



**RG-400i**

# Grönsaksskärare

Food Preparation Machines - Made in Sweden 



hallde.com

# Unik Grönsaksskärare i rostfritt stål

RG-400i är HÄLLDEs största och mest effektiva Grönsaksskärare som bereder de riktigt stora volymerna, upp till 5000 portioner/dag eller 3,6 ton/timme. Skärverktygsregistret är brett; skivar, tärnar, strimlar, river, räfflar och skär pommes frites i mängder av dimensioner. Det finns ett brett utbud av matare och tillbehör, allt för att kunna anpassas till olika behov.

RG-400i är en golvmodell, kompakt i sin form, av hög kvalitet, tillverkad i rostfritt stål, ergonomisk och mycket lätt att rengöra. Skärverktyg, matare och tillbehör är maskindiskbara. RG-400i uppfyller alla de krav som ställs på en professionell Grönsaksskärare oberoende av var den används; restauranger, centralkök, industrimiljö, catering eller som en del i ett produktionssystem.

## Perfekt skärresultat

RG-400i har ett brett utbud av skärverktyg som skivar, tärnar, strimlar, river, räfflar och skär pommes frites i mängder av dimensioner och bereder både hårda och mjuka produkter. Skärverktygens stora diameter på 215 mm i kombination med de rymliga matarcylindrarna innebär att RG-400i klarar av höga volymer vid varje påfyllning. Rotationshastigheten på skärverktygen är optimerad för att skära ett så jämnt snitt så effektivt som möjligt. Knivarna är ändamålsenligt slipade för att bibehålla skärpan länge och finns som reservdelar när det är dags att byta ut. Maskinen har två hastigheter – 200 varv/minut och 400 varv/minut.

## Bästa hygien

Alla lösa delar är tillverkade i rostfritt stål och är därmed maskindiskbara. Maskinbasen, även den i rostfritt stål, har släta ytor, rundade kanter och saknar onödiga skrymslen där mat kan tränga in och fastna. När det rostfria löstagbara träget används, underlättas rengöringen ytterligare eftersom det enkelt tas ur knivhuset och rengörs i diskmaskin. På så vis hålls själva maskinbasen fri från produkter som bereds. Tack vare avståndet på 150 mm mellan maskinen och golvet är det lätt att göra rent även på golvet under maskinen. Med hjälp av de rejäla handtagen och att två av maskinens ben är försedda med robusta hjul är den lätt att förflytta. RG-400i tillverkas enbart av livsmedelsgodkända material.

## Föredömligt säkerhetssystem

I RG-400i finns två säkerhetssystem som förhindrar att maskinen kan köras när skärverktyget är oskyddat. För att maskinen ska starta krävs att matarcylindern är korrekt monterad och att mataren är i rätt position och täcker skärverktyget.

## Högsta möjliga driftsäkerhet

Den kraftfulla motorn är utvecklad för att klara både långa slitsamma beredningsförhållanden då maskinen används konstant under hela arbetsdagar, till exempel i ett produktionssystem, och även för repetitiv beredning med många start/ stopp moment. RG-400i har ett högt vridmoment under start och drift och driver skärverktyget via en underhållsfri kuggväxel helt i stål. Här finns inga mellanliggande remmar som kan slitas eller gå sönder, allt för att säkerställa högsta möjliga driftsäkerhet.



Resultat- och inspirationsvideos ➔



# RG-400i - när kraven på kapacitet är som störst

RG-400i är HÄLLDEs största och mest effektiva Grönsaksskärare som bereder de riktigt stora volymerna och som med fördel kan byggas in i ett produktionssystem.



# Flexibel beredning för alla behov

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

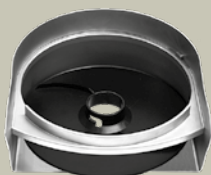
## Vilka matare förenklar beredningen för dig?



Matarcylinder A med tre invändiga knivar som fixerar och delar upp varan vid beredning och används till Tryckluftsdreven/Manuell matare och 4-hålsmatare. Är optimerad för beredning av kål.



Matarcylinder B med en skiljevägg används till Manuell matare och 4-hålsmatare. Är optimerad för manuell orientering av produkten, stapling.



### Tråg för beredning av tärningar och pommes frites

– underlättar även rengöring

För att förenkla rengöringen placeras tråget i botten på maskinbasen som då hålls fri från produkten som bereds. När beredningen är klar tas det rostfria tråget enkelt ur maskinen och rengörs i diskmaskin.

Behovet av att rengöra maskinbasen för hand minimeras därmed, allt för bästa hygien.

Tråget används alltid vid beredning med Tärningsgaller och Pommes Frites Galler. Vid beredning med andra skärverktyg är det en rekommendation.



### Minskad manuell kraft med "Ergo-loop"

Den manuella mataren bereder alla typer av produkter, små som stora. Designen "Ergo-loop" ger en hävarms-effekt vilket minskar behovet av manuell kraft även vid beredning av stora och hårda produkter. För en snabb och säker beredning stannar maskinen när mataren fälls åt sidan och startar automatiskt när den täcker matarcylinderns öppning. Används med Matarcylinder A eller B.



Manuell matare



### Skär långsmala produkter stående

4-hålsmataren används för att enkelt kunna skära långsmala produkter stående och runda produkter på en speciell ledd. Mataren har fyra rör med följande diameter: 73 mm (2 st), 60 mm och 35 mm. Rören ger bra stöd åt varor i en mängd olika storlekar, till exempel gurka och purjolök. I rören är det även enkelt att "bunta ihop" örter kryddor och persilja etc. När 4-hålsmataren används går maskinen kontinuerligt eftersom det roterande skärverktyget hela tiden är täckt av mataren. Används med Matarcylinder A eller B.



4-hålsmatare



### Minimera arbetsbelastning och spar tid

Den Tryckluftsdrivna mataren bereder alla typer av produkter, små som stora. Varan pressas ner automatiskt med bara ett knapptryck. Arbetsbelastningen och tidsåtgången minimeras och mataren är därför särskilt fördelaktig vid beredning av större kvantiteter samt när stora och hårda produkter ska skäras. Precis som med den manuella mataren slutar skärverktyget att rotera när mataren svängs åt sidan och startar automatiskt igen när mataren svängs tillbaka. Den Tryckluftsdrivna mataren har tre hastigheter som kan varieras beroende på vad som ska beredas. Används med Matarcylinder A.



**Tryckluftsdreven matare**



### Kontinuerlig, hinkvis påfyllning

Trattmataren möjliggör kontinuerlig, hinkvis påfyllning för beredning av främst runda produkter. Kapaciteten blir mycket hög eftersom maskinen går konstant och är därmed oerhört tidseffektiv. RG-400i med Trattmatare kan med fördel placeras i ett kontinuerligt produktionsflöde.

Matarcylindern till Trattmataren är utformad med två matarbåsar som pressar produkten ner mot skärverktyget under beredning.



**Trattmatare**



### Riv hela ostblock

Vid beredning med Ostrivaren får du smidigt plats med hela ostblock utan att behöva dela dem i mindre bitar. Den höga matarcylindern ger utrymme för ostblock på upp till 35 cm. Hjävarms-effekten, genererad av Ergo-loop mataren, reducerar behovet av manuell kraft. Optimal för att riva stora mängder ost!

Rekommenderade Råkostrivare: 4,5, 6, 8 och 10 mm. Osten bör vara välkyld.



**Ostmatare**

# Tillbehör som förenklar tillvaron i köket

## Tillbehörsvagn för praktisk förvaring

Tillbehörsvagnen erbjuder en praktisk förvaring av tillbehör och skärverktyg. Den ger plats för tre matare och två matarcylindrar. På vagnen kan skärverktyg hängas för att ge fria ytor och undvika onödigt slitage.

Tillbehörsvagnen är det idealiska hjälpmedlet för att ha ordning och reda, för snabb och enkel hantering samt transport. Vagnen är helt i rostfritt stål och har rejäla hjul, varav två är låsbara.



## Gejdervagn Låg och Hög

Den låga modellen har ett praktiskt hyllplan där du kan skala och dela produkter innan beredning. Ger samtidigt plats för 2x7 GN 1/1.

Den höga modellen är anpassad för 16 st GN 1/1.

Båda vagnarna är försedda med fyra avvisarhjul, varav två är låsbara.



## Kantinvagn för smidigt flöde

Kantinvagnen placeras framför Grönsaksskäraren under beredning för att de färdigskurna produkterna enkelt ska kunna transporteras vidare i beredningsprocessen.

Till vagnen ingår en 1/1-200 gastro-normkantin. Ramen som håller kanten kan regleras i olika höjder och kan även fällas upp helt, vilket gör att den också går utmärkt att använda för att till exempel transportera säckar med potatis, kål eller lök. Vagnen är helt i rostfritt stål med fyra rejäla hjul, varav två är låsbara.



## 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.



## 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.



## Kompressor för tryckluftsdreven matare

Vid användning av den tryckluftsdreven mataren behövs, precis som namnet antyder, tryckluft. Om tryckluft saknas i fastigheten där maskinen ska användas erbjuder HÄLLDE en kompressor i tillbehörssortimentet.

Kompressorn är ljuddämpad (under 64 dBA) och monterad på en rullvagn så att den lätt går att flytta på.



## Praktisk vägghängare för skärverktyg och rengöringsborstar


Vägghängaren ger plats för tre skärverktyg och monteras enkelt upp på väggen. Den ger en snabb översikt över hela sortimentet, spar plats och gör hanteringen säker och bekväm. Samtidigt är det ett effektivt sätt att skydda knivarnas egg från onödigt slitage.

Rengöringsborstar i två storlekar för rengöring av maskin och skärverktyg. Båda har grov borst som är särskilt effektivt för rengöring av Tärningsgaller och Strimlare.




# 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

 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, 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.

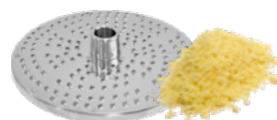
River morötter och vitkål till råkostsallader. River nötter, mandlar och torrt bröd.



## 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 mm

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



## Maskin

- Motor: 1.5/0.9 kW. Två hastigheter (200 och 400 varv/min). 208–440 V, 3-fas, 50–60 Hz.
- Transmission: Underhållsfri kuggväxel.
- Säkerhetssystem: Tre säkerhetsbrytare.
- Skyddsklass maskin: IP45.
- Skyddsklass tryckknappar: IP65.
- Väggslutning: Jordad, 3-fas, 16 A.
- Ljudnivå LpA (EN31201): 70 dBA.
- Magnetfält: Mindre än 0,4 mikrotlesla.

## Material

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

## Matare

### Fem varianter av matare:

- Manuell matare med Ergo-loop med hävarmseffekt.
- Tryckluftsmatare: tre hastigheter.
- 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.
- Ostmatare: Manuell matare med Ergo-loop med hävarmseffekt.

### Fyra olika matarcylindrar:

#### Volym 9 liter. Höjd 250 mm. Diameter 200 mm:

- Matarcylinder A med tre invändig knivar till Manuell matare, Tryckluftdriven matare och 4-hålsmatare.
- Matarcylinder B med en skiljevägg till Manuell matare, och 4-hålsmatare.
- En med två invändiga matarbås för trattmataren.

#### Volym 11 liter. Höjd 350 mm. Diameter 200 mm:

- Matarcylinder till Ostmatare.

## Skärverktyg

- Diameter: 215 mm. • Varvtal: 200 och 400 varv/min.

## Typ av beredning

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

## Nettovikt

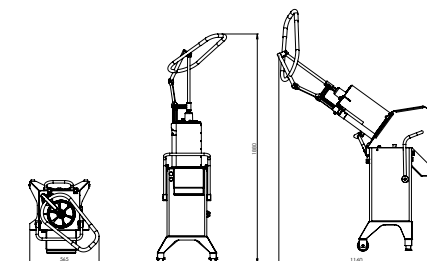
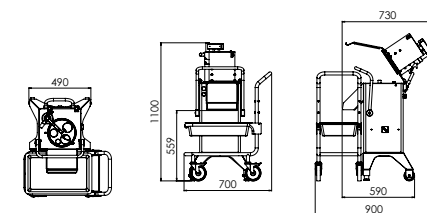
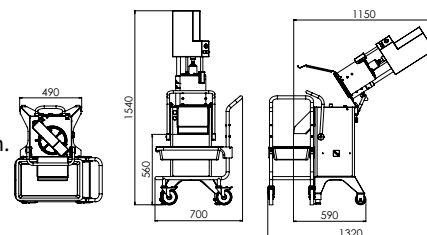
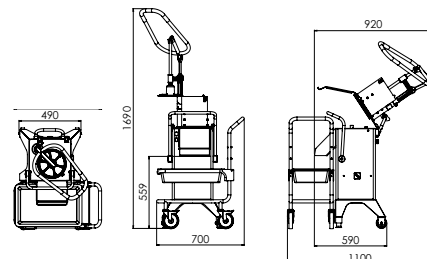
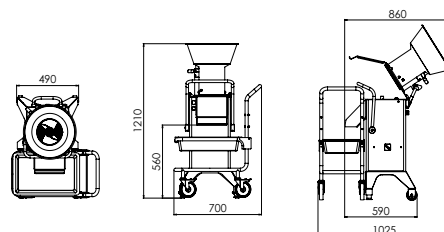
- Maskinbas: 63 kg.
- Matarcylinder: 6 kg.
- Manuell matare: 7,5 kg.
- 4-hålsmatare: 5 kg.
- Tryckluftdriven matare: 12 kg.
- Trattmatare med matarcylinder: 14,5 kg.
- Ostmatare med matarcylinder: 21 kg
- Skärverktyg: 1 kg.
- Tråg: 1,5 kg.

## Användare

- Restauranger, butikskök, pizzerior, centralkök, institutionskök, skolor, sjukhus, livsmedelsindustrier, fast food-inrättningar, fartyg, cateringkök, m.fl.

## Normer

- Direktiv: Besök [hallde.com](http://hallde.com). Välj produkt och "Certifikat".



Food Preparation Machines  
Made in Sweden since 1941

## FÖLJ OSS!

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

