



**RG-400i**

# Käsereibe

Food Preparation Machines - Made in Sweden since 1941 



**48 kg  
/min**



hallde.com

# Käsereibe RG-400i – die Lösung zum Reiben großer Mengen Käse

Reiben Sie ganze Käseblöcke auf einmal und optimieren Sie Ihre Produktion! Die Käsereibe RG-400i zerkleinert bis zu 2,9 Tonnen Käse pro Stunde, ist benutzerfreundlich und leicht zu reinigen - Maschine und Zubehör komplett aus Edelstahl!

## Der Einfüllaufsatz ist groß genug für ganze Käseblöcke

Beim Reiben von Käse können ganze Blöcke in die Maschine eingeführt werden, ohne dass sie in kleinere Stücke geteilt werden müssen. Der hohe Einfüllzylinder bietet Platz für Käseblöcke von bis zu 35 cm. Die durch den Manuelle Einfüllvorrichtung (Ergo-loop) erzeugte Hebelwirkung reduziert den Bedarf an manueller Kraft. Optimal zum Zerkleinern großer Käsemengen! Für Pizakäse und Gratins empfehlen wir unsere 6 mm oder 8 mm Reiben/Raspeln. Der Käse sollte gut gekühlt sein.

## Optimale Hygiene

Alle abnehmbaren Teile sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und daher in der Maschine waschbar. Die Oberflächen der Maschine sind glatt, mit abgerundeten Kanten und ohne unnötige Ecken und Ritzen, in denen Käse stecken bleiben kann. Durch den Abstand von 150 mm zwischen Maschine und Boden ist auch die Reinigung des Bodens unter der Maschine einfach. Dank der stabilen Griffe und der zwei mit robusten Rädern ausgestatteten Maschinenfüße lässt sich die

Maschine leicht bewegen. Die Käsereibe RG-400i wird ausschließlich aus Materialien hergestellt, die für die Verwendung mit Lebensmitteln zugelassen sind.

## Vorbildliche Sicherheit

Die Käsereibe RG-400i ist mit zwei Sicherheitssystemen ausgestattet, die verhindern, dass die Maschine läuft, wenn die Reibe/der Schredder freiliegt. Damit die Maschine anläuft, muss der Einfüllzylinder korrekt montiert sein und die Manuelle Einfüllführung muss sich in der richtigen Position befinden, um die Reibe / Reibscheibe abzudecken.

## Nachhaltigkeit- natürlich!

Unsere Reibscheiben sind mit austauschbaren Messern ausgestattet - eine kosteneffiziente Methode, um die Schärfe und perfekte Schnittergebnisse zu erhalten. Sparen Sie Geld und schützen Sie die Umwelt!



**Käse super schnell reiben** →

## Maschine

- Motor: 1.5/0.9 kW.  
208-440 V, 3 Phasen, 50-60 Hz.
- Getriebe: Wartungsfreies Zahnradgetriebe
- Sicherheitssystem: Drei Sicherheitstrennschalter
- Schutzklasse, Maschine: IP45
- Schutzklasse, Druckknöpfe: IP65
- Erdung, 3 Phasen, 16A
- Lautstärke LpA (EN31201) 70dBA
- Magnetfeld: Weniger als 0.4 microtesla.

## Material

- Gehäuse: Edelstahl
- Einfüllzylinder: Edelstahl
- Manuelle Käse Einfüllvorrichtung, Ergo-loop: Edelstahl
- Reibscheiben: Edelstahl.

## Einfüllaufsatz für Käse

- Die manuelle Käse Einfüllvorrichtung, Ergo-loop - verschafft eine Hebelwirkung
- Einfüllaufsatz für Käse: Volumen 11 Liter. Höhe 350 mm. Durchmesser 200 mm.

## Netto Gewicht

- Maschinenbasis: 63 kg.
- Manuelle Käse Einfüllvorrichtung incl. Einfüllaufsatz für Käse: 21 kg
- Reibscheibe: 1 kg.
- Auswurführung: 1,5 kg.

## Grater/Shredder for cheese

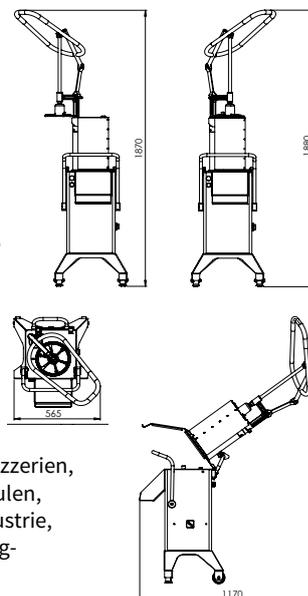
- Empfohlene Abmessungen: 4,5, 6, 8 und 10 mm.
- Durchmesser: 215 mm.
- Drehzahl: 200 und 400 U/Min.

## Anwendungsbereiche

- Restaurants, Betriebskantinen, Pizzerien, Zentralküchen, Großküchen, Schulen, Krankenhäuser, Lebensmittelindustrie, Schiffe, Fast-Food-Läden, Catering-Küchen usw.

## Standards

- Besuchen Sie [www.hallde.com](http://www.hallde.com) und wählen Sie Produkte und Zertifikate.



Food Preparation Machines  
Made in Sweden

AB Hällde Maskiner P.O.Box 1165 SE-164 26 Kista Schweden  
• Telefon: +46 8 587 730 00 • Fax: +46 8 587 730 30 • [hallde.com](http://hallde.com) • [info@hallde.com](mailto:info@hallde.com)