



**RG-100**

# Grönsaksskärare

Food Preparation Machines - Made in Sweden since 1941 

**5 kg  
/min**

**400  
/dag**



hallde.com

# Storlek med betydelse

RG-100 är anpassad till kök med mindre volymer men som behöver kvaliteten och kraften hos en stor professionell grönsaksskärare. Maskinens storlek gör att RG-100 går bra att använda direkt på köksbänken. Den lutande designen gör att matarcyldern alltid kommer i rätt vinkel och maskinen blir enkel att fylla på.

## Säkra och snabba påfyllningar

Tack vare en automatisk start- och stopp funktion stannar maskinen så fort matar plattan fälls upp. När den fälls tillbaka startar maskinen igen och du kan fort sätta arbetet. En klar fördel, särskilt vid stora volymer.

## Dubbel säkerhet mot oskyddad kniv

Om matarcyldern 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-100 tillverkas enbart av hygien-certifierade material. Maskinen har släta ytor, rundade kanter och saknar onödiga skrymslen där mat kan tränga in och fastna.

## Enkel rengöring

För snabb rengöring är alla lösa delar lätta att ta bort för att enkelt skölja av masknen. Matarcyldern är avtagbar och kan rengöras under rinnande vatten.

## Bara de bästa materialen

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

## Väger lätt vid flytt

Att maskinen är förhållandevis liten ger flera fördelar. Den går bra att använda som bänkmaskin. Den tar inte så mycket plats i köket. Och den är enkel att flytta. Något som det rejäla handtaget på bak-sidan förstås också bidrar till.

## Högsta möjliga driftsäkerhet

Den kraftfulla motorn har ett högt vrid-moment under start och drift och driver skärverktyget direkt. Utan remmar eller mellanliggande kopp lingar. Kraften från motorn går via en underhållsfri kuggväxel. Det här gör RG-100 mycket driftsäker – oavsett vilka produkter du arbetar med.

## Skärverktyg med komplett register

Med vårt breda utbud av skärverktyg klarar RG-100 alla tänkbara jobb. Välj själv vilka verktyg du behöver för att bli ännu effektivare i köket. RG-100 skivar, tärnar, river och strimlar allt från hårda till mjuka produkter. Knivbladen och rivplåtarna är ut-bytbara 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

### • Snedställd rörmatare

Används för att skära långsmala grönsaker som gurka, morötter och purjolök på sneden för att få dekorativa skivor till wok, smörgåsar, sallader etc.



### • Rörinsats inkl. stöt

Används för kontinuerlig matning av smala, långsträckt varor som ska skäras stående, till exempel vårlök, chili och rädisor. Rörinsatsen placeras i den inbyggda rörmataren.



### • 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.























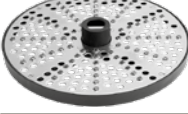



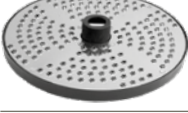







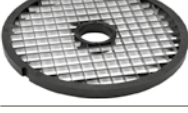







Result- och inspiration videos →



# Skärverktyg för bästa resultat

Alla skärverktyg är maskindiskbara.  Har utbytbara knivar / råkostplåtar.  = Rostfritt stål.

	<b>Skivare</b>   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.	
	<b>Finsnittskivare</b>  15 mm	Skivar fasta och mjuka grönsaker, frukter, svampar etc. Tärnar i kombination med rekommenderade Tärningsgaller.	
	<b>Soft Slicer</b>  8, 10, 12, 15 mm	Skivar mjuka grönsaker, frukter, svamp, etc. Används föredragsvis för tärning av mjuka produkter i kombination med rekommenderade Tärningsgaller.	
	<b>Räffelskivare</b>   2, 3, 4, 5, 6 mm	Skär dekorativa räfflade skivor av rödbetor, gurka, morötter etc.	
	<b>Strimlare</b>   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.	
	<b>Råkostrivare</b>   1.5, 2, 3, 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.	
	<b>Finrivare</b>  	River produkter fint, såsom rå potatis till raggmunk och bröd till ströbröd.	
	<b>Hårdostrivare</b>  	Idealisk för att riva hårdost såsom parmesan. River något grövre än "Finrivare, Extra fin".	
	<b>Finrivare, Extra fin</b>  	River produkter mycket fint, såsom rättika finfördelat till puré och potatis till en mos.	
	<b>Tärningsgaller</b>  6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 15x15, 20x20 mm	Skär tärningar i kombination med en passande typ av skivare. Tärnar både hårda och mjuka grönsaker, frukt etc.	
	<b>Pommes Frites-kit</b>  10x10 mm	Kit innehållande Pommes Frites-skivare och Pommes Frites-verktyg som används tillsammans för att skära pommes frites.	





### Maskin

- Motor: 0.25 kW. En hastighet.  
230 V, 1-fas, 50 Hz. 400 V, 3-fas, 50 Hz.
- Transmission: Planetväxel.
- Säkerhetssystem: Två säkerhetsbrytare.
- Skyddsklass maskin: IP44.
- Skyddsklass tryckknappar: IP65.
- Väggslutning: Jordad, 1-fas, 10 A alternativt jordad 3-fas, 16 A.
- Säkring: 10 A, trög.
- Ljudnivå LpA (EN31201): 70 dBA.
- Magnetfält: Mindre än 0.5 mikrotesia.

### Material

- Maskinhus: Eloxerad och polerad aluminiumlegering.
- Skärverktygens skivor: Rostfritt stål / Aluminium / Plast / Glasfiberförstärkt polyamid.
- Skärverktygens knivar: Rostfritt knivstål.
- Maskinbord: Rostfritt stål.
- Gastronormkantin: Polycarbonat.

### Matare

- Matarcylinder: Volym 1.65 liter.  
Höjd 150 mm. Diameter 170 mm.
- Matarrör invändig diameter 56 mm.

### Skärverktyg

- Diameter: 185 mm.
- Varvtal: 350 varv/min.

### Typ av beredning

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

### Användare

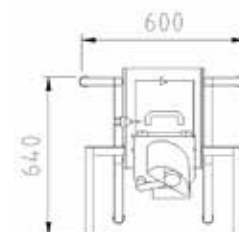
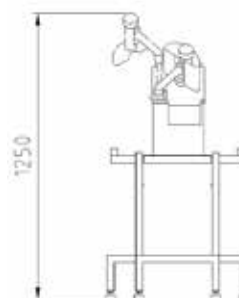
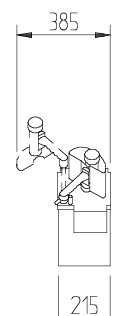
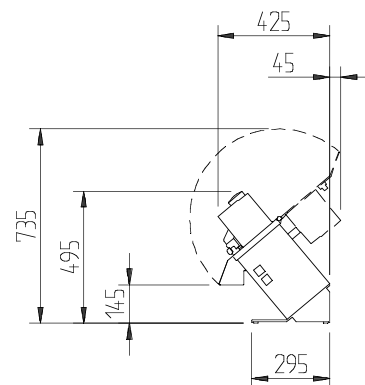
- Restauranger, butikskök, pizzerior, salladsbarer, skolor, sjukhus, fast food-kök, fartyg, cateringkök, m.fl.

### Nettovikt

- Maskin: 16 kg.
- Skärverktyg: 0,55 kg. Pommes Frites-kit: 0,9 kg.

### Normer

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



Food Preparation Machines  
Made in Sweden since 1941



AB Hällde Maskiner – Box 1165 164 26 Kista Sverige  
• Telefon: 08 587 730 00 • Fax: 08 587 730 30 • [hallde.com](http://hallde.com) • [info@hallde.com](mailto:info@hallde.com)