



RG-50S

Grönsaksskärare

Food Preparation Machines - Made in Sweden since 1941 



hallde.com

Ergonomi i alla led

RG-50S är HÄLLDEs mest kompakta grönsaksskärare. Den är utvecklad för det mindre köket och den kompakta designen gör att RG-50S enkelt går att stoppa undan och ta fram vid behov. Storleken är anpassad så att maskinen går att köra direkt på köksbänken. RG-50S matarplatta fälls upp i en båge. Det tillsammans med maskinens låga höjd möjliggör för en mer skonsam arbetsposition.

Säkra och snabba påfyllningar

Så fort matarplattan fälls upp stannar maskinen. När den fälls tillbaka över cylinderns öppning startar maskinen igen och du kan fortsätta arbetet. Denna automatiska start och stopp-funktion gör att arbetet effektiviseras. En klar fördel, särskilt vid stora volymer.

Dubbel säkerhet mot oskyddad kniv

Om matarcylindern avlägsnas bryts strömmen helt. Tack vare denna dubbla säkerhet finns det ingen risk att maskinen går igång när kniven är oskyddad.

Utvecklad för bästa hygien

RG-50S tillverkas enbart av hygiencertifierade material. Maskinen har släta ytor, rundade kanter och saknar onödiga skrymslen där mat kan Tränga in och fastna.

Enkel rengöring

För snabb rengöring är alla lösa delar lätta att ta bort för att enkelt skölja av maskinen. Skärverktyg och alla lösa delar går att diska i diskmaskin.

Bara de bästa materialen

Maskinbasen är tillverkad av robust ABS-plast. Matarcylinder och matarplatta är av stark polycarbonat. Skärverktygen är tillverkade i rostfritt stål och till knivbladen används enbart rostfritt knivstål av högsta kvalitet.

Väger lätt vid flytt

Att maskinen är liten till storleken ger flera fördelar. Den tar inte så mycket plats i köket. Och den är enkel att flytta. Något som det rejäla handtaget på sidan förstås också bidrar till.

Högsta möjliga driftsäkerhet

Den kraftfulla motorn har ett högt vridmoment och driver skärverktygen via en självspännande kuggrem. Motorns hastighet är nedväxlad vilket gör RG-50S mycket driftsäker - oavsett vilka produkter du arbetar med.

Skärverktyg med komplett register

Med vårt breda utbud av skärverktyg klarar RG-50S alla tänkbara jobb. Välj själv vilka verktyg du behöver för att bli ännu effektivare i köket. RG-50S skivar, räfflar, river och strimlar allt från hårda till mjuka produkter.

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.



Tillbehör som förenklar tillvaron i ditt kök

• Rekommenderade Skärverktygspack

2-pack skärverktyg:
Skivare 4 mm
Råkostrivare 4 mm

4-pack skärverktyg:
Skivare 2 mm
Skivare 4 mm
Råkostrivare 4 mm
Strimlare 2x2 mm



• Rengöringsborstar i två storlekar

Används för rengöring av maskin och skärverktyg. Båda har grov borst som är särskilt effektivt för rengöring av Tärningsgaller och Strimlare.



• Praktisk skärverktygshängare

Ger plats för tre skärverktyg och en snabb översikt över hela sortimentet, spar plats och gör hanteringen säker och bekväm – ett effektivt sätt att skydda knivarnas egg från onödigt slitage.



Resultat- och inspirationsvideos ➔



Skärverktyg för bästa resultat

Alla skärverktyg är maskindiskbara.

Alla knivar och råkostplåtar är tillverkade i rostfritt stål.

* Använd skärverktyg från RG-100

🌿 Har utbytbara knivar / råkostplåtar.



Skivare

1, 2, 4, 6 mm

* 🌿 0.5, 1.5, 3, 5, 7, 8, 9, 10 mm

Skivar fasta och mjuka grönsaker, frukter, svampar etc.



Finsnittskivare

* 🌿 15 mm

Skivar fasta och mjuka grönsaker, frukter, svampar etc. Tärnar i kombination med rekommenderade Tärningsgaller.



Soft Slicer

* 🌿 8, 10, 12, 15 mm

Skivar mjuka grönsaker, frukter, svamp, etc. Används föredragsvis för tärning av mjuka produkter i kombination med rekommenderade Tärningsgaller.



Räffelskivare

4 mm

* 🌿 2, 3, 5, 6 mm

Skär dekorativa räfflade skivor av rödbetor, gurka, morötter etc.



Strimlare

2x2, 4x4 mm

* 🌿 2x6, 3x3 mm

Skär strimlor av fasta produkter till soppor, sallader, grytor och dekoration etc. Passar för att skära något böjda pommes frites.



NYHET!

Sågtandad Skivare

* 🌿 10x10 mm

Skär protein som till exempel tillagad kyckling, salami och halloumi.



Råkostrivare

2, 4, 6 mm.

* 🌿 1.5, 3, 4.5, 8, 10 mm

River morötter och vitkål till råkostsallader. River nötter, mandlar och torrt bröd.

Råkostrivare 6 eller 8 mm används vanligtvis för att riva ost till pizza samt till riven vitkål.



Finrivare

* 🌿

River produkter fint, såsom rå potatis till raggmunk och bröd till ströbröd.



Finrivare, Extra fin

* 🌿

River produkter mycket fint, såsom rättika finfördelat till puré och potatis till en mos.



Hårdostrivare

* 🌿

Idealisk för att riva hårdost såsom parmesan. River något grövre än "Finrivare, Extra fin".





Maskin

- Motor: 1.0 kW. En hastighet. 220-240 V, 1-fas, 50-60 Hz.
- Transmission: Kuggrem
- Säkerhetssystem: Två säkerhetsbrytare.
- Skyddsklass maskin: IP34.
- Väggsanslutning: Jordad, 1-fas, 10 A.
- Säkring: 10 A, trög.
- Ljudnivå LpA (EN31201): 76 dBA.
- Magnetfält: Mindre än 15 mikrottesla.

Material

- Maskinhus: ABS-plast.
- Knivhus: ABS-plast
- Matare: Polycarbonat och polyamid.
- Utmatarskiva: Acetal.
- Skärverktygens skivor: Rostfritt stål.
- Skärverktygens knivar: Rostfritt knivstål.

Matare

- Matarcylinder: Volym 0,9 liter.
Höjd 185 mm. Diameter 170 mm.
- Matarrör invändig diameter 53 mm.

Skärverktyg

- Diameter: 185 mm.
- Varvtal: 500 varv/min.

Typ av beredning

- Skivar, strimlar, river och räfflar.
- Bereder frukt, grönsaker, torrt bröd, ost, nötter, svamp m.m.

Användare

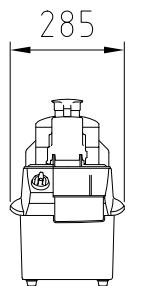
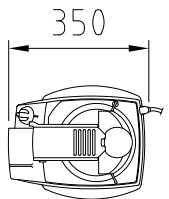
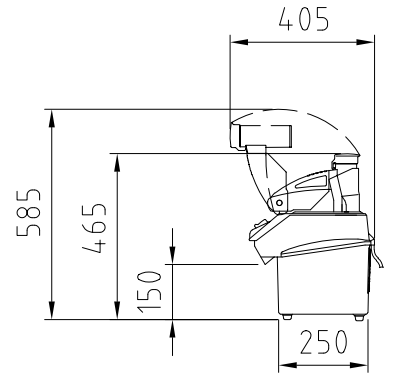
- Restauranger, butikskök, caféer, bagerier, dietkök, äldreboenden, skolor, fast food-kök, daghem, salladsbarer, m.fl.

Nettovikt

- Maskin: 7 kg.
- Skärverktyg: 0,3 kg.

Normer

- Direktiv: Besök hallde.com. Välj produkt och Certifikat.



Food Preparation Machines
Made in Sweden since 1941 

FÖLJ OSS!

Titta på videos, få tips,
inspiration och information! ➔

