



RG-400i

Ostrivare

Food Preparation Machines - Made in Sweden since 1941 



**48 kg
/min**



hallde.com

Ostrivare RG-400i – den optimala maskinen för att riva stora volymer ost

Riv hela ostblock i ett svep och effektivisera din produktion! Ostrivare RG-400i river upp till 2,9 ton ost per timme, är användarvänlig och enkel att rengöra – maskin och tillbehör, helt i rostfritt stål!

Hela ostblock direkt i mataren

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. Hävarmeffekten, genererad av Ergo-loop mataren, reducerar behovet av manuell kraft. Optimal för att riva stora mängder ost! För ost till pizza och gratäng rekommenderar vi Råkostrivare 6 mm eller 8 mm. Osten bör vara välkylt.

Bästa hygien

Alla lösa delar är tillverkade i rostfritt stål och är därmed maskindiskbara. Maskinbasen har släta ytor, rundade kanter och saknar onödiga skrymslen där ost kan tränga in och fastna. 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. Ostrivare RG-400i tillverkas enbart av livsmedelsgodkända material.

Maskin

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

Material

- Maskinhus: Rostfritt stål
- Matarcylinder: Rostfritt stål
- Manuell matare Ost och Ergo-loop: Rostfritt stål
- Råkostrivare: Rostfritt stål.

Ostmatare

- Manuell matare med Ergo-loop med hävarmeffekt.
- Matarcylinder: Volym 11 liter.
Höjd 350 mm. Diameter 200 mm.

Föredömligt säkerhetssystem

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

Hållbart så klart!

Råkostrivarna har utbytbara råkostplåtar, vilket innebär att du kostnadseffektivt kan se till att alltid ha en skarp egg som ger perfekt skärresultat. Spara både pengar och miljö!

Så här snabbt rivs ost



Food Preparation Machines
Made in Sweden

Nettovikt

- Maskinbas: 63 kg.
- Manuell matare Ost inkl. Ostmatare: 21 kg
- Råkostrivare: 1 kg.
- Tråg: 1,5 kg.

Råkostrivare för ost

- Rekommenderade dimensioner: 4,5, 6, 8 och 10 mm
- Diameter: 215 mm.
- Varvtal: 200 och 400 varv/min.
- Alla råkostrivare är maskindiskbara och har utbytbara råkostplåtar.

Användare

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

Normer

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

