



Food Preparation Machines
Made in Sweden



Grönsaks- skärare RG-50

- Skivar, tärnar, strimlar, river och räfflar.
- Bereder frukt, grönsaker, torrt bröd, ost, nötter, svamp m.m.
- Bänkmödel för det mindre köket.
- Bereder upp till 80 portioner per dag och 2 kg per minut.



Grönsaksskärare

RG-50



Ergonomi i alla led

RG-50 är HÄLLDEs mest kompakta grönsaksskärare. Den är utvecklad för det mindre köket och den kompakta designen gör att RG-50 enkelt går att stoppa undan och ta fram vid behov. Storleken är anpassad så att maskinen går att köra direkt på köksbänken. RG-50 matarplatta fälls upp i en båge. Det tillsammans med maskinens låga höjd möjliggör för en mer skonsam arbetsposition.

Säkra och snabba påfyllningar

Så fort matarplattan fälls upp stannar maskinen. När den fälls tillbaka över cylinderns öppning startar maskinen igen och du kan fortsätta arbetet. Denna automatiska start och stopp-funktion gör att arbetet effektiviseras. 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-50 tillverkas enbart av hygien-certifierade 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. Skärverktyg och alla lösa delar går att diska i diskmaskin.

Bara de bästa materialen

Maskinbasen är tillverkad av robust ABS-plast. Matarcylinder och matarplatta är av stark polycarbonat. Skärverktygen är tillverkade i rostfritt stål och till knivbladen används enbart rostfritt knivstål av högsta kvalitet.

Väger lätt vid flytt

Att maskinen är liten till storleken ger flera fördelar. Den tar inte så mycket plats i köket. Och den är enkel att flytta. Något som det rejäla handtaget på sidan förstås också bidrar till.

Högsta möjliga driftsäkerhet

Den kraftfulla motorn har ett högt vridmoment och driver skärverktygen via en självspännande kuggrem. Motorns hastighet är nedväxlad vilket gör RG-50 mycket driftsäker - oavsett vilka produkter du arbetar med.

Skärverktyg med komplett register

Med vårt breda utbud av skärverktyg klarar RG-50 alla tänkbara jobb. Välj själv vilka verktyg du behöver för att bli ännu effektivare i köket. RG-50 skivar, tärnar, räfflar, river och strimlar allt från hårda till mjuka produkter.

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



2-pack skärverktyg



4-pack skärverktyg














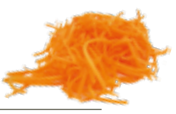








Verktygshängare



Rengöringsborste Liten/Stor

Skärverktyg i hög kvalitet för bästa resultat

Alla skärverktyg är maskindiskbara. • = Rostfritt stål

	Skivare • 1, 2, 4, 6 * 0,5, 1,5, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 15 mm.	Är designade för att skiva 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.	Är designade för att skiva fasta och mjuka grönsaker, frukter, svampar etc. Tärnar i kombination med rekommenderade Tärningsgaller.	
	Soft Slicer * 8, 10, 12, 15 mm.	Är designade för att skiva mjuka grönsaker, frukter, svamp, etc. Används föredragsvis för tärning av mjuka produkter i kombination med rekommenderade Tärningsgaller.	
	Räffelskivare • 4 mm. * 2, 3, 5, 6 mm.	Skär dekorativa räfflade skivor av rödbetor, gurka, morötter etc.	
	Strimlare • 2x2, 4x4 mm. * 2x6, 3x3 mm.	Skär strimlor av fasta produkter till soppor, sallader, grytor och dekoration etc. Passar för att skära något böjda Pommes frites.	
	Råkostrivare • 2, 4, 6 mm. * 1,5, 3, 4,5, 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 * 8x8, 10x10, 12x12, 15x15, 20x20 mm.	Skär tärningar i kombination med en passande typ av skivare. Tärnar både hårda och mjuka grönsaker, frukt etc.	

* Dessa dimensioner finns till RG-100 och passar även RG-50.



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



Grönsaksskärare RG-50

- Stor halvmåneformad matarcylinder som rymmer de flesta varor hela.
- Kompakt bänkmodell som är lätt att ställa undan och plocka fram vid behov men är trots sin storlek en mycket flexibel maskin. RG-50 klarar alla typer av snitt som HÄLLDEs större maskiner med samma goda kvalitet.
- Enkelt att stapla tomat, lök, paprika m.m. mot cylinderväggen för att skära på en bestämd ledd.
- Självspännande och växlad kuggremdriven motor ger ett högt vridmoment.
- 42 skärverktyg.

Maskin

- Motor: 1.0 kW. En hastighet. 220-240 V, 1-fas, 50-60 Hz.
- Transmission: Kuggrem
- Säkerhetssystem: Två säkerhetsbrytare.
- Skyddsklass maskin: IP34.
- Väggslutning: Jordad, 1-fas, 10 A.
- Säkring: 10 A, trög.
- Ljudnivå LpA (EN31201): 76 dBA.
- Magnetfält: Mindre än 15 mikrotesla.

Material

- Maskinhus: ABS-plast.
- Knivhus: Aluminium
- Matare: Polycarbonat och polyamid.
- Utmatarskiva: Acetal.
- Skärverktygens skivor: Rostfritt stål.
- Skärverktygens knivar: Rostfritt knivstål.

Matare

- Matarcylinder: Volym 0,9 liter.
Höjd 185 mm. Diameter 170 mm.
- Matarrör invändig diameter 53 mm.

Skärverktyg

- Diameter: 185 mm.
- Varvtal: 500 varv/min.

Typ av beredning

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

Användare

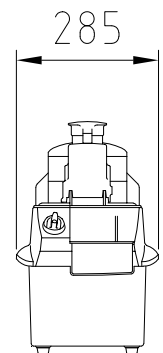
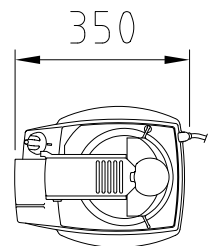
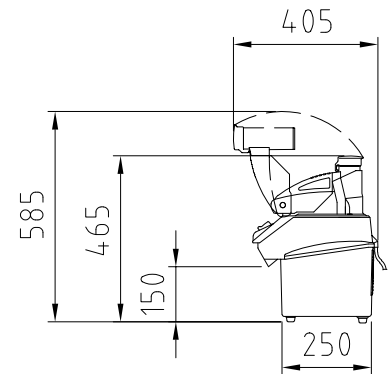
- Restauranger, butikskök, dietkök, salladsbarer, skolor, daghem, fast food-kök, cateringkök, m.fl.

Nettovikt

- Maskin: 8,6 kg.
- Skärverktyg: 0,3 kg.

Normer

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



Food Preparation Machines
Made in Sweden

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

