



RG-350

Grönsaksskärare

Food Preparation Machines - Made in Sweden 



**15 kg
/min**

**1500
/dag**



hallde.com

Ergonomi i alla led

Den manuella mataren är utrustad med HÄLLDE Power Link som ger en hävarmseffekt på matarplattan. Resultatet blir att nästan 50 procents mindre manuell kraft behövs. För en friare arbetsställning har matarplattan ett ögleformat handtag, HÄLLDE Ergo-loop, som gör att du kan jobba med både vänster och höger hand. Maskinens lutande designen innebär att matarcylindern alltid kommer i rätt vinkel – maskinen blir enkel att fylla på. Till RG-350 rekommenderas vårt höj- och sänkbara maskinbord för att alltid ge dig rätt arbetshöjd.

Säkra och snabba påfyllningar

Så fort matarplattan fälls åt sidan stannar maskinen. När den fälls tillbaka startar maskinen igen och du kan fortsätta arbetet. Allt tack vare en automatisk start och stopp-funktion. 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-350 tillverkas enbart av hygiencertifierade material. Maskinen har släta ytor, rundade kanter och saknar onödiga skrymslen där mat kan tränga in och fastna. För snabb rengöring är alla lösa delar lätta att ta bort för att enkelt skölja av maskinen. Matarplattan och matarcylindern är avtagbar och kan rengöras under rinnande vatten.

Bara de bästa materialen

Maskinbas, matarcylinder och matarplatta är allt tillverkat i robust metall. Till skärverktygens knivblad och rivplåtar används enbart rostfritt stål av högsta kvalitet.

Högsta möjliga driftsäkerhet

Den kraftfulla motorn har ett högt vridmoment under start och drift och driver skärverktyget direkt. Utan remmar eller mellanliggande kopplingar. Kraften från motorn går via en underhållsfri kuggväxel. Det här gör RG-350 mycket driftsäker – oavsett vilka produkter du arbetar med.

Skärverktyg med komplett register

RG-350 har ett brett utbud av skärverktyg som har en diameter på 215 mm. Med dessa klarar RG-350 alla tänkbara jobb och höga volymer. Välj själv vilka verktyg du behöver för att bli ännu effektivare i köket. RG-350 skivar, tärnar, river, räfflar och strimlar allt från hårda till mjuka produkter. Knivbladen och rivplåtarna är utbytbara så du behöver inte köpa helt nya skärverktyg.

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

• Maskinbord för god ergonomi

Kan regleras i olika höjdlägen (hög, medel, låg) för att säkerställa en ergonomisk arbetshöjd. Maskinbordet är designat så att det enkelt går att placera HÄLLDEs Kantinvagn framför.



• 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.



• 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.

 Har utbytbara knivar / råkostplåtar.



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

 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

 2, 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, 10x10mm.

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.



Sågtandad Skivare

 10 mm

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



Råkostrivare

 1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 mm.

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



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.

Dimension	Kombinera med		
6x6 mm	Skivare 3-6 mm		HK Skivare 4-6 mm
8x8 mm	Skivare 3-8 mm	Soft Slicer 8 mm	HK Skivare 4-8 mm
10x10 mm	Skivare 3-10 mm	Soft Slicer 8-10 mm	HK Skivare 4-10 mm
12x12 mm	Skivare 3-10 mm	Soft Slicer 8-10 mm	HK Skivare 4-10 mm
12x12 mm Lågt		Soft Slicer 12 mm	HK Skivare 12 mm
15x15 mm	Skivare 3-10 mm	Soft Slicer 8-10 mm	HK Skivare 4-10 mm
15x15 mm Lågt	Finsnittskivare 14 mm	Soft Slicer 12-15 mm	HK Skivare 12-15 mm
20x20 mm	Skivare 3-10 mm	Soft Slicer 8-10 mm	HK Skivare 4-10 mm
20x20 mm Lågt	Finsnittskivare 14-20 mm	Soft Slicer 12-15 mm	HK Skivare 12-20 mm
25x25 mm	Skivare 3-10 mm	Soft Slicer 8-10 mm	HK Skivare 4-10 mm
25x25 mm Lågt	Finsnittskivare 14-20 mm	Soft Slicer 12-15 mm	HK Skivare 12-20 mm



Pommes Frites-galler

 10 mm

Skär pommes frites i kombination med Skivare 10 mm eller Soft Slicer 10 mm.



Tärnings-kit

8x8x8, 10x10x10, 12x12x12 mm

Kit innehållande Tärningsgaller och skivare  för att skära tärningar av grönsaker, frukt etc.



Maskin

- Motor: 0.75 kW. En hastighet. 230 V, 1-fas, 50 Hz. 400 V, 3-fas, 50 Hz.
- Transmission: Underhållsfri kuggväxel.
- Säkerhetssystem: Fyra säkerhetsbrytare.
- Skyddsklass maskin: IP44.
- Skyddsklass tryckknappar: IP65.
- Väggsanslutning: Jordad, 1-fas, 10 A alternativt jordad 3-fas, 16 A.
- Säkring: 10 A, trög.
- Ljudnivå LpA (EN31201): 73 dBA.
- Magnetfält: Mindre än 0.4 mikrotlesla.

Material

- Maskinhus: Eloxerad och polerad aluminiumlegering.
- Skärverktygens skivor: Rostfritt stål / Aluminium.
- Skärverktygens knivar: Knivstål av högsta kvalitet.
- Maskinbord: Rostfritt stål.
- Gastronormkantin: Polycarbonat.

Matare

- Matarcylinder: Volym 5.7 liter. Höjd 180 mm. Diameter 200 mm. En fast 62 mm bred invändig stödvägg.
- Matarrör med invändig diameter 59 mm.
- Matarplatta med "HÄLLDE Ergo-loop" ögleformat matarhandtag och "HÄLLDE PowerLink" länksystem.

Skärverktyg

- Diameter: 215 mm.
- Varvtal: 360 varv/min.

Typ av beredning

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

Användare

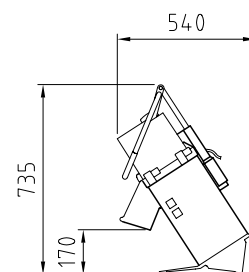
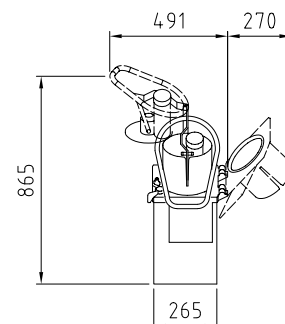
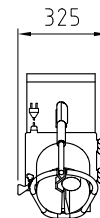
- Restauranger, butikskök, pizzerior, salladsbarer, skolor, sjukhus, dietister, fast food-inrättningar, fartyg, cateringkök, m.fl.

Nettovikt

- Maskinbas: 26 kg.
- Matarcylinder inkl ergomatare 6 kg.
- Skärverktyg: 0.85 kg.

Normer

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



Food Preparation Machines
Made in Sweden



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