



Food Preparation Machines

Made in Sweden 



TILLVERKARE

HÄLLDE

MODELL

Ostrivare RG-400i

PRODUKTBESKRIVNING

Ostrivare, bereder upp till 2,9 ton/timme

URSPRUNG

Sverige

SPECIFIKATION

SPECIFIKATION TEXT	Golvstående Ostrivare med helmåneformad Matarcylinder med en volym på 11 liter, tillverkad att riva upp till upp till 2,9 ton ost/timme. Matarcylindrar, Matare och Råkostrivare är tillverkade i rostfritt stål och är maskindiskbara. Maskinen har två hastigheter (200 och 400 varv/min). Maskinens ben har två justerbara fötter samt två fötter med hjul. Råkostrivare diameter är 215 mm och har utbytbara plåtar. Motorn, tillsammans med den underhållsfria kuggväxeln, drivs medsols.		
FUNKTION	Maskin optimerad för att riva hela ostblock.		
KAPACITET	Upp 2,9 ton/ timme (48 kg/min). Matarcylinderns höjd 350 mm. Volym 11 l.		
MATERIAL	Maskinbas, Matarcylinder och Matare: Rostfritt stål.		Råkostrivare: Rostfritt stål.
MOTOR	1.5/0.9 kW. Två hastigheter (200 och 400 varv/min). Termiskt motorskydd, underhållsfri kuggväxel.		208-240 V, 3-fas, 60 Hz. 220-240 V, 3-fas, 50/60 Hz. 380-415 V, 3-fas, 50/60 Hz. 440 V, 3-fas, 60 Hz.
VÄGGANSLUTNING	Jordad, 3-fas.		
STANDARD	EN 1678+A1:2010.		
REKOMMENDERADE SKÄRVERKTYG	INNEHÅLL		NETTOVIKT
	<ul style="list-style-type: none">• Råkostrivare 4,5 mm• Råkostrivare 6 mm• Råkostrivare 8 mm• Råkostrivare 10 mm		1 kg
VIKT/VOLYM	INNEHÅLL	NETTOVIKT	FRAKT VIKT
	RG-400i Maskinbas	70 kg	80 kg
	Ostrivarmatare	21 kg	23 kg
	Lådvagn	13 kg	15 kg
	Beredningslåda 54 liter, inkl. lock	2,65 kg	3 kg
SÄKERHET	2014/30/EU, 2014/35/EU, 2006/42/EG, 2011/65/EU, nr 10/2011, 1935/2004CE, SS-EN ISO 26800:2011.		
DIREKTIV OCH FÖRORDNING	CE godkänd. Tre säkerhetsbrytare. Skyddsklass: maskin IP45, tryckknappar IP65.		
RITNINGAR	Ritningarna nedan finns för nedladdning på hallde.com .   		