



RG-250

Grönsaksskärare

Food Preparation Machines - Made in Sweden since 1941 

**10 kg
/min**

**1000
/dag**



halde.com

Ergonomi i alla led

Den lutande designen betyder att matarcylindern alltid kommer i rätt vinkel och maskinen blir enkel att fylla på. Med hjälp av HÄLLDE Power Link får du en hävarmseffekt på matarplattan – nästan 50 procent mindre manuell kraft behövs. För en friare arbetsställning har matarplattan ett handtag, HÄLLDE Ergo-loop, som gör att du kan jobba med både vänster och höger hand. Till maskinen rekommenderas vårt höj- och sänkbara maskinbord för att ge dig rätt arbetshöjd.

Säkra och snabba påfyllningar

Tack vare en automatisk start och stopp-funktion stannar maskinen så fort matarplattan fälls upp. När den fälls tillbaka startar maskinen igen och du kan fortsätta arbetet. RG-250 har också en helmåneformad cylinder som rymmer mer och större varor. Dessa funktioner är 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-250 tillverkas enbart av hygiencertifierade 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 maskinen. Både 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.

Lätt att flytta

Att maskinen är förhållandevis kompakt ger flera fördelar. Den tar inte så mycket plats i köket och det rejäla handtaget på baksidan gör att den är enkel att flytta.

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-250 mycket driftsäker – oavsett vilka produkter du arbetar med.

Skärverktyg med komplett register

Med vårt breda utbud av skärverktyg klarar RG-250 alla tänkbara jobb. Välj själv vilka verktyg du behöver för att bli ännu effektivare i köket. RG-250 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

• 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.



Har utbytbara knivar / råkostplåtar.



= Rostfritt stål.



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.



Standardskivare

20 mm.

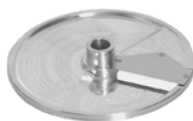
Skivar fasta produkter såsom rotfrukter etc. Tärnar i kombination med rekommenderade Tärningsgaller.



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.



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.



Råkostrivare

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.



Finrivare



River produkter fint, såsom rå potatis till raggmunk och bröd till ströbröd.



Hårdostrivare



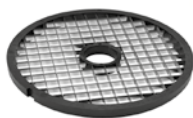
Idealisk för att riva hårdost såsom parmesan. River något grövre än "Finrivare, Extra fin".



Finrivare, Extra fin



River produkter mycket fint, såsom rättika finfördelat till puré och potatis till en mos.



Tärningsgaller

6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 15x15, 20x20 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 eller Soft Slicer 10 mm.



Pommes Frites-kit

10x10 mm

Kit innehållande Pommes Frites-skivare och Pommes Frites-verktyg som används tillsammans för att skära pommes frites.





Maskin

- Motor: 0.55 kW. En hastighet. 400 V, 3-fas, 50 Hz. 230 V, 1-fas, 50 Hz.
- Transmission: Underhållsfri kuggväxel.
- 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): 72 dBA.
- Magnetfält: Mindre än 0.5 mikrotesla.

Material

- Maskinhus: Eloxerad eller polerad aluminiumlegering.
- Skärverktygens skivor: Rostfritt stål / Aluminium/ Glasfiber förstärkt polyamid
- Skärverktygens knivar: Rostfritt stål.
- Maskinbord: Rostfritt stål.
- Gastronormkantin: Polycarbonat.

Matare

- Cylindrisk matare: Volym 4 liter. Höjd 180 mm. Diameter 170 mm. En fast 55 mm bred invändig stödvägg.
- Matarrör med invändig diameter 56 mm.
- Matarplatta med "HÄLLDE Ergo-loop" ögleformat matarhandtag och "HÄLLDE PowerLink" länksystem.

Skärverktyg

- Diameter: 185 mm.
- Varvtal: 350 varv/min (50 Hz).

Typ av beredning

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

Användare

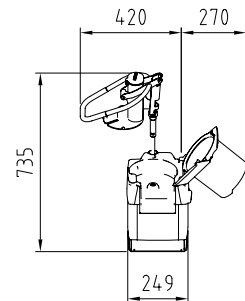
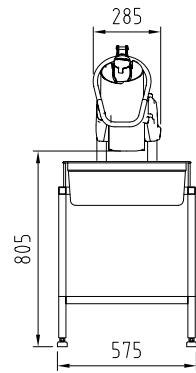
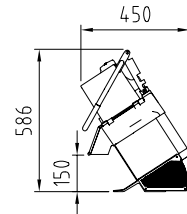
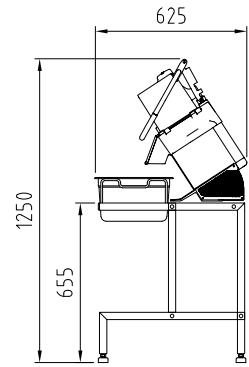
- Restauranger, butikskök, pizzerior, salladsbarer, skolor, sjukhus, dietister, fast food-inrättningar, fartyg, cateringkök, m.fl.

Nettovikt

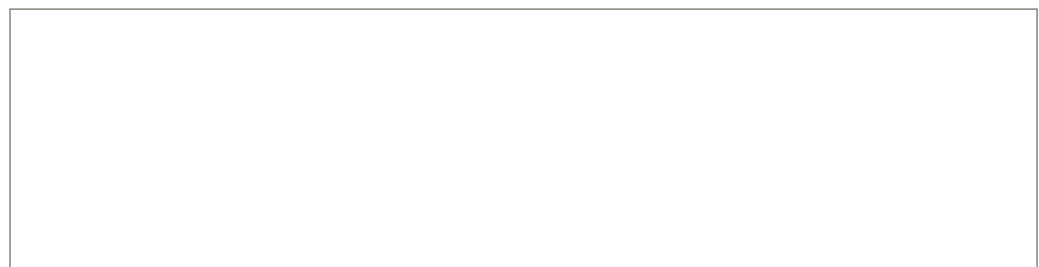
- Maskin: 22 kg.
- Skärverktyg: 0.5 kg. Pommes Frites-kit: 0,9 kg.

Normer

- Direktiv: Besök 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 • info@hallde.com

Med reservation för ändringar i utförande och sortiment.

2023-09-20

© AB Hällde Maskiner