



Food Preparation Machines
Made in Sweden

RG-7 Grönsaks- skärare

- Skivar, tärnar, strimlar, river, räfflar och skär pommes frites.
- Bereder frukt, grönsaker, torrt bröd, ost, nötter, svamp, mm.
- Hög kapacitet. Bereder upp till 8 kg per minut, 800 portioner per dag.



Grönsaksskärare

RG-7



RG-7 Grönsaksskärare

- Stor matarcylander som rymmer de flesta varor hela.
- Direktdrivna skärverktyg från en kraftfull motor med planetväxel.
- Stödväggar så att du kan stapla varor för skärning på en bestämd ledd.
- Matarens hävarm gör att du enkelt skär varor som normalt kräver stor press, som t.ex. ost.

Maskin

- Motor: 1 hastighet, 0.55 kW, 230 V, 1-fas, 50Hz, motorskydd inställning 5.2 A. 400 V, 3-fas, 50 Hz.
- Motorskydd inställning 1.6 A.
- Transmission: Remdrift.
- Säkerhetssystem: En 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): <70 dBA.

Material

- Maskinhus av 8 mm polyuretan.
- Produkt-genomlopp av acetal.
- Cylinder och kolv av acetal.
- Handtag och länksystem av aluminium och rostfritt stål.
- Skärverktyg av dragen aluminium/acetal.
- Knivar av rostfritt stål.
- Maskinbord: Rostfritt stål.
- Gastronormkantin: Polycarbonat.

Skärverktyg

- Diameter: 185 mm.
- Varvtal: ca 485 varv/min.
- Högkvalitativa skärverktyg för alla snitt och bästa resultat
 - Standardskivare: 6, 8, 10, 20 mm.
 - Finsnittskivare: 0.5, 1, 1.5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 15 mm.
 - Räffelskivare: 4.5 mm.
 - Tärningsskivare: 12.5 mm.
 - Strimlare: 2x2, 2.5x2.5, 4.5x4.5, 6x6, 8x8, 10x10 mm.
 - Tärningsgaller: 7.5x7.5, 10x10, 12.5x12.5, 15x15, 20x20, 25x25 mm.
 - Pommes frites galler: 10 mm.
 - Råkostrivare: 1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 mm.
 - Finrivare: Fin, Extra fin

Läs mer om våra skärverktyg på hallde.com. Där finns även HÄLLDES skärverktygsguide tillgänglig som visar resultat, bilder och videoklipp.

Typ av beredning

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

Användare

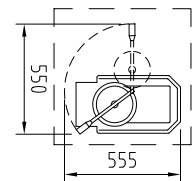
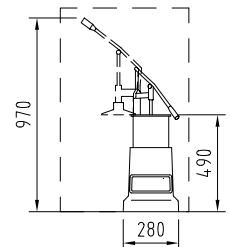
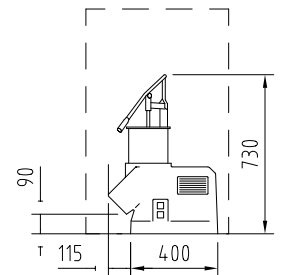
- Restauranger, butikskök, pizzerior, salladsbarer, skolor, s jukhus, dietister, fast food-inrättningar, fartyg, cateringkök, m.fl.

Nettovikt

- Maskin: 21 kg.
- Skärverktyg: 0,5 kg.

Normer

- EU-direktiv 2006/42/EC, 2006/95/EC, 2005/108/EC.



Food Preparation Machines
Made in Sweden



AB Hälde Maskiner Box 1165 164 26 KISTA

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