




RG-250 diwash

Grönsaksskärare

Food Preparation Machines - Made in Sweden 



**10 kg
/min**

**1000
/dag**



hallde.com

Kompakt Grönsaksskärare med hög kapacitet

RG-250 diwash har en stor helmåneformad matarcylinde som rymmer hela 4 liter. Den lutande designen i kombination med stödvägg gör det enkelt att orientera produkter som tomat, lök, paprika m.m. för att skära på en bestämd ledd. Den inbyggda römataren möjliggör beredning av långsmala produkter stående som till exempel gurka. Alla löstagbara delar till RG-250 diwash rengörs enkelt och snabbt i diskmaskin.

Ergonomi och säkerhet i alla led

Med sin lutande design är RG-250 diwash enkel att fylla på. Matarens utformning ger en hävarm-effekt som även gör det lätt att bereda hårda produkter. Till maskinen rekommenderas vårt maskinbord som har tre olika lägen, för att ge rätt arbetshöjd. För snabb och säker beredning stannar maskinen när matarplattan fälls åt sidan och startar automatiskt när den täcker matarcylindens öppning. Maskinen har ett rejält handtag på baksidan som gör den enkel att flytta.

Enkel rengöring för bästa hygien

Den patenterade ytbeläggningen på RG-250 diwash är oerhört glatt, rent av hal och är därmed oerhört lätt att rengöra. Maskinen har släta ytor, rundade kanter och saknar onödiga skrymslen där mat kan tränga in och fastna. Alla löstagbara delar till RG-250 diwash kan rengöras i diskmaskin och är tillverkade av hygiencertifierade material.

Högsta möjliga driftsäkerhet

Den kraftfulla motorn har ett högt vridmoment under start och drift och driver skärverktyget direkt via en underhållsfri kuggväxel.

Skärverktyg med komplett register

RG-250 diwash kan bereda fler än 50 olika snitt - skivar, tärnar, river, räfflar, strimlar och skär pomes frites - allt från hårda till mjuka produkter. Knivbladen och rivplåtarna är utbytbara så du enkelt ska kunna bibehålla en skarp egg på skärverktygen.

Alltid perfekta skärresultat

Rotationshastigheten på skärverktygen är optimerad för att skära jämna och fina skivor så effektivt som möjligt. Knivbladen är ändamålsenligt slipade för att hålla en skarp egg så länge som möjligt.

Tillbehör som förenklar tillvaron i ditt kök

• Maskinbord för god ergonomi

Kan regleras i olika höjdlägen (hög, medel, låg) för att säkerställa en ergonomisk arbetshöjd. Maskinbordet är designat så att det enkelt går att placera HÄLLDEs Kantinvagn framför.



• Kantinvagn för smidigt flöde

Underlättar hanteringen av skurna produkter som enkelt transporteras vidare i beredningsprocessen. Kan regleras i olika höjder och även fällas upp helt. Vagnen är helt i rostfritt stål med fyra rejäla hjul, varav två är låsbara.



• Rengöringsborstar i två storlekar

Används för rengöring av maskin och skärverktyg. Båda har grov borst som är särskilt effektivt för rengöring av Tärningsgaller och Strimlare.



• Praktisk skärverktygshängare







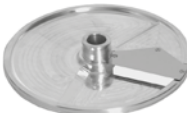







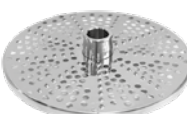

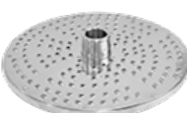

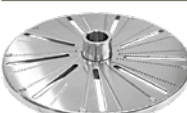

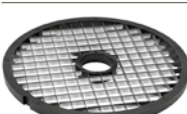

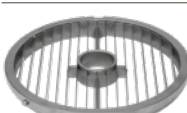

Ger plats för tre skärverktyg och en snabb översikt över hela sortimentet, spar plats och gör hanteringen säker och bekväm – ett effektivt sätt att skydda knivarnas egg från onödigt slitage.



Skärverktyg 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 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 eller Soft Slicer 10 mm.	

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





Maskin

- Motor: 0.55 kW. En hastighet. 380-415 V, 3-fas, 50 Hz. 220-240 V, 1-fas, 50 Hz.
- Transmission: Underhållsfri kuggväxel.
- Säkerhetssystem: Två säkerhetsbrytare.
- Skyddsklass maskin: IP44.
- Skyddsklass tryckknappar: IP65.
- Väggslutning: 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 mikrotesla.

Material

- Maskinhus: Eloxerad aluminium eller polerad aluminium-legering med en organisk ytbeläggning, polymer.
- Skärverktygens skivor: Rostfritt stål / Aluminium/ Glasfiber förstärkt polyamid.
- 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

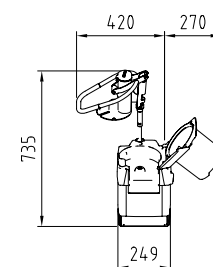
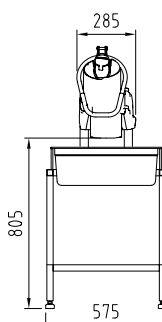
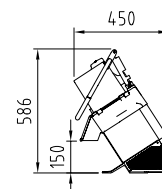
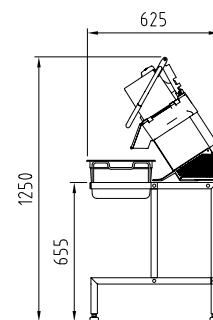
- Restauranger, butikskök, pizzerior, salladsbarer, skolor, sjukhus, dietister, fast food-inrättningar, fartyg, cateringkök, m.fl.

Nettovikt

- Maskin: 22 kg.
- Skärverktyg: 0.5 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