00 • Fax: 08-587 730 30 • www.hallde.com • info@hallde.com