

Grönsaksskärare i rostfritt stål

RG-300i är en av HÄLLDEs starkaste och mest effektiva Grönsaksskärare och bereder upp till 40 kg/ minut. Skärverktygens diameter på 215 mm ger en effektiv beredning av stora volymer och variationen på snitt är fler än 50 stycken - skivar, tärnar, river, räfflar, strimlar och skär pommes frites. Skärverktygen, liksom alla löstagbara delar på maskinen är maskindiskbara. RG-300i är en pålitlig och stabil golvmodell tillverkad i rostfritt stål.

Säkra och snabba påfyllningar

Automatisk start-/ stoppfunktion när du väl tryckt på start. Maskinen går konstant när mataren täcker det roterande skärverktyget. Du spar dyrbar tid och säkerheten är tryggad!

Enkel rengöring för bästa hygien

Alla löstagbara delar är maskindiskbara och tillverkade av hygiencertifierade material. Maskinen har släta ytor, rundade kanter och saknar onödiga skrymslen vilket gör rengöringen snabb och enkel.

Tråg för beredning av tärningar och pommes frites

Minskar behovet av att rengöra maskinbasen för hand – allt för bästa hygien. Tråget används alltid vid beredning med Tärningsgaller och Pommes Frites Galler. Vid beredning med andra skärverktyg är det en rekommendation.



Hållbart i rostfritt stål

Maskinbas, matarcylinder, matare, tråg och skärverktyg – allt är tillverkat i rostfritt stål.

Högsta möjliga driftsäkerhet

Den kraftfulla motorn har ett högt vridmoment under start och drift och driver skärverktyget direkt via en underhållsfri kuggväxel.

Skärverktyg med komplett register

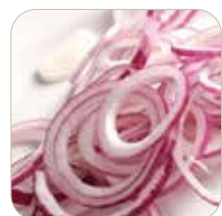
RG-300i kan bereda fler än 50 olika snitt - skivar, tärnar, river, räfflar, strimlar och skär pommes frites - allt från hårda till mjuka produkter. Knivblad, knivbalkar och riv-plåtar är utbytbara så du snabbt och kostnadseffektivt kan behålla en skarp egg på skärverktygen.

Alltid perfekta skärresultat

Rotationshastigheten på skärverktygen är optimerad för att skära jämna och fina skivor så effektivt som möjligt. Knivbladen är ändamålsenligt slipade för att hålla en skarp egg så länge som möjligt.



← Titta på resultat- och inspirationsvideos på vår hemsida, halde.com



Flexibel beredning för alla behov

Beroende på vad maskinen ska användas till väljs passande typ av matare med tillhörande matarcylinder samt skärverktyg. Alla delar är lätta att montera på och av, genom bara några få moment har du bytt både matare och skärverktyg.

Vilka matare förenklar beredningen för dig?



Manuell matare – minskad manuell kraft med hävarmseffekt

Bereder alla typer av produkter, små som stora. Designen ger en hävarmseffekt som även gör det lätt att bereda hårda produkter. Den inbyggda rörmataren möjliggör beredning av långsmala produkter. För snabb och säker beredning stannar maskinen när mataren fälls åt sidan och startar automatiskt när den täcker matarcylinderns öppning.



4-hålsmatare – skär långsmala produkter stående

För att enkelt kunna skära långsmala produkter stående, runda produkter på en speciell ledd och färska örter i buketter, används 4-hålsmataren. När 4-hålsmataren används går maskinen kontinuerligt eftersom det roterande skärverktyget hela tiden är täckt av mataren.



Trattmatare – kontinuerlig, hinkvis påfyllning

Möjliggör kontinuerlig, hinkvis påfyllning vid beredning av främst runda produkter. Kapaciteten blir mycket hög eftersom maskinen går konstant och automatiskt pressar ner produkten mot knivzonen. RG-300i med Trattmatare är oerhört tidseffektiv.



Tillbehör som förenklar tillvaron i ditt kök

Tillbehörsvagn för praktisk förvaring

Det idealiska hjälpmedlet för ordning och reda, snabb och enkel hantering av skärverktyg, matarcylindrar och matare. Vagnen är helt i rostfritt stål och har rejäla hjul, varav två är låsbara.



Kantinvagn för smidigt flöde

Underlättar hanteringen av skurna produkter som enkelt transporteras vidare i beredningsprocessen. Kan regleras i olika höjder och även fällas upp helt. Vagnen är helt i rostfritt stål med fyra rejäla hjul, varav två är låsbara.



Lådvagn och Beredningslåda inkl. lock

Praktisk för de riktigt stora volymerna. Lådvagnen är försedd med ett rejält handtag, fyra avvisarhjul, varav två är låsbara. Beredningslådans volym är 54 liter och är staplingsbar med lock på.



Bassängvagn

Skär grönsakerna direkt ner i en lag eller i vatten för att få dem krispiga. Bassängvagnen är försedd med en praktisk avtappningskran och rymmer 85 liter.



Gejdervagnar

Den låga varianten har ett praktiskt hyllplan där du kan skala och dela produkter innan beredning, och ger samtidigt plats för 2x7 GN 1/1. Den höga modellen är anpassad för 16 st GN 1/1. Båda gejdervagnarna är försedda med fyra avvisarhjul, varav två är låsbara.



Rengöringsborstar i två storlekar

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





















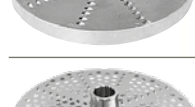









Praktisk skärverktygshängare

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.



Skärverktyg i hög kvalitet för bästa resultat

Alla skärverktyg är maskindiskbara och har utbytbara knivar och råkostplåtar. ● = Rostfritt stål. HK = Hög kapacitet

	Skivare ● 0,5, 1, 1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 mm.	Skivar fasta och mjuka grönsaker, frukter, svampar etc. Tärnar i kombination med rekommenderade Tärningsgaller. Skär Pommes frites i kombination med Pommes Frites Galler.	
	HK Skivare 2, 3, 4, 6, 8, 10, 12, 15, 20 mm.	HK Skivare har dubbla knivar och därmed hög kapacitet. Skivar hårda grönsaker och frukter, tärnar i kombination med rekommenderade Tärningsgaller. Skär pommes frites i kombination med Pommes Frites Galler.	
	Finsnittskivare 14, 20 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 ● 3, 4, 5, 6 mm.	Skär dekorativa räfflade skivor av rödbetor, gurka, morötter etc.	
	HK Räffelskivare ● 3, 4, 5, 6 mm.	HK Räffelskivare har dubbla knivar och därmed hög kapacitet. Skär dekorativa räfflade skivor av rödbetor, gurka, morötter etc.	
	Strimlare ● 2x2, 2x6, 3x3, 4x4, 6x6, 8x8, 10x10 mm.	Skär strimlor av fasta produkter till soppor, sallader, grytor och dekoration etc. Passar för att skära något böjda Pommes frites.	
	HK Strimlare 2x2, 2,5x2,5, 2x6, 4x4, 6x6, 8x8, 10x10 mm.	HK Strimlare har dubbla knivar och därmed hög kapacitet. Skär strimlor av fasta produkter till soppor, sallader, grytor och dekoration etc. Passar för att skära pommes frites.	
	Råkostrivare ● 1,5, 2, 3, 4,5, 6, 8, 10 mm. Till Ostmataren: 4,5, 6, 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.	
	Hårdostrivare ●	Idealisk för att riva hårdost såsom parmesan. River något grövre än "Finrivare, Extra fin".	
	Finrivare, Extra fin ●	River produkter mycket fint, såsom rättika finfördelat till puré och potatis till en mos.	
	Tärningsgaller ● 6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 15x15, 20x20, 25x25 mm.	Skär tärningar i kombination med en passande typ av skivare. Tärnar både hårda och mjuka grönsaker, frukt etc.	
	Pommes Frites-galler ● 10x10 mm.	Skär Pommes Frites i kombination med Skivare 10 mm, HK Skivare 10 mm eller Soft Slicer 10 mm.	



Food Preparation Machines
Made in Sweden

Maskin

- Motor: 0.75 kW. En hastighet 380-415 V, 3-fas, 50-60 Hz.
- Transmission: Underhållsfri kuggväxel.
- Säkerhetssystem: Tre säkerhetsbrytare.
- Skyddsklass maskin: IP44.
- Skyddsklass tryckknappar: IP65.
- Väggslutning: Jordad, 3-fas, 16 A.
- Ljudnivå LpA (EN31201): 73 dBA.
- Magnetfält: Mindre än 0.4 mikrotesla.
- Ställbara fötter.

Material

- Maskinhus: Rostfritt stål.
- Matarcylindrar: Rostfritt stål.
- Matare: Rostfritt stål.
- Skärverktygens skivor: Rostfritt stål / Aluminium.
- Skärverktygens knivar: Rostfritt knivstål.

Matare

Tre varianter av matare:

- Manuell matare med Ergo-loop med hävarm-effekt samt 1 st matarrör: Diameter 60 mm.
- 4-hålsmatare med fyra rör. Diameter 73 mm (2 st), 60 mm och 35 mm.
- Trattmatare: Volym ca 23 liter. Höjd 350 mm. Diameter 420 mm.

Två olika matarcylindrar:

- Volym 5,7 liter. Höjd 180 mm. Diameter 200 mm.
- Matarcylinder med en skiljevägg till manuell matare och 4-hålsmatare.
- Matarcylinder med två invändiga matarbåsar för trattmataren.

Skärverktyg

- Diameter: 215 mm.
- Varvtal: 400 varv/min.

Typ av beredning

- Skivar, tärnar, strimlar, river, räfflar, skär pommes frites.
- Bereder frukt, grönsaker, torrt bröd, ost, nötter, svamp.

Användare

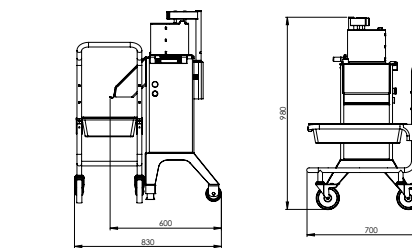
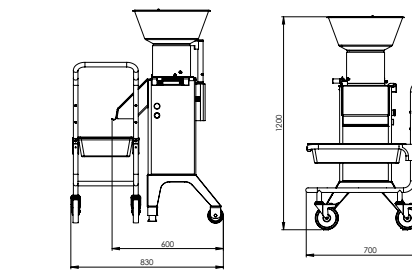
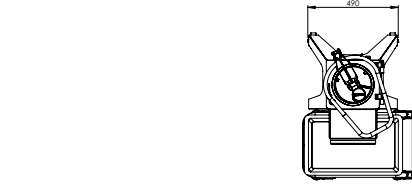
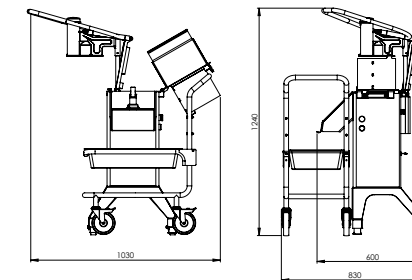
- Restauranger, butikskök, pizzerior, salladsbarer, skolor, sjukhus, dietister, fastfood-inrättningar, fartyg, cateringkök, m.fl.

Nettovikt

- Maskinbas: 37 kg.
- Matarcylinder: 6 kg.
- Manuell matare: 5,8 kg.
- Trattmatare med matarcylinder: 11 kg.
- 4-hålsmatare: 5 kg.
- Träg: 1,5 kg.
- Skärverktyg: 1 kg.

Normer

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



Med reservation för ändringar i utförande och sortiment.

© AB Hälld Maskiner 2020-11-03 200 ex Elanders



Grönsaksskärare

Food Preparation Machines - Made in Sweden 



40 kg /min
3000 /dag



hallde.com

AB Hälld Maskiner – Box 1165 164 26 Kista Sverige
• Telefon: 08 587 730 00 • Fax: 08 587 730 30 • hallde.com • info@hallde.com