



Food Preparation Machines
Made in Sweden

RG-350 Máquina preparación Hortalizas

- Rebanadas, cubos, tiras, rallados, julianas y rebanadas onduladas.
- Procesa fruta, verduras, pan seco, queso, frutos secos, setas, etc.
- Máquina para uso comercial y larga vida.
- Alta capacidad. Procesa hasta 1200 porciones/día y 30 kg/minuto con cabezal automático y 12 kg/minuto con el empujador manual.



Máquina Preparación de Hortalizas

RG-350



Una máquina con dos bocas

Es la máquina de preparación de hortalizas más fuerte y más eficiente de HALLDE. Tiene dos tipos diferentes de cabezales alimentadores: alimentador manual y la tolva de alimentación. El mayor disco de corte de 215 mm permite un mayor volumen para ser procesado.

Ergonomía en todas las etapas

El cabezal alimentador empujador manual está equipado con HALLDE Power Link que le da un efecto palanca a la placa empujadora. Esto se traduce en casi un 50% menos de esfuerzo manual. Para una mejor posición de trabajo, la placa empujadora tiene una empuñadura, HALLDE ErgoLoop, lo que significa que puede trabajar con las dos manos. Gracias al diseño inclinado de la cortadora, el cilindro alimentador siempre está en la posición adecuada – la máquina es fácil para llenar. Nosotros recomendamos nuestra mesa soporte ajustable verticalmente para asegurarse de que siempre funciona a la altura correcta cuando se utiliza la máquina. Especialmente cuando se utiliza el cabezal alimentador automático.



Segura y rápida

La máquina se detiene tan pronto como la placa empujadora se balancea lateralmente. Cuando se abrió de nuevo el reinicio de la máquina y usted puede seguir trabajando. Gracias a la puesta en marcha automática y la función de parada de la máquina. Una ventaja evidente, especialmente cuando se trata de grandes volúmenes. Incluso para el cabezal alimentador automático se puede usar los de mayor volumen. Patatas, cebolla, manzana, etc pueden ser alimentados con cubo en la tolva de alimentación. Esto acorta el proceso y no es necesario esfuerzo físico.

Doble sistema de seguridad para una protección contra las cuchillas

Si el cilindro de alimentación se retira, la máquina se para. Gracias a esta doble seguridad, no hay riesgo de que la máquina con discos se ponga en marcha sin protección.

Desarrollado para la mejor higiene

La RG-350 es fabricada exclusivamente a partir de material certificado higiénicamente. La máquina tiene superficies lisas, bordes redondeados y no tiene huecos innecesarios donde puedan penetrar los alimentos y se atasquen.

Fácil limpieza

Para la rápida limpieza, todas las partes sueltas son sencillas de quitar para el lavado fácil de la máquina. El cilindro de alimentación es desmontable y se puede lavar con agua corriente.

Sólo el mejor material

La base de la máquina, el cilindro alimentador y el empujador están hechas de metal sólido. Se utiliza sólo acero inoxidable de alta calidad para fabricar la cuchilla de corte de los discos.



La mayor Fiabilidad posible

El potente motor tiene un alto par de arranque y de funcionamiento y la transmisión directa al disco de corte. Sin correas o conexiones intermedias. La potencia del motor pasa a través de una caja de engranajes libre de mantenimiento. Esto hace de la RG-350 una máquina excepcionalmente fiable - independientemente de los productos que se están procesando.



Discos de corte con gama completa

Usted elige el disco de corte que necesita para hacer aún más eficaz en la cocina. La RG-350 realiza rodajas, cubos, tiras, ralladuras, hace juliana y rodajas onduladas – todo, desde los productos duros a los productos blandos. Los grandes discos de corte de 215 mm permiten un procesamiento más rápido. Las cuchillas y las rejillas son reemplazables. Como resultado, usted no necesita comprar nuevos discos de corte.

Siempre cortes perfectos

Se optimiza la velocidad de rotación de los discos de corte para el corte fino e incluso para cortes tan eficientes como sea posible. Las cuchillas tienen un afilado apropiado para evitar la inercia o la no ruptura del filo.



RG-350 Accesorios



Cilindro alimentador automático



Mesa soporte Máquina



Carro de recogida



Soporte Mural
Discos de Corte



Cepillo

Discos de corte de primera calidad para cualquier corte y resultados óptimos

RG-350 Guía de cuchillas de corte



Rebanadora (acero inoxidable)
0,5, 1, 1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8,
9, 10 mm.

- Rebana productos firmes y blandos, tales como tubérculos, pimiento, la cebolla, puerro, pepino, tomate, manzana, cítricos, plátanos, champiñones, etc.
- Corta en tiras lechuga y col.
- Pica cebolla en combinación de la rejilla de cubos.
- Cubos en combinación de la rejilla de cubos adecuada.



Rebanadora Standard
15, 20 mm.

- Rebana Productos firmes, tales como tubérculos.
- Cubos en combinación de la rejilla adecuada.



Rebanadora Fina
14, 20 mm.

- Las mismas ventajas que con la "rebanadora".



Rebanadora ondulada (acero inoxidable)
2, 3, 4, 5, 6 mm.

- Rebana onduladas remolacha, pepino, zanahoria, etc.



Disco cortador tiras (acero inoxidable)
2x2, 2x6, 3x3, 4x4, 6x6,
8x8, 10x10 mm.

- Rebana en juliana patatas y zanahorias para sopas. pepino, zanahoria para ensalada, etc.
- Para patatas fritas ligeramente curvadas.



Rebanadora para Cubos
12,5 mm.

- Dados hortalizas, patatas, repollo en combinación con la rejilla de cubos adecuada.



Rejilla Cubos
6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 15x15,
20x20, 25x25 mm.

- Corta en Dados hortalizas, frutas, patatas, coles, nabos, zanahorias, pepinos, manzanas, etc, en combinación con la Rebanadora estándar adecuada o Rebanadora fina.



Rejilla patatas fritas
10 mm.

- Corta bastones de patata recta para patata frita en combinación con una rebanadora fina de 10mm.



Rallador de alimentos (acero inoxidable)
1,5, 2, 3, 4,5, 6, 8, 10 mm.

- Ralla zanahorias y col para ensaladas.
- Ralla avellanas, almendras y pan seco.
- Ralla queso para pizza y gratinados.
- Corta en tiras col y repollo blanco.



Rallador Fino Rallador Extra Fino Rallador Queso Duro (acero inoxidable)

- Ralla hortalizas, pan seco, queso, etc.
- Ralla patatas crudas para tortillas de patata.
- Rallador extra fino, ralla rábano, pan seco, etc.
- Rallador queso duro es perfecto para queso tipo parmesano.



Conjunto Cubos Soft
8, 10, 12, 15 mm.

- Conjunto para dados de productos blandos como el tomate, cebolla, pimienta, plátano, kiwi, fresas, etc.





RG-350 Máquina Preparación Hortalizas

- Posibilidad de dos cabezales alimentadores diferentes – Cilindro Alimentador empujador manual o cabezal alimentador automático para la alimentación en continuo.
- Transmisión de los discos de corte directos desde el motor mediante una caja de engranajes planetarios.
- El “HALLDE PowerLink” proporciona un efecto de palanca sobre la placa empujadora que reduce la presión manual necesaria para alrededor de la mitad.
- El “HALLDE ErgoLoop” permite al usuario utilizar las dos manos para accionar la máquina.
- Grandes discos de corte con un diámetro de 215 mm para una rápida preparación de grandes volúmenes.

Máquina

- Motor: 0.75 kW. Una velocidad. 110-120 V, monofásica, 50-60 Hz. 220 V, monofásica, 60 Hz. 230 V, monofásica, 50 Hz. 230 V, trifásica, 50 Hz. 400 V, trifásica, 50 Hz.
- Transmisión: engranajes planetarios.
- Sistema de seguridad: Dos micros de seguridad.
- Grado de protección maquina: IP44.
- Grado de protección pulsadores: IP65.
- Cable eléctrico: monofásica con conexión a tierra, 10 A, alternativamente, trifásica con tierra, 10 A.
- Fusible: 10 A, fusible retardado.
- Nivel sonoro LpA (EN31201): 73 dBA.
- Carga Magnética: Por debajo de 0.4 microtesla.

Materiales

- Carcasa de la máquina: aleación de aluminio anodizado y pulido.
- Discos de corte: Acero inoxidable/Aleación de aluminio.
- Cuchillas de corte: Acero inoxidable especial para cuchillas.
- Mesa Máquina (opcional): Acero inox.
- Cubeta (opcional): Polycarbonato.

Alimentador

- Cilindro alimentador: Volumen 5,7 litros. Altura 180 mm. Diámetro 200 mm. Una pared de apoyo interna fija de 62 mm de ancho.
- Tubo Alimentador con diámetro interior 59 mm.
- Asa de la Placa de empuje con “HALLDE ErgoLoop” y sistema palanca “HALLDE PowerLink”.
- Cabezal automático: Volumen 23 litros aprox. Altura 350 mm. Diámetro 420 mm.

Discos de corte

- Diámetro: 215 mm. • Velocidad: 360 rpm (50 Hz), 430 rpm (60 Hz).

Tipo de preparación

- Rebanadas, cubos, tiras, rallados, hace julianas y rebanadas onduladas.
- Procesa fruta, hortalizas, pan seco, queso, frutos secos, setas, etc.

Usuarios

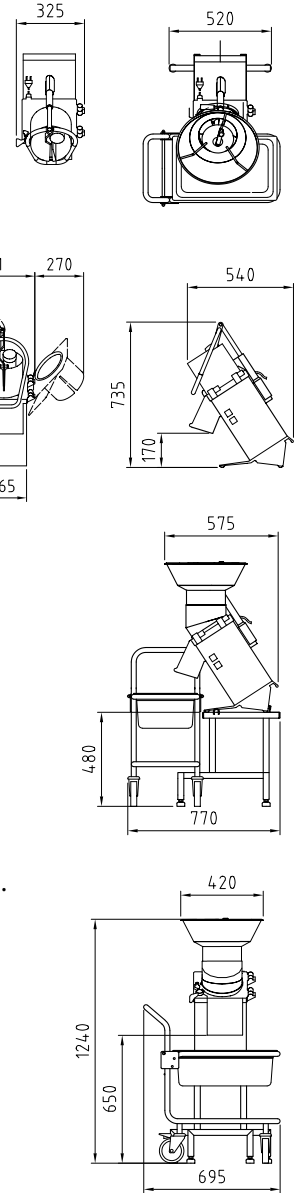
- Para restaurantes, pizzerias, bares, cocinas de dietética, escuelas, guarderías, residencias, fast food, cocinas de catering, etc.

Peso Neto

- Máquina: 26kg.
- Cilindro alimentador empujador manual: 6 kg.
- Cabezal alimentador automático: 7.5 kg.
- Discos de corte: 1 kg.

Normas

- EN 1678+A1:2010. Directiva de máquinas de la 2006/42/EC, 2006/95/EC, 2004/108/EC.
- RoHS 2002/95/EC • NSF/ANSI Standard 8.



Food Preparation Machines
Made in Sweden

AB Hallde Maskiner P.O. Box 1165 SE-164 26 Kista Sweden

• Teléfono: +46 8 587 730 00 • Fax: +46 8 587 730 30 • hallde.com • info@hallde.com