



HERSTELLER

HÄLLDE

MODEL

RG-400i

PRODUKTBESCHREIBUNG

Gemüseschneidemaschine, verarbeitet bis zu 3,6 t/ Stunde

URSPRUNG

Schweden

SPEZIFIKATION

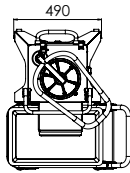
SPEZIFIKATIONSTEXT	Gemüseschneidemaschine, Standmodell mit Vollmond-Einfüllöffnung, 9 Liter Einfüllzylinder. Verarbeitet bis zu 3,6 t/ Stunde oder 5.000 Portionen am Tag. Einfüllzylinder, Einfüllvorrichtungen und Einfülltrichter aus Edelstahl, geschirrspülmaschinentauglich. Die Maschine hat 2 Geschwindigkeiten (200 und 400 U/ Min). Zwei der Füße sind in der Höhe Einstellbar, zwei weitere Füße verfügen über Rollen. Schneidscheiben, Geschirrspülmaschinentauglich aus Edelstahl/ Aluminium mit wechselbaren Messerklingen und 215 mm Durchmesser. Motordrehrichtung im Uhrzeigersinn, mit Direktantrieb über ein wartungsfreies Planetengetriebe.				
FUNKTION	Gemüseschneidemaschine zum schneiden in Scheiben und im Wellenschnitt, würfeln, reiben, Julienneschnitt und Pommes Frites. Verarbeitet Früchte, Gemüse, Pilze, trockenes Brot, Nüsse etc.				
KAPAZITÄT	Verarbeitet bis zu 5.000 Portionen / Tag und bis zu 3,6 t/ Stunde (60 kg/ Min). Volumen des Einfüllzylinders (drei verschiedene): 9 Liter. Einfülltrichter: Volumen ca. 23 Liter. 4-Rohr-Füllvorrichtung mit 4 Rohrschächten: Durchmesser 73 mm (2 Stück), 60 mm und 35 mm. Einfüllaufsatz für Käse: Volumen 11 Liter				
MATERIAL	1,5/0,9 kW. Geschwindigkeiten (200 und 400 U/ Min). 208-240 V, 3-Phasen, 60 Hz. 220-240 V, 3-Phasen, 50/60 Hz. 380-415 V, 3-Phasen, 50/60 Hz. 440 V, 3-Phasen, 60 Hz. Hitzeschutz, wartungsfreies Planetengetriebe.				
MOTOR	Geerdet 3-Phasen.				
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	Jordad, 3-fas, 16 A. Säkkring: 10 A trög.				
ZERTIFIZIERUNG	EN 1678+A1:2010.				
EMPFOHLENE MASCHINENSETS	INHALT	NETTO GEWICHT	STARTER SET	STANDARD SET	FULL SET
	• RG-400i Grundmaschine	63 kg	X	X	X
	• Einfüllzylinder A	6 kg	X	X	X
	• 4-Rohr-Füllvorrichtung inkl. 2 Stößel	5 kg	X	X	X
	• Manuelle Einfüllvorrichtung Ergo Loop	7,5 kg	X	X	
	• Einfülltrichter, inkl. Einfüllzylinder	14,5 kg		X	X
	• Pneumatische Einfüllvorrichtung	12 kg			X
	• Box Trolley	10,5 kg	X	X	X
	• Schnittgutbox, 54 Liter, mit Deckel	3,4 kg	X	X	X
	• Kesselwagen aus Edelstahl, 85 Liter	15 kg			X
	• Zubehörwagen	17 kg		X	X
	• Transportwagen für GN-Behälter, Niedrig 2x7 GN 1/1	19 kg			X
	• Kompressor 230 V / 1 Ph / 50 Hz	40 kg			X
	• 6-tlg. mit Wandhalterung – Schneidscheibe 1,5 mm – Reibscheibe 4,5 mm – Schneidscheibe 4 mm – Würfeligitter 10x10 mm – Schneidscheibe 6 mm – Schneidscheibe 10 mm	6 kg	X		
• 9-tlg. mit Wandhalterung – Schneidscheibe 1,5 mm – Reibscheibe 2 mm – Schneidscheibe 4 mm – Reibscheibe 8 mm – Schneidscheibe 6 mm – Feinreibscheibe – Schneidscheibe 10 mm – Würfeligitter 10x10 mm – Julienne 4x4 mm	9 kg		X	X	
GEWICHT/ VOLUMEN	INHALT	ANZAHL PACKSTÜCKE	VERSANDGEWICHT	VERSAND-VOLUMEN	
	Start Pack exkl. Behälterwagen	1 palette	132 kg	1,48 m³	
	Standard Pack exkl. Behälterwagen und Zubehörwagen	2 paletten	168 kg	2,011 m³	
	Full Flex exkl. Kompressor, Behälterwagen- und Zubehörwagen	2½ paletten	276 kg	3,7 m³	
	Behälterwagen inkl. 1/1 GN Behälter	1	12,5 kg	0,15 m³	
	Zubehörwagen	1	30 kg	0,63 m³	
	Kompressor	1	61 kg	0,576 m³	

SICHERHEIT

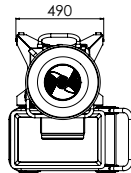
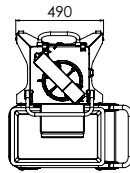
2014/30/EU, 2014/35/EU, 2006/42/EG, 2011/65/EU, no 10/2011, 1935/2004CE, SS-EN ISO 26800:2011.

RICHTLINIEN UND REGULARIEN

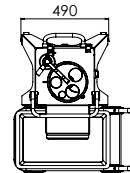
CE Zertifiziert, 2 Sicherheitsschalter, Maschinenkörper: IP 45, Schalter IP65.

ZEICHNUNGENSehen Sie bitte auf hallde.com/de/Manuelle
Einfüllvorrichtung

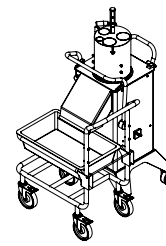
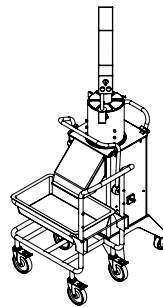
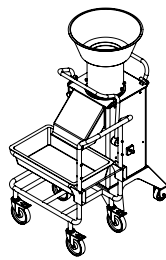
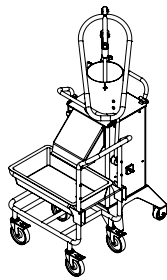
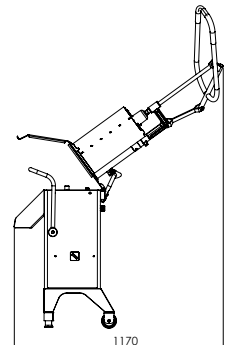
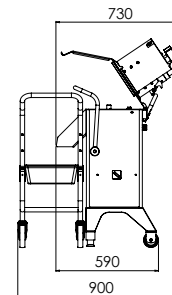
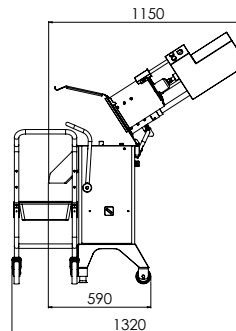
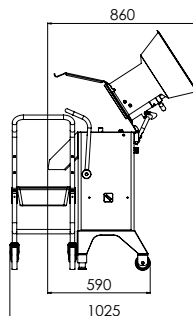
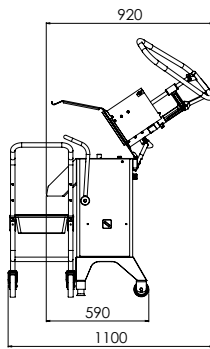
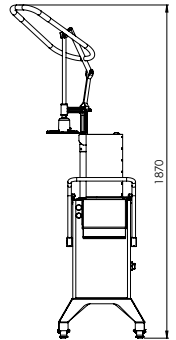
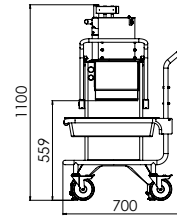
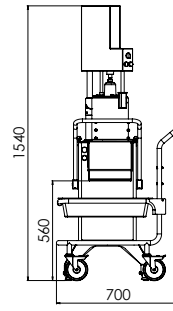
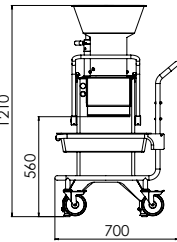
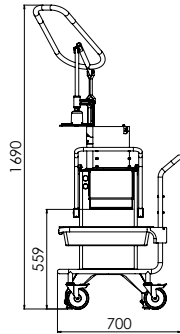
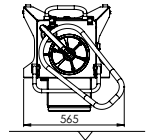
Einfülltrichter

Pneumatische
Einfüllvorrichtung

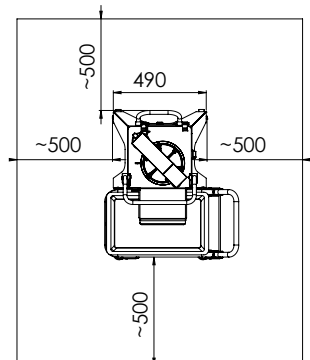
4-Rohr-Füllvorrichtung



Käsereibe



Empfohlener Arbeitsbereich rund um die Maschine:



Zubehörwagen:

