



**HERSTÄLLER**

HÄLLDE

**MODEL**

RG-300i

**PRODUKTBESCHREIBUNG**

Gemüseschneidemaschine, verarbeitet bis zu 40 kg/ Minute

**URSPRUNG**

Schweden

**SPEZIFIKATION**

<b>SPEZIFIKATIONSTEXT</b>	Gemüseschneidemaschine, Standmodell mit Vollmond-Einfüllöffnung, 5,7 Liter Einfüllzylinder. Verarbeitet bis zu 2,4t/ Stunde oder 3.000 Portionen am Tag. Einfüllzylinder, Einfüllvorrichtungen und Einfülltrichter aus Edelstahl, geschirrspülmaschinentauglich. Schneidscheiben aus Aluminium/ Edelstahl mit wechselbaren Messerklingen aus Edelstahl und 215 mm Durchmesser, auch zur Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet. Schneidscheibendrehzahl: 400 U/ Min. Zwei der Füße sind in der Höhe einstellbar, zwei weitere Füße verfügen über Rollen. Motordrehrichtung im Uhrzeigersinn, mit Direktantrieb über ein wartungsfreies Planetengetriebe.			
<b>FUNKTION</b>	Gemüseschneidemaschine zum schneiden in Scheiben und im Wellenschnitt, würfeln, reiben, Julienneschnitt und Pommes Frites. Verarbeitet Früchte, Gemüse, Pilze, trockenes Brot, Nüsse etc.			
<b>KAPAZITÄT</b>	Verarbeitet bis zu 3.000 Portionen / Tag und bis zu 2,4 t/ Stunde (40 kg/ Min). Volumen des Einfüllzylinders: 5,7 Liter. Manuelle Einfüllvorrichtung inkl. 60 mm Durchmesser Rohrschacht. Einfülltrichter: Volumen ca. 23 Liter. 4-Rohr-Füllvorrichtung mit 4 Rohrschächten: Durchmesser 73 mm (2 Stück), 60 mm und 35 mm.			
<b>MATERIAL</b>	Grundmaschine, Einfüllzylinder und Einfüllvorrichtungen: Edelstahl. Schneidscheiben: Edelstahl/ Aluminium. Schneidscheibenklingen: Edelstahl.			
<b>MOTOR</b>	1,75 kW. Eine Geschwindigkeit (400 U/ Min) . 380-415 V, 3-Phasen, 50-60 Hz. Hitzeschutz, wartungsfreies Planetengetriebe.			
<b>ELEKTRISCHER ANSCHLUSS</b>	Geerdet 3-Phasen.			
<b>ZERTIFIZIERUNG</b>	EN 1678+A1:2010. NSF/ANSI Standard 8.			
<b>EMPFOHLENE MASCHINENSETS</b>	<b>INHALT</b>	<b>NETTO GEWICHT</b>	<b>STANDARD PACK</b>	<b>FULL FLEX</b>
	• RG-300i Manuelle Füllvorrichtung 380-415 3N 50/60	49 kg	<b>X</b>	<b>X</b>
	• 4-Rohr-Füllvorrichtung inkl. 2 Stößel	5 kg	<b>X</b>	<b>X</b>
	• Einfülltrichter inkl. Einfüllzylinder	11 kg		<b>X</b>
	• Behälterwagen Edelstahl inkl. GN 1/1 Behälter	9 kg	<b>X</b>	<b>X</b>
	• Kesselwagen 85 Liter	15 kg	<b>X</b>	<b>X</b>
	• Zubehörwagen Edelstahl, mit feststellbaren Laufrollen.	17 kg	<b>X</b>	<b>X</b>
	• Transportwagen für GN-Behälter, Niedrig 2x7 GN 1/1	19 kg		<b>X</b>
• 6-teiliges Schneidscheibenset – Schneidscheibe 1,5 mm – Reibe 4,5 mm – Schneidscheibe 4 mm – Würfelgitter 10x10 mm – Schneidscheibe 6 mm – Schneidscheibe 10 mm	6 kg	<b>X</b>		
• 9-teiliges Schneidscheibenset – Schneidscheibe 1,5 mm – Reibe 2 mm – Schneidscheibe 4 mm – Reibe 8 mm – Schneidscheibe 6 mm – Feinreibe – Schneidscheibe 10 mm – Würfelgitter 10x10 mm – Julienne 4x4 mm	9 kg		<b>X</b>	
<b>GEWICHT/ VOLUMEN</b>	<b>INHALT</b>	<b>ANZAHL PACKSTÜCKE</b>	<b>VERSAND-GEWICHT</b>	<b>VERSAND-VOLUMEN</b>
	<b>Standard Pack</b> exkl. Kompressor, Behälterwagen- und Zubehörwagen	1 palette	106 kg	1,60 m <sup>3</sup>
	<b>Full Flex</b> exkl. Kompressor, Behälterwagen- und Zubehörwagen	1 palette	150 kg	1,96 m <sup>3</sup>
	<b>Behälterwagen</b> Edelstahl inkl. GN 1/1 Behälter	1	12,5 kg	0,15 m <sup>3</sup>
	<b>Zubehörwagen</b> Edelstahl, mit feststellbaren Laufrollen.	1	30 kg	0,63 m <sup>3</sup>

**SICHERHEIT**

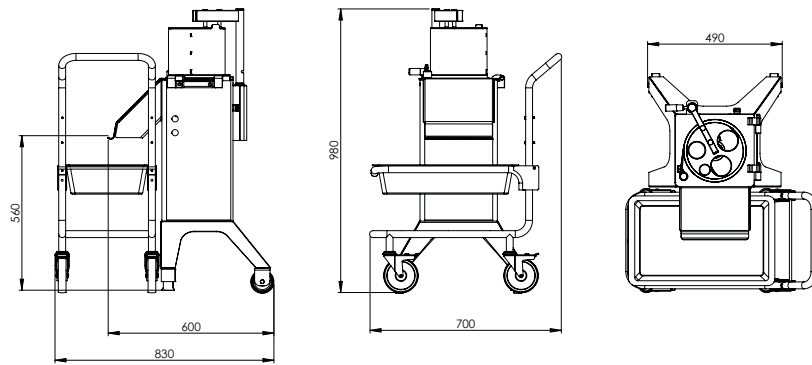
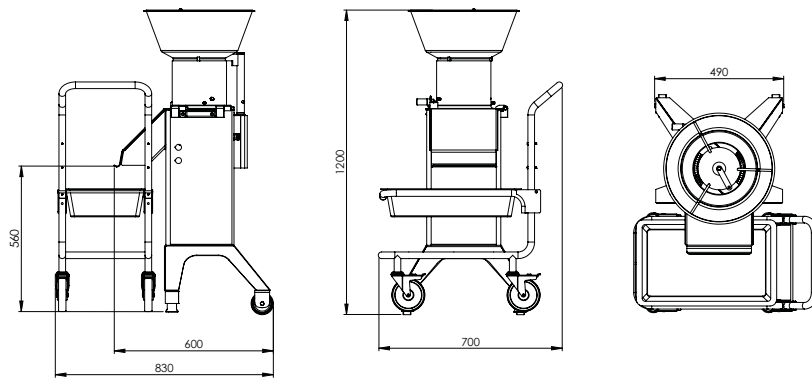
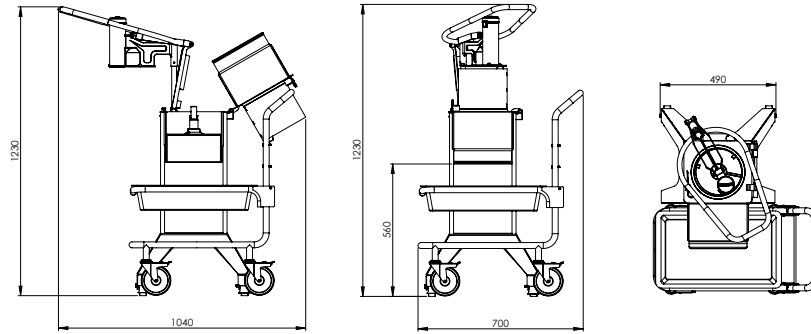
2014/30/EU, 2014/35/EU, 2006/42/EG, 2011/65/EU, no 10/2011, 1935/2004CE, SS-EN ISO 26800:2011.

**RICHTLINIEN UND REGULARIEN**

CE Zertifiziert, 3 Sicherheitsschalter, Maschineschutzklasse: IP 44, Schalter IP65.

**ZEICHNUNGEN**

Sehen Sie bitte auf [hallde.com/de/](http://hallde.com/de/)



Empfohlener Arbeitsbereich rund um die Maschine:

Zubehörwagen:

