



RG-250 diwash

Grönsaksskärare

Food Preparation Machines - Made in Sweden since 1941 



**10 kg
/min**

**1000
/dag**



hallde.com

Kompakt Grönsaksskärare med hög kapacitet

RG-250 diwash har en stor helmåneformad matarcylinder som rymmer hela 4 liter. Den lutande designen i kombination med stödvägg gör det enkelt att orientera produkter som tomat, lök, paprika m.m. för att skära på en bestämd ledd. Den inbyggda rörmataren möjliggör beredning av långsmala produkter stående som till exempel gurka. Alla löstagbara delar till RG-250 diwash rengörs enkelt och snabbt i diskmaskin.

Ergonomi och säkerhet i alla led

Med sin lutande design är RG-250 diwash enkel att fylla på. Matarens utformning ger en hävarmseffekt som även gör det lätt att bereda hårda produkter. Till maskinen rekommenderas vårt maskinbord som har tre olika lägen, för att ge rätt arbetshöjd. För snabb och säker beredning stannar maskinen när matarplattan fälls åt sidan och startar automatiskt när den täcker matarcylinderns öppning. Maskinen har ett rejält handtag på baksidan som gör den enkel att flytta.

Enkel rengöring för bästa hygien

Den patenterade ytbeläggningen på RG-250 diwash är oerhört glatt, rent av hal och är därmed oerhört lätt att rengöra. Maskinen har släta ytor, rundade kanter och saknar onödiga skrymslen där mat kan tränga in och fastna. Alla löstagbara delar till RG-250 diwash kan rengöras i diskmaskin och är tillverkade av hygiencertifierade material.

Högsta möjliga driftsäkerhet

Den kraftfulla motorn har ett högt vridmoment under start och drift och driver skärverktyget direkt via en underhållsfri kuggväxel.

Skärverktyg med komplett register

RG-250 diwash kan bereda fler än 50 olika snitt - skivar, tärnar, river, räfflar, strimlar och skär pommes frites - allt från hårda till mjuka produkter. Knivbladen och rivplåtarna är utbytbara så du enkelt ska kunna bibehålla en skarp egg på skärverktygen.

Alltid perfekta skärresultat

Rotationshastigheten på skärverktygen är optimerad för att skära jämna och fina skivor så effektivt som möjligt. Knivbladen är ändamålsenligt slipade för att hålla en skarp egg så länge som möjligt.

diwash

Alla löstagbara delar till RG-250 diwash kan rengöras i diskmaskin.

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 pomes frites i kombination med Pomes 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.



Standardskivare

🌿 20 mm

Skivar fasta produkter såsom rotfrukter etc. Tärnar 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 pomes 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.

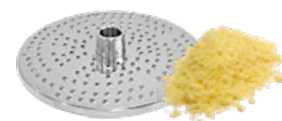
Råkostrivare 6 eller 8 mm används vanligtvis för att riva ost till pizza samt till riven vitkål.



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.

Dimension	Kombinera med
6x6 mm	Skivare 3-6 mm
8x8 mm	Skivare 3-8 mm
10x10 mm	Skivare 3-10 mm
12x12 mm	Skivare 3-10 mm
12x12 mm Lågt	Soft Slicer 12 mm
15x15 mm	Skivare 3-10 mm
15x15 mm Lågt	Finsnittskivare 15 mm
20x20 mm	Skivare 3-10 mm
20x20 mm Lågt	Finsnittskivare 15 mm
20x20 mm Extra Lågt	Standardskivare 20 mm



Pomes Frites-galler

🌿 10 mm

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



Pomes Frites-kit

10x10 mm

Kit innehållande Pomes Frites-skivare 🌿 och Pomes Frites-verktyg som används tillsammans för att skära pomes frites.



Tärnings-kit

8x8x8, 10x10x10 mm

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



Maskin

- Motor: 0.55 kW. En hastighet. 380-415 V, 3-fas, 50 Hz. 220-240 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 aluminium eller polerad aluminium-legering med en organisk ytbeläggning, polymer.
- 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

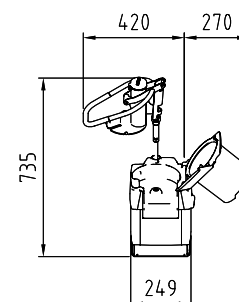
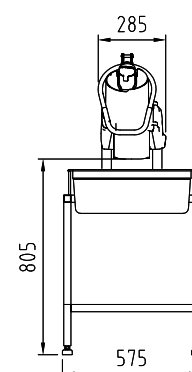
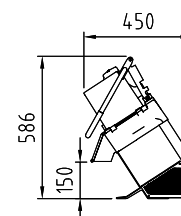
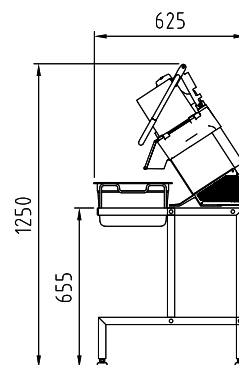
- Restauranger, butikskök, pizzerior, salladsbarer, skolor, sjukhus, dietister, fast food-inrättningar, fartyg, cateringkök, m.fl.

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

FÖLJ OSS!

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

