

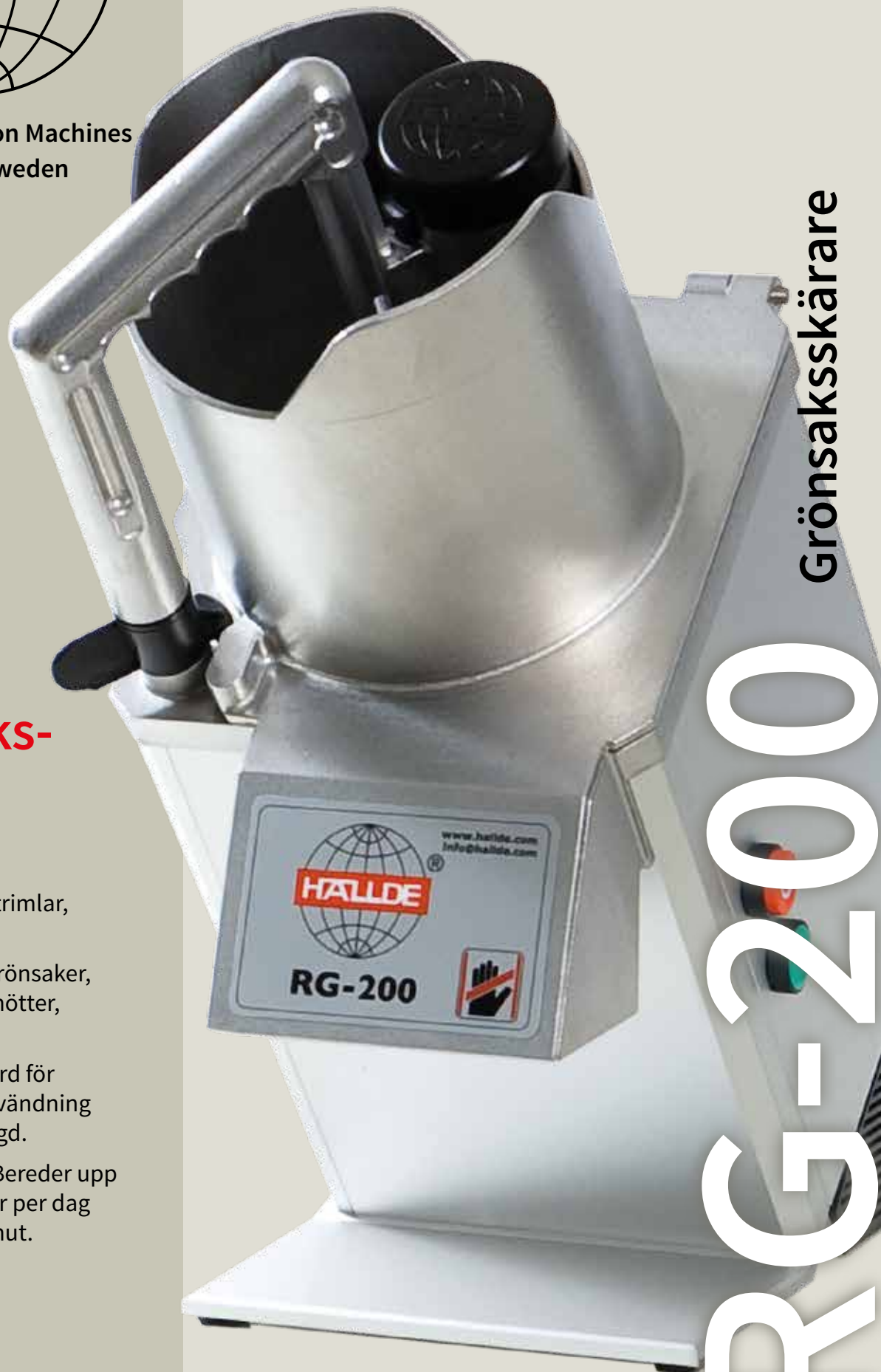


Food Preparation Machines
Made in Sweden



Grönsaks- skärare RG-200

- Skivar, tärnar, strimlar, river och räfflar.
- Bereder frukt, grönsaker, torrt bröd, ost, nötter, svamp m.m.
- Bänkmodell gjord för kommersiell användning och lång livslängd.
- Hög kapacitet. Bereder upp till 700 portioner per dag och 7 kg per minut.



Grönsaksskärare

RG-200



Storlek med betydelse

RG-200 är anpassad till kök med mindre volymer men som behöver kvaliteten och kraften hos en stor professionell grönsaksskärare.

Maskinens storlek gör att RG-200 går bra att använda direkt på köksbänken. Den lutande designen gör att matarcylindern alltid kommer i rätt vinkel och maskinen blir enkel att fylla på.

Säkra och snabba påfyllningar

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

Dubbel säkerhet mot oskyddad kniv

Om matarcylindern avlägsnas bryts strömmen helt. Tack vare denna dubbla säkerhet finns det ingen risk att maskinen går igång när kniven är oskyddad.

Utvecklad för bästa hygien

RG-200 tillverkas enbart av hygiencertifierade material. Maskinen har släta ytor, rundade kanter och saknar onödiga skrymslen där mat kan tränga in och fastna.

Enkel rengöring

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.

Bara de bästa materialen

Maskinbas, matarcylinder och matarplatta är allt tillverkat i robust metall. Till skärverktygens knivblad och rivplåtar används enbart rostfritt stål av högsta kvalitet.

Väger lätt vid flytt

Att maskinen är förhållandevis liten ger flera fördelar. Den går bra att använda som bänkmaskin. 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.

Högsta möjliga driftsäkerhet

Den kraftfulla motorn har ett högt vridmoment under start och drift och driver skärverktyget direkt. Utan remmar eller mellanliggande kopplingar. Kraften från motorn går 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 skärverktyg klarar RG-200 alla tänkbare jobb. Välj själv vilka verktyg du behöver för att bli ännu effektivare i köket. RG-200 skivar, tärnar, river och strimlar allt från hårda till mjuka produkter. Knivbladen och rivplåtarna är utbytbara så du behöver inte köpa helt nya skärverktyg.

Alltid perfekta skärresultat

Rotationshastigheten på skärbladen är optimerad för att skära jämna och fina skivor så effektivt som möjligt. Knivarna är ändamålsenligt slipade för att inte bli slöa eller få udden avbruten.



Tillbehör



Snedställd rörmatare



Rörinsats för smala grönsaker



Maskinbord



Kantinvagn









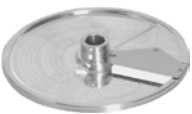






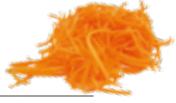








Verktygshängare



Rengöringsborste Liten/Stor

Skärverktyg i hög kvalitet för bästa resultat

Alla skärverktyg är maskindiskbara. • = Rostfritt stål.

	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.	
	Standardskivare 20 mm.	Skivar fasta produkter såsom rotfrukter etc. Tärnar i kombination med rekommenderade Tärningsgaller.	
	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.	
	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.	
	Råkostrivare • 1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 mm.	River morötter och vitkål till råkostsallader. River nötter, mandlar och torr bröd. Råkostrivare 6 eller 8 mm används vanligtvis för att riva ost till pizza samt till riven vitkål.	
	Finrivare •	River produkter fint, såsom riven hård/ torr ost, 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.	



Titta på resultat- och inspirationsvideos på vår hemsida, hallde.com ►





Grönsaksskärare RG-200

- Stor helmåneformad matarcylinder som rymmer de flesta varor hela.
- Direktdrivna skärverktyg från en kraftfull motor med planetväxel.
- Lutande design ger mindre påfrestningar på axlar och rygg när maskiner ska fyllas på. Det blir även lättare att pressa på matarplattan.
- Avtagbar stödvägg gör det enkelt att stapla tomat, lök, paprika m.m. för att skära på en bestämd ledd eller att processa hela varor som sallads- eller kålhuvuden.
- Kan användas som en bänkmaskin direkt på köksbänken.
- Snedställd rörmatare som tillbehör för att skära grönsaker på snedden. Passar bra till asiatiska wokrätter eller till olika soppor.

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.
- Väggslutning: Jordad, 1-fas, 10 A.
- Säkring: 10 A, trög.
- Ljudnivå LpA (EN31201): 73 dBA.
- Magnetfält: Mindre än 0,5 mikrotesla.

Material

- Maskinhus: Eloxad 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

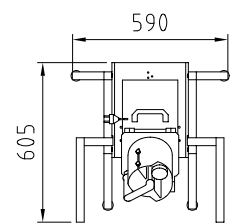
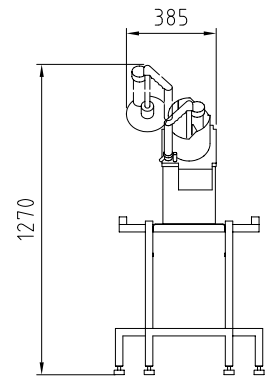
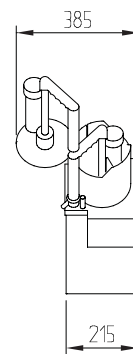
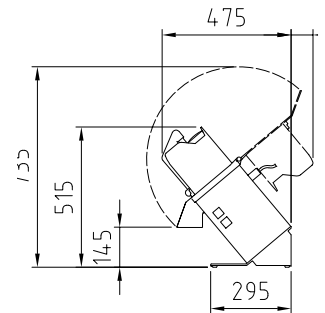
- Restauranger, butikskök, pizzerior, salladsbarer, skolor, sjukhus, fast food-kök, fartyg, cateringkök, m.fl.

Nettovikt

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

Normer

- Direktiv: Besök halde.com. Välj produkt och Certifikat.



Food Preparation Machines
Made in Sweden

AB Hälde Maskiner – Box 1165 164 26 Kista Sverige
• Telefon: 08 587 730 00 • Fax: 08 587 730 30 • halde.com • info@halde.com

