



Food Preparation Machines
Made in Sweden

RG-250 Grönsaks- skärare

- Skivar, tärnar, strimlar, river, räfflar och skär pommes frites.
- Bereder frukt, grönsaker, torrt bröd, ost, nötter, svamp, mm.
- Robust design gjord för kommersiell användning och lång livslängd.
- Hög kapacitet. Bereder upp till 8 kg per minut, 800 portioner per dag.



Grönsaksskärare

RG-250



Ergonomi i alla led

Den lutande designen betyder att matarcylindern alltid kommer i rätt vinkel – maskinen blir enkel att fylla på. Med hjälp av HÄLLDE Power Link får du en hävarmseffekt på matarplattan. Resultatet blir att nästan 50 procents mindre manuell kraft behövs. För en friare arbetsställning har matarplattan ett ögleformat handtag, HÄLLDE ErgoLoop, som gör att du kan jobba med både vänster och höger hand. Till maskinen rekommenderas vårt maskinbord för att ge dig rätt arbetshöjd.



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-250 mycket driftsäker – oavsett vilka produkter du arbetar med.



Säkra och snabba påfyllningar

Tack vare en automatisk start och stoppfunktion stannar maskinen så fort matarplattan fälls upp. När den fälls tillbaka startar maskinen igen och du kan fortsätta arbetet. RG-250 har också en helmåneformad cylinder som rymmer mer och större varor. Dessa funktioner är en klar fördel, särskilt vid stora volymer.



Skärverktyg med komplett register

Med vårt breda utbud av skärverktyg klarar RG-250 alla tänkbara jobb. Välj själv vilka verktyg du behöver för att bli ännu effektivare i köket. RG-250 skivar, tärnar, river och strimlar allt från hårda till mjuka produkter. Knivbladen och rivplåtarna är utbytbara så du behöver inte köpa helt nya skärverktyg.

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.



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.

Utvecklad för bästa hygien

RG-250 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. Både matarplattan och 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.



Lätt att flytta

Att maskinen är förhållandevis kompakt ger flera fördelar. Den tar inte så mycket plats i köket och det rejäla handtaget på baksidan gör att den är enkel att flytta.



RG-250 Tillbehör



Maskinbord



Kantinvagn



Verktygshängare

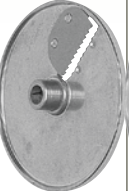
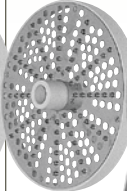


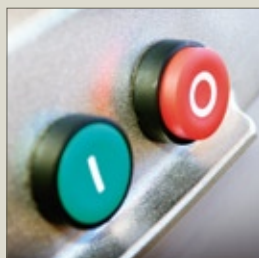
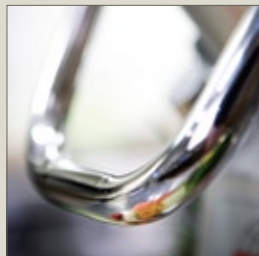
Knivskydd



Rengöringsborste

Högkvalitativa skärverktyg för alla snitt och bästa resultat

	Standardskivare 6, 8, 10, 20 mm.	• Skivar fasta varor som rotfrukter.		• Tärnar i kombination med tärningsgaller.
	Finsnittskivare 0.5, 1, 1.5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 15 mm.	• Skivar fasta och mjuka varor som rotfrukter, paprika, lök, purjolök, gurka, tomat, äpple, citrusfrukter, bananer, svamp, m.m. • Strimlar sallad och kål.		• Hacker lök i kombination med tärningsgaller. • Tärnar i kombination med tärningsgaller.
	Räffelskivare 4-5 mm.	• För räfflade skivor av rödbeta, gurka, morot, m.m.		
	Tärningsskivare 12.5 mm.	• Tärnar rotfrukter, potatis, kål, m.m. i kombination med tärningsgaller.		
	Strimlare 2x2, 2.5x2.5, 4.5x4.5, 6x6, 8x8, 10x10 mm.	• Strimlar julienne (tändstickspotatis) för Jansons frestelse, morötter för soppa, gurka för sallad m.m.		• Skär potatis till pommes frites.
	Tärningsgaller 6.25x6.25, 7.5x7.5, 10x10, 12.5x12.5, 15x15, 20x20 mm.	• Tärnar rotfrukter, frukt, potatis, grönsaker, kål, kålrötter, morötter, gurka, äpple m.m i kombination med standardskivare eller finsnittskivare.		
	Pommes frites galler 10 mm.	• Skär rak pommes frites i kombination med finsnittskivare.		
	Råkosttrivare 1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 mm.	• River morötter och vitkål till råkostsallad. • River nötter, mandel och torrt bröd.		• Strimlar vitkål. • River pizzaost.
	Finrivare, fin	• River rotfrukter, bröd, ost, m.m. • "Fin" river rå potatis för raggmunk.		• "Extra fin" river rättika, torrt bröd, morot, m.m. • Hårdostrivare river hårda ostar som parmesan.
	Finrivare, extra fin			
	Hårdostrivare			
	Soft Dicing 8, 10, 12, 15 mm.	• Tärnar mjuka produkter som tomat, lök, paprika, bananer, kiwi, jordgubbar, m.m.		



Food Preparation Machines
Made in Sweden

RG-250 Grönsaksskärare

- Stor matarcylinde som rymmer de flesta varor hela.
- Direktdrivna skärverktyg från en kraftfull motor med planetväxel.
- "HÄLLDE PowerLink" ger en hävarmseffekt på matarplattan och minskar kravet på manuell kraft med hälften.
- "HÄLLDE ErgoLoop" möjliggör flexibel och ergonomisk riktig användning med båda händerna.
- Lutande design och stödvägg gör det enkelt att stapla tomat, lök, paprika m.m. för att skära på en bestämd ledd.

Maskin

- Motor: 0,55 kW. En hastighet.
400 V, 3-fas, 50 Hz. 230 V, 1-fas, 50 Hz.
- Transmission: Underhållsfri kuggväxel.
- Säkerhetssystem: Två säkerhetsbrytare.
- Skyddsklass maskin: IP44.
- Skyddsklass tryckknappar: IP65.
- Väggsanslutning: Jordad, 1-fas, 10 A alternativt jordad 3-fas, 16 A.
- Säkring: 10 A, trög.
- Ljudnivå LpA (EN31201): 72 dBA.
- Magnetfält: Mindre än 0,5 mikrottesla.

Material

- Maskinhus: Eloxerad eller polerad aluminiumlegering.
- Skärverktygens skivor: Aluminiumlegering.
- Skärverktygens knivar: Rostfritt stål.
- Maskinbord: Rostfritt stål.
- Gastronormkantin: Polycarbonat.

Matare

- Cylindrisk matare: Volym 4 liter. Höjd 180 mm.
Diameter 170 mm. En fast 55 mm bred invändig stödvägg.
- Matarrör med invändig diameter 56 mm.
- Matarplatta med "HÄLLDE ErgoLoop" ögleformat matarhandtag och "HÄLLDE PowerLink" länksystem.

Skärverktyg

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

Typ av beredning

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

Användare

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

Nettovikt

- Maskin: 21 kg.
- Skärverktyg: 0,5 kg.

Normer

- EU-direktiv 98/37/EEC, LVD 73/23 EEC, EMC 89/336/EEC. • NSF/ANSI Standard 8.

