



Food Preparation Machines  
Made in Sweden

## RG-250 Máquina preparación Hortalizas

- Rebanadas, cubos, tiras, rallados, julianas y rebanadas onduladas.
- Procesa fruta, verduras, pan seco, queso, frutos secos, setas, etc.
- Máquina de sobremesa para uso comercial.
- Procesa hasta 800 porciones/día y 8 kg/minuto.



Máquina Preparación de Hortalizas

# RG-250



### Ergonomía en todas las etapas

Gracias al diseño inclinado de la cortadora, el cilindro alimentador siempre están en la posición adecuada - la máquina es fácil para llenar. La placa empujadora dispone de un efecto HALLDE Power Link que obtiene un efecto multiplicador. El resultado es que se necesita casi un 50 por ciento menos esfuerzo manual. Para una mejor posición de trabajo, la placa empujadora tiene una empuñadura, HALLDE ErgoLoop, lo que significa que puede trabajar con las dos manos. Nosotros recomendamos nuestra mesa soporte ajustable verticalmente para asegurarse de que siempre funciona a la altura correcta cuando se utiliza la máquina.



### La mayor Fiabilidad posible

El potente motor tiene un alto par de arranque y de funcionamiento y la transmisión directa al disco de corte. Sin correas o conexiones intermedias. La potencia del motor pasa a través de una caja de engranajes libre de mantenimiento. Esto hace de la RG-250 una máquina excepcionalmente fiable – independientemente de los productos que se están procesando.



### Segura y rápida

Gracias a la puesta en marcha automática y la función de parada de la máquina, se detiene tan pronto como la placa empujadora se balancea lateralmente. Cuando se vuelve a cerrar se reinicia la máquina de nuevo y usted puede seguir trabajando. La RG-250 también tiene un cilindro de luna llena que puede recoger cantidades más grandes y los productos enteros. Unas ventajas evidentes, especialmente cuando se trata de grandes volúmenes.



### Discos de corte con gama completa

Nuestra amplia gama de discos de corte permite al RG-250 elaborar todas las tareas imaginables. Usted elige el disco de corte que necesita para hacer aún más eficaz en la cocina. La RG-250 realiza rodajas, cubos, tiras, ralladuras, hace juliana y rodajas onduladas – todo, desde los productos duros a los productos blandos. Las cuchillas y las rejillas son reemplazables. Como resultado, usted no necesita comprar nuevos discos de corte.



### Siempre cortes perfectos

Se optimiza la velocidad de rotación de los discos de corte para el corte fino e incluso para cortes tan eficientes como sea posible. Las cuchillas tienen un afilado apropiado para evitarla inercia o la no ruptura del filo.

### Doble sistema de seguridad para una protección contra las cuchillas

Si el cilindro de alimentación se retira, la máquina se para. Gracias a esta doble seguridad, no hay riesgo de que la máquina con discos se ponga en marcha sin protección.



### Desarrollado para la mejor higiene

La RG-250 es fabricada exclusivamente a partir de material certificado higiénicamente. La máquina tiene superficies lisas, bordes redondeados y no tiene huecos innecesarios donde puedan penetrar los alimentos y se atasquen.

### Fácil limpieza

Para la rápida limpieza, todas las partes sueltas son sencillas de quitar para el lavado fácil de la máquina. El cilindro de alimentación es desmontable y se puede lavar con agua corriente.



### Sólo el mejor material

La base de la máquina, el cilindro alimentador y el empujador están hechas de metal sólido. Se utiliza sólo acero inoxidable de alta calidad para fabricar la cuchilla de corte de los discos.

### Ligero y fácil de mover

El tamaño relativamente pequeño de la máquina le da varias ventajas. No ocupan mucho espacio en la cocina. Usted puede utilizar en una mesa de trabajo. Y es fácil de mover, algo que es facilitado por el asa en la parte trasera.



### RG-250 Accesorios



Mesa soporte Máquina



Carro de recogida



Soporte Mural  
Discos de Corte



Cepillo

# Discos de corte de primera calidad para cualquier corte y resultados óptimos

## RG-250 Guía de cuchillas de corte

	<b>Rebanadora (acero inoxidable)</b> 0,5, 1, 1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 mm.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rebana productos firmes y blandos, tales como tubérculos, pimiento, la cebolla, puerro, pepino, tomate, manzana, cítricos, plátanos, champiñones, etc.</li><li>• Corta en tiras lechuga y col.</li><li>• Pica cebolla en combinación de la rejilla de cubos.</li><li>• Cubos en combinación de la rejilla de cubos adecuada.</li></ul>	
	<b>Rebanadora Standard</b> 20 mm.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rebana Productos firmes, tales como tubérculos</li><li>• Cubos en combinación de la rejilla adecuada.</li></ul>	
	<b>Rebanadora Fina</b> 15 mm.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Las mismas ventajas que con la “rebanadora”.</li></ul>	
	<b>Rebanadora ondulada (acero inoxidable)</b> 2, 3, 4, 5, 6 mm.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rebana onduladas remolacha, pepino, zanahoria, etc.</li></ul>	
	<b>Disco cortador tiras (acero inoxidable)</b> 2x2, 2x6, 3x3, 4x4, 6x6, 8x8, 10x10 mm.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rebana en juliana patatas y zanahorias para sopas. pepino, zanahoria para ensalada, etc.</li><li>• Para patatas fritas ligeramente curvadas.</li></ul>	
	<b>Rebanadora para Cubos</b> 12.5 mm.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dados hortalizas, patatas, repollo en combinación con la rejilla de cubos adecuado.</li></ul>	
	<b>Rejilla Cubos</b> 6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 15x15, 20x20 mm.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Corta en Dados hortalizas, frutas, patatas, coles, nabos, zanahorias, pepinos, manzanas, etc, en combinación con la Rebanadora estándar adecuada o Rebanadora fina.</li></ul>	
	<b>Rejilla patatas fritas</b> 10 mm.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Corta bastones de patata recta para patata frita en combinación con una rebanadora fina de 10mm.</li></ul>	
	<b>Rallador de alimentos (acero inoxidable)</b> 1,5, 2, 3, 4,5, 6, 8, 10 mm.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ralla zanahorias y col para ensaladas.</li><li>• Ralla avellanas, almendras y pan seco.</li><li>• Ralla queso para pizza y gratinados.</li><li>• Corta en tiras col y repollo blanco.</li></ul>	
	<b>Rallador Fino Rallador Extra Fino Rallador Queso Duro (acero inoxidable)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ralla hortalizas, pan seco, queso, etc.</li><li>• Ralla patatas crudas para tortillas de</li><li>• Rallador extra fino, ralla rábano, pan seco, etc.</li><li>• Rallador queso duro es perfecto para queso tipo parmesano.</li></ul>	
	<b>Conjunto Cubos Soft</b> 8, 10, 12, 15 mm.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conjunto para dados de productos blandos como el tomate, cebolla, pimienta, plátano, kiwi, fresas, etc.</li></ul>	



## RG-250 Máquina Preparación Hortalizas

- Gran Cilindro alimentador que puede realizar la mayoría de los artículos enteros.
- Transmisión de los discos de corte directos desde el motor mediante una caja de engranajes planetarios.
- El "HALLDE PowerLink" proporciona un efecto de palanca sobre la placa empujadora que reduce la presión manual necesaria para alrededor de la mitad.
- El "HALLDE ErgoLoop" permite al usuario utilizar las dos manos para accionar la máquina.
- El diseño inclinado y la pared soporte para un apilado cómodo de tomates, cebollas, etc., para un rebanado orientado.

### Máquina

- Motor: 0.55 kW. Una velocidad. 100 V, monofásica, 50-60 Hz. 110-120 V, monofásica, 60 Hz. 220 V, monofásica, 50 Hz. 230-240 V, monofásica, 50 Hz. 230 V, trifásica, 50 Hz. 400 V, trifásica, 50 Hz. 440 V, trifásica, 60 Hz.
- Transmisión: engranajes planetarios.
- Sistema de seguridad: Dos micros de seguridad.
- Grado de protección maquina: IP44.
- Grado de protección pulsadores: IP65.
- Cable eléctrico: monofásica con conexión a tierra, 10 A, 10 A alternativamente, trifásica con tierra, 16 A.
- Fusible: 10 A, fusible retardado.
- Nivel sonoro LpA (EN31201): 72 dBA.
- Carga Magnética: Por debajo de 0.5 microtesla.

### Materiales

- Carcasa de la máquina: aleación de aluminio anodizado y pulido.
- Discos de corte: Acero inoxidable/Aleación de aluminio.
- Cuchillas de corte: Acero inoxidable especial para cuchillas.
- Mesa Máquina (opcional): Acero inox.
- Cubeta (opcional): Polycarbonato.

### Alimentador

- Cilindro alimentador: Volumen 4 litros. Altura 180 mm. Diámetro 170 mm. Una pared de apoyo interna fija de 55 mm de ancho.
- Tubo Alimentador con diámetro interior 56 mm.
- Asa de la Placa de empuje con "HALLDE ErgoLoop" y sistema palanca "HALLDE PowerLink".

### Discos de corte

- Diámetro: 185 mm.
- Velocidad: 350 rpm (50 Hz), 420 rpm (60 Hz).

### Tipo de preparación

- Rebanadas, cubos, tiras, rallados, hace julianas y rebanadas onduladas.
- Procesa fruta, hortalizas, pan seco, queso, frutos secos, setas, etc.

### Usuarios

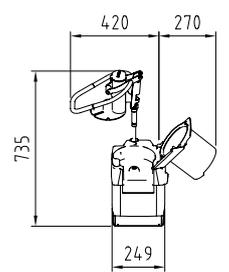
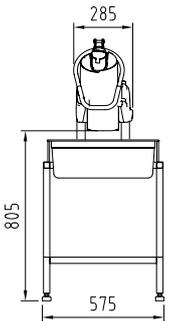
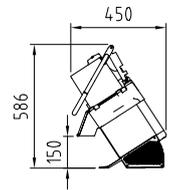
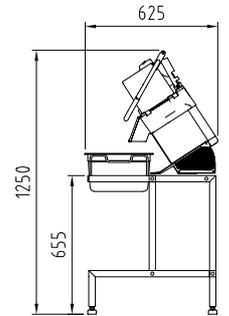
- Para restaurantes, pizzerías, bares, cocinas de dietética, escuelas, guarderías, residencias, fast food, cocinas de catering, etc.

### Peso Neto

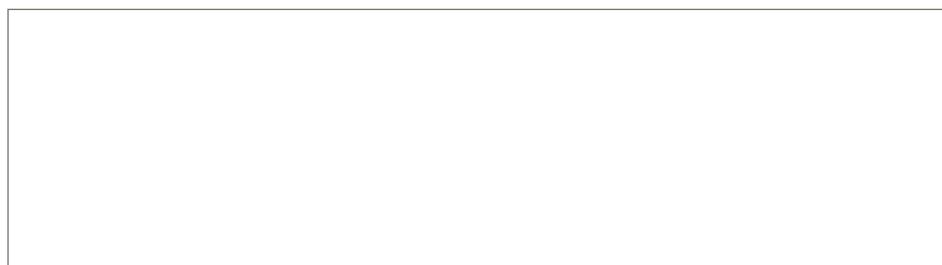
- Máquina: 21 kg.
- Discos de corte: 0.5 kg.

### Normas

- EN 1678+A1:2010. Directiva de máquinas de la 2006/42/EC, 2006/95/EC, 2004/108/EC.
- RoHS 2002/95/EC • NSF/ANSI Standard 8.



Food Preparation Machines  
Made in Sweden



AB Hallde Maskiner P.O. Box 1165 SE-164 26 Kista Sweden  
• Teléfono: +46 8 587 730 00 • Fax: +46 8 587 730 30 • hallde.com • info@hallde.com