



**RG-200**

# Grönsaksskärare

Food Preparation Machines - Made in Sweden 

**7 kg  
/min**

**700  
/dag**



hallde.com

# Storlek med betydelse och kvalitet

RG-200 är anpassad till kök med mindre volymer som samtidigt behöver kvaliteten och kraften hos en stor professionell grönsaksskärare. Maskinen går bra att använda direkt på köksbänken eller på vårt maskinbord.

## Ergonomi och säkerhet i alla led

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. Om matarcylindern avlägsnas bryts strömmen helt. RG-200 har också en helmåneformad cylinder som rymmer mer och större varor. Dessa funktioner är en klar fördel, särskilt vid stora volymer.

Den lutande designen gör att matarcylindern alltid kommer i rätt vinkel och maskinen blir enkel att fylla på. Den tar inte så mycket plats i köket. Och den är enkel att flytta. Något som det rejäla handtaget på baksidan förstås också bidrar till.

## Enkel rengöring för bästa hygien

För snabb rengöring är alla lösa delar lätta att ta bort för att enkelt skölja av maskinen. Matarcylindern är avtagbar och kan rengöras under rinnande vatten. RG-200 tillverkas enbart av hygiencertifierade material. Maskinen har släta ytor, rundade kanter och saknar onödiga skrymslen där mat kan tränga in och fastna.

## Högsta möjliga driftsäkerhet

Den kraftfulla motorn har ett högt vridmoment under start och drift och driver skärverktyget direkt via en underhållsfri kuggväxel. Det här gör RG-200 mycket driftsäker – oavsett vilka produkter du arbetar med.

## Skärverktyg med komplett register

Med vårt breda utbud av Ø185 mm skärverktyg klarar RG-200 alla tänkbara jobb. RG-200 skivar, tärnar, river, räfflar och strimlar 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. Knivarna är ändamålsenligt slipade för att hålla en skarp egg så länge som möjligt.

## Tillbehör som förenklar tillvaron i ditt kök

### • Snedställd rörmatare

Används för att skära långsmala grönsaker som gurka, morötter och purjolök på snedden 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 römataren.



### • 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 Kantinevagn framför.



### • Kantinevagn 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 pommes frites i kombination med Pommes 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 pommes frites.



## Sågtandad Skivare

🌿 10x10 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        | Soft Slicer 8 mm     |
| 10x10 mm      | Skivare 3-10 mm       | Soft Slicer 8-10 mm  |
| 12x12 mm      | Skivare 3-10 mm       | Soft Slicer 8-10 mm  |
| 12x12 mm Lågt |                       | Soft Slicer 12 mm    |
| 15x15 mm      | Skivare 3-10 mm       | Soft Slicer 8-10 mm  |
| 15x15 mm Lågt | Finsnittskivare 15 mm | Soft Slicer 12-15 mm |
| 20x20 mm      | Skivare 3-10 mm       | Soft Slicer 8-10 mm  |
| 20x20 mm Lågt | Finsnittskivare 15 mm | Soft Slicer 12-15 mm |



## Tärning-kit

8x8x8, 10x10x10 mm

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



## 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.
- Väggsanlutning: Jordad, 1-fas, 10 A.
- Säkring: 10 A, trög.
- Ljudnivå LpA (EN31201): 73 dBA.
- Magnetfält: Mindre än 0.5 mikrotlesla.

## Material

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

## Matare

- Matarcylinder: Volym 3 liter.  
Höjd 185 mm. Diameter 170 mm.
- Matarrör invändig diameter 56 mm.

## Skärverktyg

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

## Typ av beredning

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

## Användare

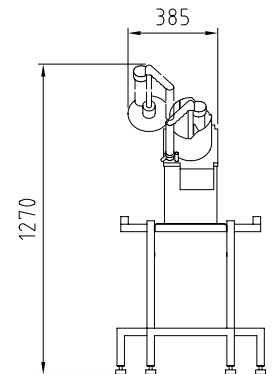
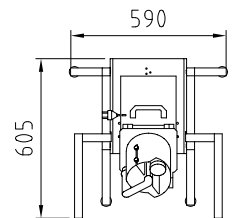
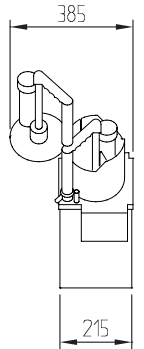
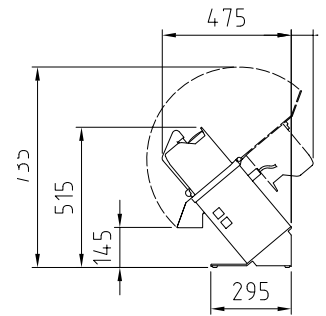
- Restauranger, butikskök, pizzerior, salladsbarer, skolor, sjukhus, fast food-kök, fartyg, cateringkök, m.fl.

## Nettovikt

- Maskin: 18,6 kg.
- Skärverktyg: 0,55 kg.

## Normer

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



Med reservation för ändringar i utförande och sortiment.



Food Preparation Machines  
Made in Sweden since 1941

## FÖLJ OSS!

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



2024-10-16

© AB Hållde Maskiner