RG-400i

Grönsaksskärare

Food Preparation Machines - Made in Sweden

hallde.com

Unik Grönsaksskärare i rostfritt stål

RG-400i är HÄLLDEs största och mest effektiva Grönsaksskärare som bereder de riktigt stora volymerna, upp till 5000 portioner/dag eller 3,6 ton/timme. Skärverktygsregistret är brett; skivar, tärnar, strimlar, river, räfflar och skär pommes frites i mängder av dimensioner. Det finns ett brett utbud av matare och tillbehör, allt för att kunna anpassas till olika behov.

RG-400i är en golvmodell, kompakt i sin form, av hög kvalitét, tillverkad i rostfritt stål, ergonomisk och mycket lätt att rengöra. Skärverktyg, matare och tillbehör är maskindiskbara. RG-400i uppfyller alla de krav som ställs på en professionell Grönsaksskärare oberoende av var den används; restauranger, centralkök, industrimiljö, catering eller som en del i ett produktionssystem.

Perfekt skärresultat

RG-400i har ett brett utbud av skärverktyg som skivar, tärnar, strimlar, river, räfflar och skär pommes frites i mängder av dimensioner och bereder både hårda och mjuka produkter. Skärverktygens stora diameter på 215 mm i kombination med de rymliga matarcylindrarna innebär att RG-400i klarar av höga volymer vid varje påfyllning. Rotationshastigheten på skärverktygen är optimerad för att skära ett så jämnt snitt så effektivt som möjligt. Knivarna är ändamålsenligt slipade för att bibehålla skärpan länge och finns som reservdelar när det är dags att byta ut. Maskinen har två hastigheter – 200 varv/minut och 400 varv/minut.

Högsta möjliga driftsäkerhet

Den kraftfulla motorn är utvecklad för att klara både långa slitsamma beredningsförhållanden då maskinen används konstant under hela arbetsdagar, till exempel i ett produktionssystem, och även för repetitiv beredning med många start/ stopp moment. RG-400i har ett högt vridmoment under start och drift och driver skärverktyget via en underhållsfri kuggväxel helt i stål. Här finns inga mellanliggande remmar som kan slitas eller gå sönder, allt för att säkerställa högsta möjliga driftsäkerhet.

Bästa hygien

Alla lösa delar är tillverkade i rostfritt stål och är därmed maskindiskbara. Maskinbasen, även den i rostfritt stål, har släta ytor, rundade kanter och saknar onödiga skrymslen där mat kan tränga in och fastna. När det rostfria löstagbara tråget används, underlättas rengöringen ytterligare eftersom det enkelt tas ur knivhuset och rengörs i diskmaskin. På så vis hålls själva maskinbasen fri från produkter som bereds. Tack vare avståndet på 150 mm mellan maskinen och golvet är det lätt att göra rent även på golvet under maskinen. Med hjälp av de rejäla handtagen och att två av maskinens ben är försedda med robusta hjul är den lätt att förflytta. RG-400i tillverkas enbart av livsmedelsgodkända material.

Föredömligt säkerhetssystem

I RG-400i finns två säkerhetssystem som förhindrar att maskinen kan köras när skärverktyget är oskyddat. För att maskinen ska starta krävs att matarcylindern är korrekt monterad och att mataren är i rätt position och täcker skärverktyget.

RG-400i - när kraven på kapacitet är som störst

RG-400i är HÄLLDEs största och mest effektiva Grönsaksskärare som bereder de riktigt stora volymerna och som med fördel kan byggas in i ett produktionssystem.

Flexibel beredning för alla behov

Beroende på vad maskinen ska användas till väljs passande typ av matare med tillhörande cylinder samt skärverktyg. Alla delar är lätta att montera på och av, genom bara några få moment har du bytt både matare och skärverktyg.

Vilka matare förenklar beredningen för dig?

Minskad manuell kraft med "Ergo-loop"

Den manuella mataren bereder alla typer av produkter, små som stora. Designen "Ergo-loop" ger en hävarmseffekt vilket minskar behovet av manuell kraft även vid beredning av stora och hårda produkter. För en snabb och säker beredning stannar maskinen när mataren fälls åt sidan och startar automatiskt när den täcker matarcylinderns öppning. Används med Matarcylinder A eller B.

Manuell matare

Skär långsmala produkter stående

4-hålsmataren används för att enkelt kunna skära långsmala produkter stående och runda produkter på en speciell ledd. Mataren har fyra rör med följande diameter: 73 mm (2 st), 60 mm och 35 mm. Rören ger bra stöd åt varor i en mängd olika storlekar, till exempel gurka och purjolök. I rören är det även enkelt att ”bunta ihop” örtkryddor och persilja etc. När 4-hålsmataren används går maskinen kontinuerligt eftersom det roterande skärverktyget hela tiden är täckt av mataren. Används med Matarcylinder A eller B.

4-hålsmatare

Matarcylinder A med tre invändiga knivar som fixerar och delar upp varan vid beredning och används till Tryckluftsdriven/ Manuell matare och 4-hålsmatare.
Är optimerad för beredning av kål.

Matarcylinder B med en skiljevägg används till Manuell matare och 4-hålsmatare.
Är optimerad för manuell orientering av produkten, stapling.

Minimera arbets-belastning och spar tid

Den Tryckluftsdrivna mataren bereder alla typer av produkter, små som stora. Varan pressas ner automatiskt med bara ett knapptryck. Arbetsbelastningen och tidsåtgången minimeras och mataren är därför särskilt fördelaktig vid beredning av större kvantiteter samt när stora och hårda produkter ska skäras. Precis som med den manuella mataren slutar skärverktyget att rotera när mataren svängs åt sidan och startar automatiskt igen när mataren svängs tillbaka. Den Tryckluftsdrivna mataren har tre hastigheter som kan varieras beroende på vad som ska beredas. Används med Matarcylinder A.

Tryckluftsdriven matare

Kontinuerlig, hinkvis påfyllning

Trattmataren möjliggör kontinuerlig, hinkvis påfyllning för beredning av främst runda produkter. Kapaciteten blir mycket hög eftersom maskinen går konstant och är därmed oerhört tidseffektiv. RG-400i med Trattmatare kan med fördel placeras i ett kontinuerligt produktionsflöde.

Matarcylindern till Trattmataren är utformad med två matarbås som pressar produkten ner mot skärverktyget under beredning.

Trattmatare

Tillbehör som förenklar tillvaron i köket

Tillbehörsvagn för praktisk förvaring

Tillbehörsvagnen erbjuder en praktisk förvaring av tillbehör och skärverktyg. Den ger plats för tre matare och två matarcylindrar. På vagnen kan skärverktyg hängas för att ge fria ytor och undvika onödigt slitage. Tillbehörsvagnen är det idealiska hjälpmedlet för att ha ordning och reda, för snabb och enkel hantering samt transport. Vagnen är helt i rostfritt stål och har rejäla hjul, varav två är låsbara.

Kantinvagn för smidigt flöde

Kantinvagnen placeras framför Grönsaksskäraren under beredning för att de färdigskurna produkterna enkelt ska kunna transporteras vidare i beredningsprocessen. Till vagnen ingår en 1/1-200 gastronorm-kantin. Ramen som håller kantinen kan regleras i olika höjder och kan även fällas upp helt, vilket gör att den också går utmärkt att använda för att till exempel transportera säckar med potatis, kål eller lök. Vagnen är helt i rostfritt stål med fyra rejäla hjul, varav två är låsbara.

Tråg för beredning av tärningar och pommes frites

– underlättar även rengöring

För att förenkla rengöringen placeras tråget i botten på maskinbasen som då hålls fri från produkten som bereds. När beredningen är klar tas det rostfria tråget enkelt ur maskinen och rengörs i diskmaskin. Behovet av att rengöra maskinbasen för hand minimeras därmed, allt för bästa hygien.

Tråget används alltid vid beredning med Tärningsgaller och Pommes Frites Galler. Vid beredning med andra skärverktyg är det en rekommendation.

Kompressor för tryckluftsdriven matare

Vid användning av den tryckluftsdrivna mataren behövs, precis som namnet antyder, tryckluft. Om tryckluft saknas i fastigheten där maskinen ska användas erbjuder HÄLLDE en kompressor i tillbehörssortimentet. Kompressorn är ljuddämpad (under 64 dBA) och monterad på en rullvagn så att den lätt går att flytta på.

Praktisk vägghängare för skärverktyg och rengöringsborstar

Vägghängaren ger plats för tre skärverktyg och monteras enkelt upp på väggen. Den ger en snabb översikt över hela sortimentet, spar plats och gör hanteringen säker och bekväm. Samtidigt är det ett effektivt sätt att skydda knivarnas egg från onödigt slitage.

Rengöringsborstar i två storlekar för rengöring av maskin och skärverktyg. Båda har grov borst som är särskilt effektivt för rengöring av Tärningsgaller och Strimlare.

Skärverktyg i hög kvalitet för bästa resultat

Alla skärverktyg är maskindiskbara. • = Rostfritt stål. HK = Hög kapacitet

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.

HK Skivare

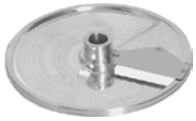
2, 3, 4, 6, 8, 10, 12, 15, 20 mm.

HK Skivare har dubbla knivar och därmed hög kapacitet.
Skivar hårda grönsaker och frukter, tärnar i kombination med rekommenderade Tärningsgaller.
Skär pommes frites i kombination med Pommes Frites Galler.

Finsnittskivare

14, 20 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 •

3, 4, 5, 6 mm.

Skär dekorativa räfflade skivor av rödbetor, gurka, morötter etc.

HK Räffelskivare •

3, 4, 5, 6 mm.

HK Räffelskivare har dubbla knivar och därmed hög kapacitet.
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.

HK Strimlare

2x2, 2.5x2.5, 2x6, 4x4, 6x6, 8x8, 10x10 mm.

HK Strimlare har dubbla knivar och därmed hög kapacitet.
Skär strimlor av fasta produkter till soppor, sallader, grytor och dekoration etc.
Passar för att skära pommes frites.

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, 25x25 mm.

Skär tärningar i kombination med en passande typ av skivare.
Tärnar både hårda och mjuka grönsaker, frukt etc.

Pommes Frites-galler •

10x10 mm.

Skär Pommes Frites i kombination med Skivare 10 mm, HK Skivare 10 mm eller Soft Slicer 10 mm.

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

Maskin

- Motor: 1.5/0.9 kW. Två hastigheter (200 och 400 varv/min). 208–440 V, 3-fas, 50–60 Hz.
- Transmission: Underhållsfri kuggväxel.
- Säkerhetssystem: Tre säkerhetsbrytare.
- Skyddsklass maskin: IP45.
- Skyddsklass tryckknappar: IP65.
- Vägganslutning: Jordad, 3-fas, 16 A.
- Ljudnivå LpA (EN31201): 70 dBA.
- Magnetfält: Mindre än 0,4 mikrotesla.

Material

- Maskinhus: Rostfritt stål
- Matarcylindrar: Rostfritt stål
- Matare: Rostfritt stål
- Skärverktygens skivor: Rostfritt stål /Aluminium.
- Skärverktygens knivar: Rostfritt knivstål.

Matare

Fyra varianter av matare:

- Manuell matare med ErgoLoop med hävarmseffekt.
- Tryckluftsmatare: tre hastigheter.
- 4-hålsmatare med fyra rör: Diameter 73 mm (2 st), 60 mm och 35 mm.
- Trattmatare: Volym ca 23 liter. Höjd 350 mm. Diameter 420 mm.

Tre olika matarcylindrar:

- Volym 9 liter. Höjd 250 mm. Diameter 200 mm.
  - Matarcylinder A med tre invändig knivar till Manuell matare, Tryckluftsdriven matare och 4-hålsmatare.
  - Matarcylinder B med en skiljevägg till Manuell matare, Tryckluftsdriven matare och 4-hålsmatare
  - En med två invändiga matarbås för trattmataren.

Skärverktyg

- Diameter: 215 mm.
- Varvtal: 200 och 400 varv/min.

Typ av beredning

- Skivar, tärnar, strimlar, räfflar, river, skär pommes frites.
- Bereder frukt, grönsaker, torrt bröd, ost, nötter, svamp.

Användare

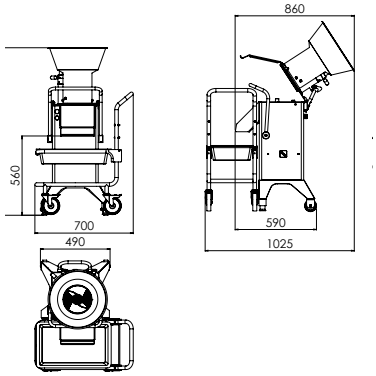
- Restauranger, butikskök, pizzerior, centralkök, institutionskök, skolor, sjukhus, livsmedelsindustrier, fast food-inrättningar, fartyg, cateringkök, m.fl.

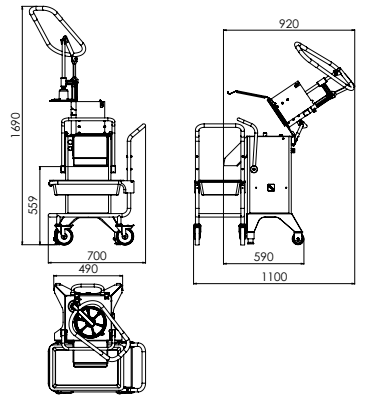
Nettovikt

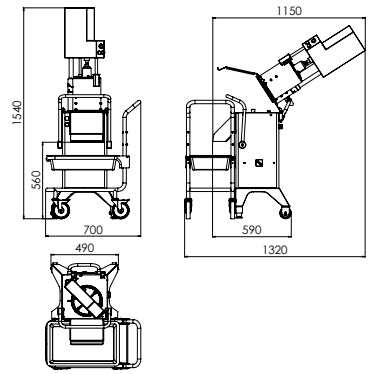
- Maskinbas: 63 kg.
- Matarcylinder: 6 kg.
- Manuell matare: 7,5 kg.
- 4-hålsmatare: 5 kg.
- Tryckluftsdriven matare: 12 kg.
- Trattmatare med matarcylinder: 12 kg.
- Skärverktyg: 1 kg.
- Tråg: 1,5 kg.

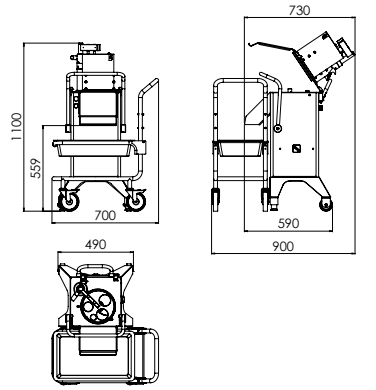
Normer

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









Med reservation för ändringar i utförande och sortiment.

HALLDE®

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

© AB Hällde Maskiner 2020