Food Preparation Machines
Made in Sweden

RG-400 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 y larga vida.
- Alta capacidad. Procesa hasta 3000 porciones/día y 40 kg/minuto con cabezal automático y 15 kg/minuto con el empujador manual.

RG-400 Máquina Preparación de Hortalizas

Unica máquina con muchas cualidades

Algunas situaciones exigen una máquina cortadora sobre el resto. RG-400 es la máquina de preparación de verduras HALLDE más grande y más efi caz, que es capaz de preparar grandes cantidades desde 500 hasta 3.000 porciones/día o 2,4 toneladas/hora. RG-400 cumple todos los requisitos esperados de una máquina profesional, independientemente del medio de donde se utilize. Tiene una forma compacta, una sólida calidad, es ergonómica y fácil de limpiar. Es fl exible, con una amplia gama de cabezales y accesorios lo que signifi ca que puede ser adaptada a sus necesidades particulares. Ya sea en una cocina o en un entorno industrial pequeño.

Máquina efectiva con muchas aplicaciones

RG-400 utiliza discos de corte que tienen un diámetro de 215 mm, que es la más grande de las mayoría de las cortadores de vegetales. Su tamaño hace que en la RG-400 se pueda preparar volúmenes muy elevados en el mínimo espacio de tiempo. RG-400 es por lo tanto la única alternativa para las grandes cocinas, tales como comedores de empresa, cocinas de hospitales, comedores institucionales o grandes restaurantes. Debido al material utilizado y su robusto y fi able motor, RG-400 también es adecuada como parte de un sistema de producción en una planta de procesamiento.

Flexible y fácil de usar

Usted puede utilizar la RG-400 de muchas maneras diferentes en función de sus necesidades particulares. Hay cuatro tipos diferentes de cabezales alimentadores para la RG-400 – cabezal alimentador automático, cabezal empujador manual, cabezal empujador neumático y cabezal alimentador 4 orifi cios. Estos se utilizan junto con dos tipos de cilindros de alimentación que tienen propiedades diferentes. Una es para el cabezal alimentador automático y tiene dos “guías” interiores que guían y presionan los alimentos contra el disco de corte. La otra es para el cabezal empujador manual, cabezal empujador neumático y cabezal alimentador 4 orifi cios y tiene tres cuchillos internos que fi jan y seccionan a la hora de preparar los alimentos. La RG-400 puede funcionar a dos velocidades - 200 rpm o 400 rpm - La velocidad también puede ser diferente según el tipo de alimento o el tamaño de corte.

Facilidad de Uso

El objetivo de la RG-400 es que tiene que ser fácil de usar y de cuidar. En tan sólo unos segundos se puede cambiar el disco de corte y así como se puede cambiar fácilmente los cabezales alimentadores, por ejemplo, de un cabezal empujador manual a un cabezal alimentador automático. La facilidad de uso de la RG-400 signifi ca que es ideal para uso en cocinas con las necesidades de diversas preparaciones, sino también en entornos con altas exigencias en materia de higiene. En la parte trasera de la máquina, hay dos robustas ruedas y una empuñadura ampliamente dimensionadas que hacen de la máquina fácil de trasladar siempre y cuando lo necesite.

Desarrollado para la mejor higiene

La RG-400 está fabricada exclusivamente a partir de material certifi cado higiénicamente. La máquina tiene superfi cies lisas, bordes redondeados y no tiene huecos innecesarios en donde se pueden penetrar los alimentos y se atasquen. El interior de los cilindros de alimentación son totalmente de acero inoxidable.

Fácil limpieza

Para la rápida limpieza, todos los accesorios y componentes sueltos son fáciles de quitar haciendo que la máquina sea fácil de enjuagar. Los cilindros de alimentación son desmontables y se pueden limpiar con agua corriente. El cabezal empujador manual, cilindro alimentador y cabezal alimentador 4 también puede ser lavado con agua corriente. Gracias a la separación de 150 mm entre la máquina y el suelo, es fácil de limpiar el piso debajo de ella.

Sólo el mejor material

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

Triple seguridad en contra de los discos sin protección

La RG-400 tiene tres sistemas de seguridad que protegen la máquina desde el arranque cuando los discos están desprotegidos. Si el cilindro alimentador o los cabezales no está montado correctamente o están en posición incorrecta, la máquina no arranca.

La mayor Fiabilidad posible

El potente motor ha sido desarrollado para las duras condiciones si se usa constantemente durante la jornada de trabajo completa, tanto en un sistema de producción, como para la preparación rápida de grandes volúmenes en una cocina. La RG-400 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-400 una máquina excepcionalmente fi able - independientemente de los productos que se están procesando.

Discos de corte con gama completa

La RG-400 tiene una amplia gama de discos de corte que le permiten elaborar todas las tareas imaginables. Usted elige el disco de corte que necesita para hacer aún más efi caz en la cocina. La RG-400 realiza rodajas, cubos, tiras, ralladuras, hace juliana y rodajas onduladas- todo, desde los productos duros a los productos blandos. Los grandes discos de corte de 215 mm permiten un procesamiento más rápido. 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 fi no e incluso para cortes tan efi cientes como sea posible. Las cuchillas tienen un afi lado apropiado para evitar la inercia o la no ruptura del fi lo.

Preparación completa de 500 a 3.000 porciones diarias

Cabezal alimentador neumático

Utilice el alimentador neumático cuando han de ser preparados alimentos de grandes volúmenes y los más exigentes ergonómicamente como la col, queso o zanahorias. El plato empujador del cabezal neumático empuja el alimento hacia abajo de forma automática con sólo pulsar un botón. Como resultado, reduce al mínimo la carga de trabajo y el tiempo necesario en la preparación de grandes cantidades. Al igual que con el alimentador manual, los discos dejan de girar cuando el empujador neumático se gira lateralmente. La máquina es entonces segura para alimentar los alimentos y se reiniciará automáticamente cuando el alimentador se coloca sobre el cilindro. El empujador neumático tiene tres velocidades, dependiendo del volumen y del alimento a procesar.

Cabezal alimentador manual

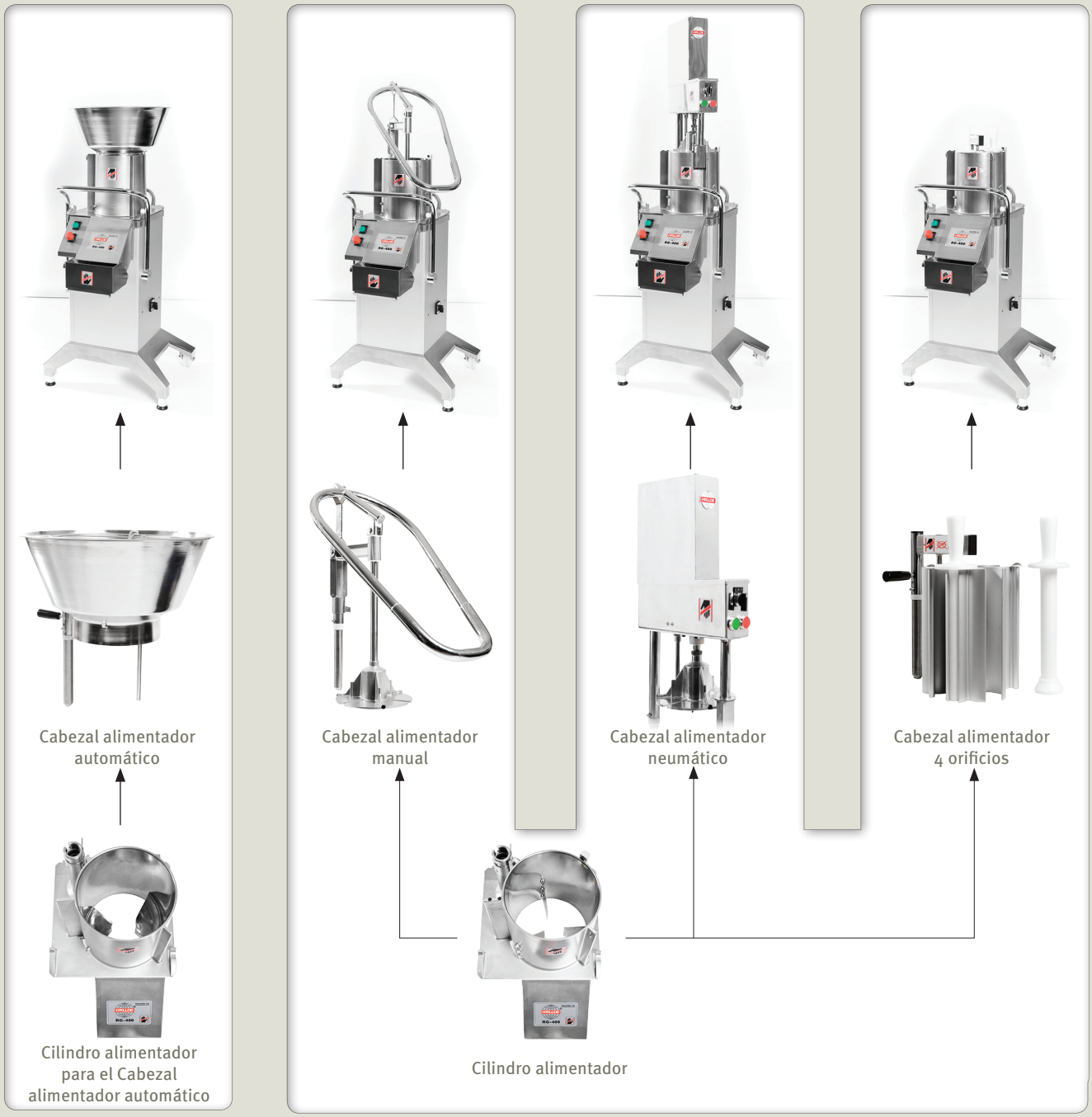
El alimentador manual para impulsar la RG-400 está diseñado para reducir el esfuerzo físico de trabajo para la carga manual de productos exigentes como la col, las zanahorias o queso. El cabezal alimentador empujador manual está equipado con HALLDE Power Link que le da un efecto palanca a la placa empujadora. Esto se traduce en casi un 50% menos de esfuerzo manual. Para una mejor posición de trabajo, la placa empujadora tiene una empuñadura, HALLDE ErgoLoop, lo que signifi ca que puede trabajar con la máquina en una posición que se adapte a sus necesidades particulares. Para una rápida y segura preparación la máquina se para cuando el empujador neumático se gira lateralmente. La máquina es entonces segura para alimentar los alimentos y se reiniciará automáticamente cuando el alimentador se coloca sobre el cilindro.

Cabezal alimentador 4 orifi cios

A fi n de permitir un completo control al cortar productos alargados y esféricos en una dirección determinada, se aconseja el cabezal alimentador 4 orifi cios. El alimentador consta de cuatro tubos de diferentes tamaños: dos de 73 mm, uno de 60 mm y uno de 35 mm. Los diámetros diferentes que proporcionan un apoyo perfecto para alimentos de muchos tamaños distintos permitiendo realizar unas rebanadas perfectas de los alimentos como el pepino, puerro o apio para cortar productos redondos de un modo predeterminado, como tomates, pimientos o los cítricos.

Cabezal alimentador automático

Usar el cabezal alimentador automático para la preparación rápida de grandes cantidades. La tolva de alimentación permite la alimentación continua de alimentos principalmente redondos, en la cuales acelera considerablemente los tiempos de preparación ya que la máquina no tiene que ser apagada para el llenado. El cilindro alimentador utilizado para el cabezal automático dispone de dos guías interiores que guían y presionan automáticamente el producto contra los discos de corte. Las guías de alimentación ofrecen el mismo efecto que el cabezal alimentador manual. El cabezal alimentador automático se utiliza también si la máquina es parte de un sistema de producción.



RG-400 Combinaciones

Usted puede combinar la RG-400 de muchas maneras diferentes. Dependiendo de lo que va a cortar en la máquina, selecciona el tipo adecuado de cabezal de alimentación y el disco de corte de nuestra amplia gama de discos y dimensiones.

Tanto los discos de corte y los cabezales son fáciles de montar, y se necesita sólo unas pocas operaciones para cambiar tanto el cabezal y el disco de corte.

La RG-400 utiliza dos tipos de cilindro de alimentación dependiendo del tipo de cabezal superior que desea utilizar. Una es para la tolva de alimentación automática y tiene dos guías interiores de forma que contribuyan a la prensión de los alimentos contra el disco de corte. La otra es para el cabezal alimentador neumático, el cabezal alimentador manual y el cabezal alimentador 4 orifi cios y tiene tres cuchillas internas que sujetan y seccionan a la hora de preparar los alimentos.

Accesorios para la RG-400

Carro de accesorios en acero inoxidable para el almacenamiento de cabezales

El carro de accesorios está especialmente fabricado para el almacenamiento de la gama de cabezales de la RG-400. Tiene espacio para el cabezal alimentador automático con el cilindro de alimentación asociado, el cabezal 4 orifi cios, el cabezal alimentador manual o neumático con el cilindro de alimentación asociado y discos de corte, junto con diversos accesorios. El carro accesorio es la ayuda ideal para mantener sus accesorios en orden y para el manejo fácil y rápido y su transporte. El carro está hecho completamente de acero inoxidable y tiene ruedas resistentes, dos de los cuales disponen de freno.

Carro recogida de alimentos en acero inoxidable con cubeta gastronorm

El carro de recogida de alimentos de HALLDE ha sido creado para ser utilizado en toda la gama de cortadoras. El carro está dotado de una cubeta 1/1-200 Gastronorm. El carro está fabricado completamente en acero inoxidable con cuatro ruedas resistentes, dos de los cuales disponen de freno. También se puede utilizar el carro para el transporte de sacos de productos como las patatas, coles y cebollas.

Compresor para el cabezal alimentador neumático

Es necesario aire comprimido para utilizar el cabezal alimentador neumático. Sin embargo, pocas cocinas disponen de aire comprimido en las instalaciones. Por lo tanto, si Usted lo necesita puede adquirir un compresor HALLDE. El compresor da una presión de 10 bar, el cual es ideal para el cabezal alimentador neumático. El compresor es silencioso (menos de 64 dBA) y está montado sobre un carro por lo que es fácil de trasladar.

Soporte mural para tres discos

Los soportes murales son de fácil instalación en la pared y tiene espacio para tres discos de corte. Aseguran su organización de los discos de corte de una mejor manera, ahorran espacio y permiten una manipulación rápida y segura. Al mismo tiempo es una manera efi caz de proteger los bordes de las cuchillas de un desgaste innecesario.

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

RG-400 Guía de cuchillas de corte

Rebanadora (acero inoxidable)

0.5, 1, 1.5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 mm.

- Rebana productos firmes y blandos, tales como tubérculos, pimiento, la cebolla, puerro, pepino, tomate, manzana, cítricos, plátanos, champiñones, etc,
- Corta en tiras lechuga y col.
- Pica cebolla en combinación de la rejilla de cubos.
- Cubos en combinación de la rejilla de cubos adecuada.

Rebanadora Standard

15, 20 mm.

- Rebana Productos firmes, tales como tubérculos.
- Cubos en combinación de la rejilla adecuada.

Rebanadora Fina

14, 20 mm.

- Las mismas ventajas que con la “rebanadora”.

Rebanadora ondulada (acero inoxidable)

2, 3, 4, 5, 6 mm.

- Rebana onduladas remolacha, pepino, zanahoria, rtc.

Disco cortador tiras (acero inoxidable)

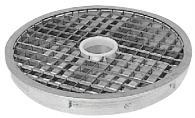
2x2, 2x6, 3x3, 4x4, 6x6, 8x8, 10x10 mm.

- Rebana en juliana patatas y zanahorias para sopas. pepino, zanahoria para ensalada, etc.
- Para patatas fritas ligeramente curvadas.

Rebanadora para Cubos

12.5 mm.

- Dados hortalizas, patatas, repollo en combinación con la rejilla de cubos adecuado.



Rejilla Cubos

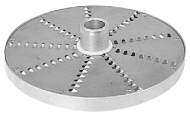
6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 15x15, 20x20, 25x25 mm.

- Corta en Dados hortalizas, frutas, patatas, coles, nabos, zanahorias, pepinos, manzanas, etc, en combinación con la Rebanadora estándar adecuada o Rebanadora fina.

Rejilla patatas fritas

10 mm.

- Corta bastones de patata recta para patata frita en combinación con una rebanadora fina de 10mm.



Rallador de alimentos (acero inoxidable)

1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 mm.

- Ralla zanahorias y col para ensaladas.
- Ralla avellanas, almendras y pan seco.
- Ralla queso para pizza y gratinados.
- Corta en tiras col y repollo blanco.

Rallador Fino
Rallador Extra Fino
Rallador Queso Duro
(acero inoxidable)

- Ralla hortalizas, pan seco, queso, etc.
- Ralla patatas crudas para tortillas de patata.
- Rallador extra fino, ralla rábano, pan seco, etc.
- Rallador queso duro es perfecto para queso tipo parmesano.

Conjunto Cubos Soft

8, 10, 12, 15 mm.

- Conjunto para dados de productos blandos como el tomate, cebolla, pimienta, plátano, kiwi, fresas, etc.

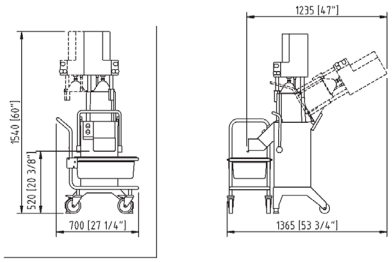
Nuestra Guía de Selección de Discos de Corte, con resultados, imágenes y vídeos, está disponible en nuestra página de Internet. Entra en hallde.com.

RG-400 Máquina Preparación Hortalizas

- Cuatro cabezales diferentes - cabezal empujador manual, cabezal empujador neumático, 4 orificios para productos alargados y cabezal alimentadoe automático para preparación en continuo.
- 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.
- Grandes discos de corte con un diámetro de 215 mm, para una rápida preparación de grandes volumenes.

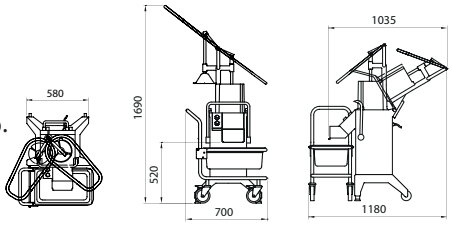
Máquina

- Motor: 1,5/0,9 kW. Dos velocidades (200 y 400 rpm). 220-440 V, 3-fas, 50-60 Hz.
- Transmisión: engranajes planetarios.
- Sistema de seguridad: Tres micros de seguridad.
- Grado de protección maquina: IP44.
- Grado de protección pulsadores: IP65.
- Cable eléctrico: trifásica con tierra, 16 A.
- Fusible: 10 A, fusible retardado.
- Nivel sonoro LpA (EN31201): 70 dBA.
- Carga Magnética: Por debajo de 0.4 microtesla.



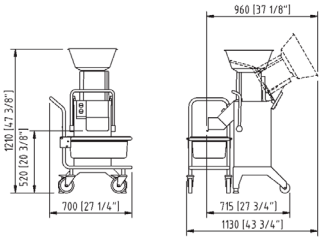
Materiales

- 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.



Cabezales

- Cilindro alimentador: Volumen 9 litros. Altura 250 mm. Diámetro 200 mm. Tres cuchillas internas o dos guias para el cabezal automático.
- Cabezal empujador manual con “HALLDE ErgoLoop” asa de la placa empujadora y sistema palanca“HALLDE PowerLink”.
- Cabezal empujador neumático: Tres velocidades, presión variable. Presión recomendada 15l/min. 6 bar.
- Cabezal alimentador 4 orifi cios: Diámetros 73 mm, dos de 60 mm y 30 mm.
- Cabezal alimentador automático: Volumen 23 litros aprox. Altura 350 mm. Diámetro 420 mm.

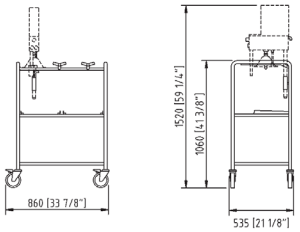


Discos de corte

- Diámetro: 215 mm. • Velocidad: 200 ó 400 rpm.

Tipo de preparación

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



Usuarios

- Para restaurantes, pizzerias, bares, cocinas de dietética, escuelas, guarderías, hospitales, industrias alimentarias, cocinas fast food, Buques, cocinas catering, etc.

Pesos Netos

- Máquina base: 54 kg. • Cilindro alimentador: 6 kg.
- Cabezal empujador manual: 5 kg. • Cabezal 4 orifi cios: 5 kg.
- Cabezal empujador neumático: 11 kg.
- Cabezal alimentador automático: 12 kg.
- Disco de corte: 1 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.

HALLDE®

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

We reserve the rights to make changes in design and product range without notice

© AB Hallde Maskiner 2014