



Food Preparation Machines
Made in Sweden

RG-50 Maquina 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 80 porciones/día y 2 kg/minuto.



Maquina Preparación Hortalizas

RG-50



Ergonomía en todas las etapas

RG-50 es la máquina de preparación de verduras de HALLDE más compacta. Está desarrollada para las cocinas más pequeñas y el diseño compacto hace de la RG-50 fácil para guardar en su sitio y desplazar cuando sea necesario. La máquina es de sobremesa y puede ser usada directamente sobre el banco de trabajo de cocina. La placa empujadora se balancea dentro de una boca con arco inclinado. Esto junto con la baja altura proporciona una mejor postura del trabajador.

Segura y rápida

Gracias a la puesta en marcha automática y función de parada de la máquina, se detiene tan pronto como la placa de empuje se retira. Cuando se cierra de nuevo se reinicia la máquina y usted puede seguir trabajando. Una ventaja evidente, especialmente cuando se trata de grandes volúmenes.

Doble sistema de seguridad para una protección de discos de corte

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-50 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 en el lavavajillas.

Sólo el mejor material

La base de la máquina está hecha de ABS-plástico, el cilindro de alimentación y la placa empujadora están hechos de policarbonato fuerte. Se utiliza sólo acero inoxidable de alta calidad para fabricar la cuchilla de corte de los discos.

Ligero y fácil de mover

El pequeño tamaño de la máquina le da varias ventajas. No ocupa mucho espacio en la cocina. Y es fácil de mover, algo que es facilitado por las amplias asas en los laterales.



La más alta Fiabilidad posible

El potente motor tiene un gran par de arranque y de funcionamiento y la transmisión a los discos de corte a través de una correa auto-tensada. La velocidad del motor se dirige hacia abajo lo que hace de la RG-50 una máquina excepcionalmente fiable - independientemente de los productos que se están preparando.

Discos de corte con gama completa

Nuestra amplia gama de discos de corte permite elaborar todas las tareas imaginables al RG-50. Usted elige el disco de corte que necesita para hacer aún más eficaz en la cocina. El RG-50 realiza rodajas, cubos, tiras, ralladuras, hace juliana y rodajas onduladas - todo, desde los productos duros a los productos blandos.



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 evitar la inercia o la no ruptura del filo.



RG-50 Accesorios



Pack de 2 cuchillas de corte



Pack de 4 cuchillas de corte



Soprote Mural Discos



Cepillo

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

RG-50 Guía de cuchillas de corte



Rebanadora

1, 2, 4, 6 mm.

* 0,5, 1,5, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 15 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 ondulada

4 mm.

* 2, 3, 5, 6 mm.

- Rebana onduladas remolacha, pepino, zanahoria, etc.



Disco cortador tiras

2x2, 4x4 mm.

* 2x6, 3x3 mm.

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



Rallador de alimentos

2, 4, 6 mm.

* 1,5, 3, 4,5, 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

- Ralla hortalizas, pan seco, queso, etc.
- Ralla patatas crudas para tortillas de patata.
- Rallador extra fi no, ralla rábano, pan seco, etc.
- Rallador queso duro es perfecto para queso tipo parmesano.



Rebanadora para

* 12,5 mm.

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



Rejilla Cubos

* 8x8, 10x10, 12x12, 15x15 mm.

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



Conjunto Cubos Soft

* 8x8x8, 10x10x10, 12x12x12, 15x15x15 mm.

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



* Los discos de corte de la RG-100 también encajan en la RG-50.

RG-50 Máquina Preparación Hortalizas Resultados



Tomates



Puerro



Patata a cubos



Pepino



Pimiento



Vegetales a cubos



Lechuga



Ensalada de col



Ensalada de zanahoria



Ensalada de patata

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-50 Máquina Preparación Hortalizas

- Cilindro alimentador en forma Gran media luna que puede realizar la mayoría de los artículos enteros.
- Modelo de sobremesa compacto, que ocupa poco espacio, pero es a pesar de su tamaño una máquina muy flexible. RG-50 puede hacer lo que las máquinas HALLDE más grandes pueden hacer con la misma buena calidad.
- Apilado cómodo de tomates, cebollas, pimientos, etc para rebanado orientado.
- Auto-tensado y correa de transmisión de motor con un gran par de arranque.
- Base de la máquina ABS-plástico con agarraderos robustos.

Máquina

- Motor: 1.0 kW. Una velocidad. 120 V, monofásica, 60 Hz. 220-240 V, monofásica, 50-60 Hz.
- Transmisión: Correa dentada.
- Sistema de seguridad: Dos micros de seguridad.
- Grado de protección maquina: IP34.
- Cable eléctrico: con conexión a tierra, 10 A.
- Fusible: 10 A, fusible retardado.
- Nivel sonoro LpA (EN31201): 76 dBA.
- Carga Magnética: Por debajo de 15 microtesla.

Materiales

- Carcasa de la máquina: ABS-plástico.
- Cabezal: Policarbonato y poliamida.
- Disco expulsor: Acetal.
- Discos de corte: Acero inoxidable.
- Cuchillas de corte: Acero inoxidable especial para cuchillas.

Alimentador

- Cilindro alimentador: Volumen 0.9 litros. Altura 185 mm. Diámetro 170 mm.
- Tubo Alimentador con diámetro interior 53 mm.

Discos de corte

- Diámetro: 185 mm.
- Velocidad: 400 rpm (50 Hz), 480 (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

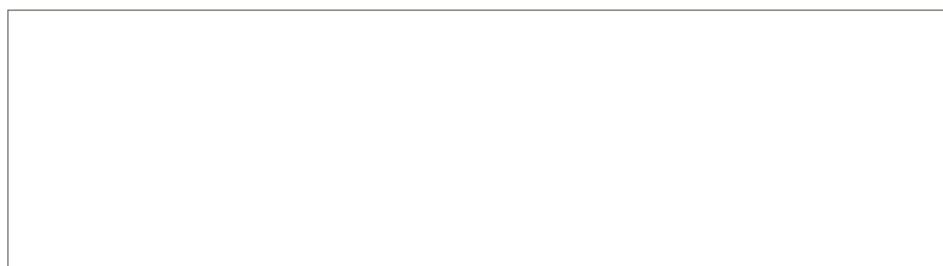
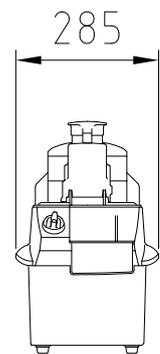
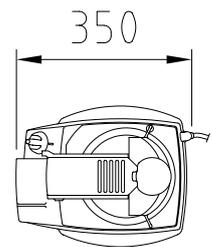
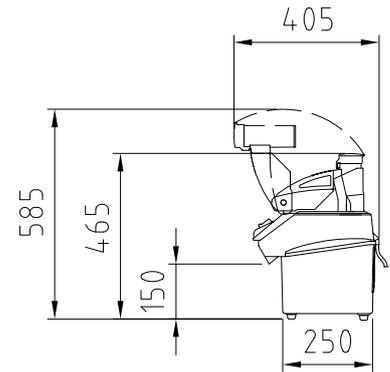
- Para restaurantes, pizzerías, bares, cocinas de dietética, escuelas, guarderías, residencias, fast food, cocinas de catering, etc.

Peso Neto

- Máquina: 8.6 kg.
- Disco de corte: 0.3 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