

RG-300i

IMPORT



HISPANIA S.L.

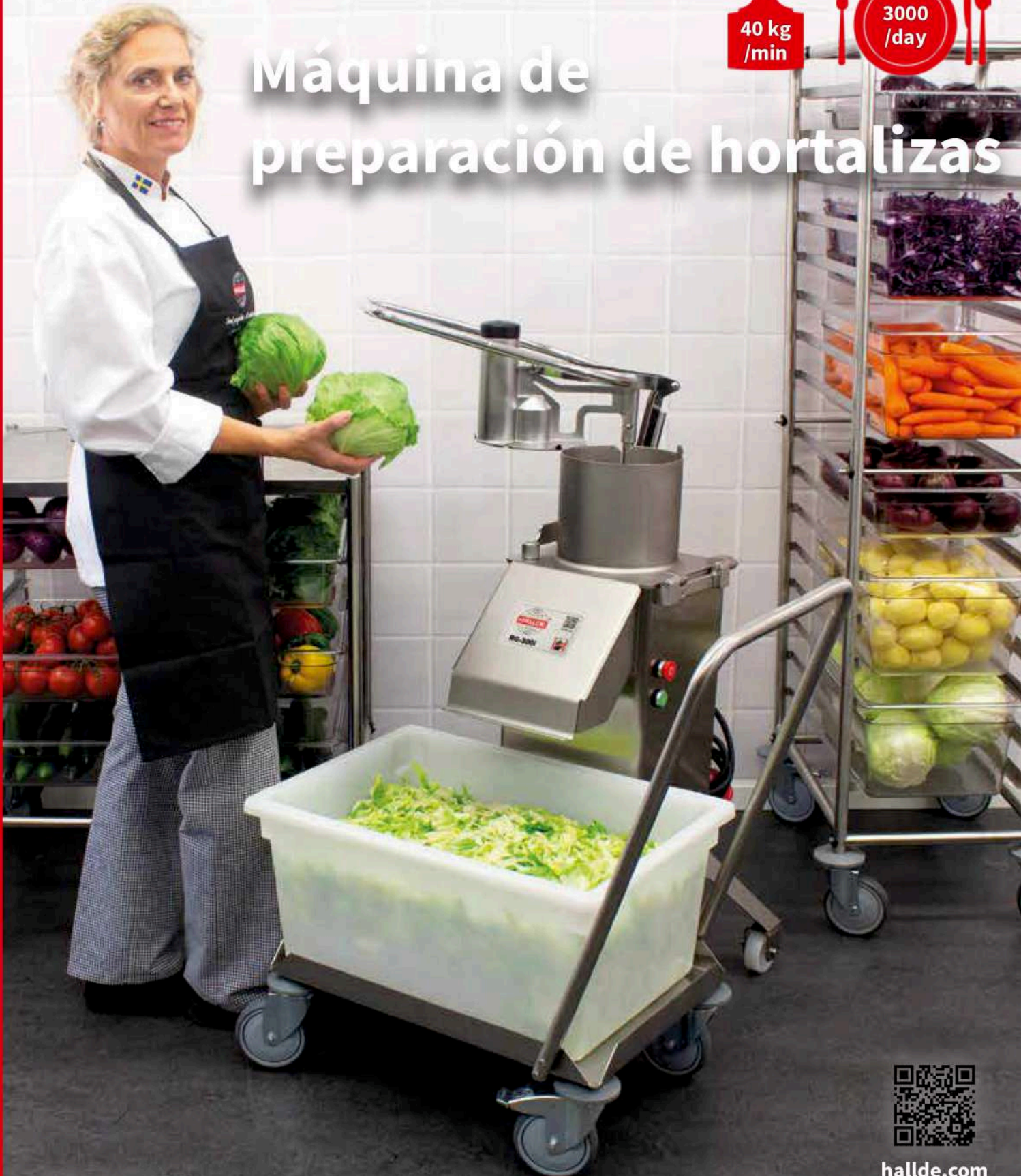


Food Preparation Machines - Made in Sweden 

**40 kg
/min**

**3000
/day**

Máquina de preparación de hortalizas



halde.com

Máquina de acero inoxidable para preparación de hortalizas

La RG-300i es una de las máquinas de preparación de hortalizas más robustas y eficientes de HALLDE, capaz de preparar hasta 40Kg/minuto. Los discos de corte de diámetro 215mm confieren eficiencia en preparación de grandes cantidades, con más de 50 variaciones de cortes que se pueden realizar, pudiendo hacerse rebanadas, cubos, rallados, tiras, cortes en juliana, rebanadas onduladas y patatas fritas. Los discos de corte de acero inox, al igual que el resto de elementos desmontables de la máquina, son aptos para ser lavados en lavavajillas. La RG-300i es un modelo de suelo fiable y estable fabricado en acero inoxidable.

Recarga segura y rápida

Función automática de start/stop una vez se haya pulsado el pulsador de arranque. La máquina funciona de forma continua mientras el cilindro alimentador cubra el disco de corte girando. ¡Ahorras tiempo a la vez que garantizas la seguridad!

Fácil limpieza para un higiene superior

Todas las piezas desmontables son aptas para lavado en lavavajillas y están fabricadas con materiales con certificación de higiene. Las superficies de la máquina son lisas, con bordes redondeados y sin huecos innecesarios, haciendo la limpieza más rápida y fácil.

Bandeja para preparar cubos y patatas fritas

Reduce la necesidad de limpiar la base de la máquina a mano, permitiendo una higiene superior. Es obligatorio el uso de la bandeja siempre que se utilicen rejillas de cubos o rejillas de patatas fritas. Se recomienda también su uso al utilizar otros discos de corte.

Sostenibilidad del acero inoxidable

La base de la máquina, el cilindro alimentador, los cabezales alimentadores, la bandeja y los discos de corte Al están fabricados en acero inoxidable.



Inmejorable fiabilidad operacional

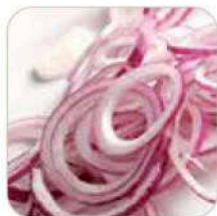
El potente motor genera un elevado par de fuerza en el arranque y durante el funcionamiento, moviendo el disco de corte directamente a través de una transmisión de engranajes libres de mantenimiento.

Discos de corte que ofrecen una completa gama de cortes

La RG-300i puede preparar más de 50 diferentes tipos de cortes, pudiendo hacerse rebanadas, cubos, rallados, tiras, cortes en juliana, rebanadas onduladas y patatas fritas. Las cuchillas, soporte cuchillas y las placas rallador son intercambiables, para mantener sus discos de corte afilados de forma rápida y económica.

Resultados de corte siempre perfectos

La velocidad de giro de los discos de corte está optimizada para cortes finos y uniformes de la forma más eficiente. Las cuchillas se han rectificadas con el propósito de mantenerlas afiladas por el mayor tiempo posible.



Preparación flexible para todas las necesidades

El producto que se va a cortar en la máquina determina el tipo de cabezal alimentador, cilindro alimentador asociado y disco de corte seleccionados. Todas las piezas son fáciles de instalar y desmontar. Puede cambiar tanto el cabezal alimentador como la disco de corte en solo unos pocos pasos.

¿Qué cabezal alimentador simplifica su trabajo de preparación?



Cabezal alimentador manual

- reducida fuerza manual con efecto palanca

Prepara todo tipo de productos tanto pequeños como grandes. El diseño proporciona efecto palanca que facilita la preparación de productos duros. El tubo alimentador del cilindro ayuda la preparación de productos largos y finos. Para una preparación rápida y segura, la maquina se para cuando el alimentador se gira lateralmente y se reinicia automáticamente al colocar el empujador sobre el cilindro alimentador.



Cabezal 4 orificios

- corta verticalmente productos largos y delgados

Para cortar fácilmente productos largos y delgados, productos redondos en un ángulo específico y manojos de hierbas frescas. Cuando se utiliza el cabezal de 4 orificios la máquina está en marcha continuamente ya que el disco de corte está cubierto constantemente por el cabezal.





Cabezal alimentador automático - continuo, llenado por carga de la tolva

Permite la alimentación en continuo mediante la carga de la tolva de productos redondos. Esto proporciona una alta capacidad ya que la máquina funciona continuamente, empujando el producto hacia el disco de corte. La RG-300i con el cabezal automático es extremadamente eficiente en cuanto al tiempo.



Accesorios que simplifican la vida en tu cocina

- **Carro de accesorios para un almacenaje práctico**

La herramienta ideal para mantener el orden, permitiendo el rápido y fácil manejo de los discos de corte, cilindros alimentadores y cabezales alimentadores. El carro está fabricado enteramente en acero inoxidable y dispone de robustas ruedas, siendo dos de ellas bloqueables.



- **Carro de recogida para un flujo continuo**

Facilita la manipulación de los productos cortados, transportándolos de forma fácil a las siguientes etapas del proceso de elaboración. Puede ser ajustado a diferentes alturas e incluso plegarse completamente. El carro está fabricado enteramente en acero inoxidable y dispone de robustas ruedas, siendo dos de ellas bloqueables.



- **Carro porta-cubeta y cubeta para alimentos cortados**

Conveniente para volúmenes grandes. El carro está dotado de un asa robusta y cuatro ruedas giratorias, dos de las cuales son bloqueables. La capacidad de la cubeta es de 54 litros.



- **Carro Depósito**

Las hortalizas cortadas directamente en solución conservante o agua, para mantenerse frescas. El depósito dispone de un grifo de vaciado y tiene una capacidad de 85 litros.



- **Carros portacubetas**

El modelo bajo tiene un estante en donde se puede pelar o picar productos antes del procesamiento, al tiempo que proporciona espacio para recipientes 2 x 7 GN1/1. La versión alta está adaptada para 16 GN1/1. Ambos modelos disponen de cuatro ruedas giratorias, dos de ellas bloqueables.



- **Cepillos de limpieza en dos tamaños**

Utilizados para limpiar las máquinas y los discos de corte. Disponen de cerdas gruesas particularmente efectivas para limpiar los discos de cubos y las rebanadoras de juliana.



- **Soporte mural para discos de corte**



























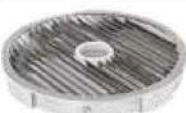

Proporciona espacio para tres discos de corte y una visión general de los mismos, ahorrando espacio y haciendo el manejo más seguro y cómodo. Una forma efectiva de proteger los filos de las cuchillas del deterioro innecesario.



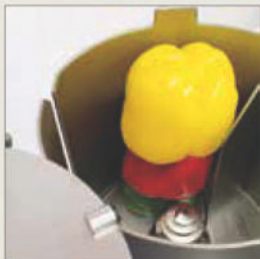
Alta calidad de los discos para los mejores resultados

Todos los discos de corte de acero inox son lavables en lavavajillas.
 = Acero Inoxidable HC = Alta Capacidad



	Rebanadora 0.5, 1, 1.5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 mm.	Hace rebanadas de vegetales firmes y blandos, frutas, champiñones, etc. Cubos en combinación con la rejilla de cubos adecuada y corta patatas fritas en combinación con la rejilla de patatas fritas.	
	Rebanadora HC 2, 3, 4, 6, 8, 10, 12, 15, 20 mm.	Hace rebanadas de vegetales duros y frutas y cubos en combinación con la rejilla de cubos adecuada. Corta patatas fritas cuando se usa con la rejilla para patatas fritas. Las rebanadoras HC tienen doble cuchilla, lo que proporciona una alta capacidad.	
	Rebanadora Fina 14, 20 mm.	Hace rebanadas de vegetales firmes y blandos, frutas, champiñones, etc. Cubos en combinación con la rejilla de cubos apropiada.	
	Rebanadora Soft 8, 10, 12, 15 mm.	Hace rebanadas de vegetales blandos, frutas, champiñones, etc. Preferentemente usada para cubos de productos blandos en combinación con la rejilla de cubos apropiada.	
	Rebanadora Ondulada 3, 4, 5, 6 mm.	Hace rebanadas decorativas onduladas de remolacha, pepino, zanahorias, etc.	
	Rebanadora Ondulada HC 2, 3, 4, 6 mm.	Las rebanadoras onduladas HC tienen doble cuchilla lo que proporciona una alta capacidad. Hace rebanadas decorativas onduladas de remolacha, pepino, zanahorias, etc.	
	Cortador en tiras 2x2, 2x6, 3x3, 4x4, 6x6, 8x8, 10x10 mm.	Corta en tiras (Juliana) productos firmes para sopas, ensaladas, guisos, decoraciones, etc. Adecuado para cortar patatas fritas ligeramente curvadas.	
	Cortador en tiras HC 2x2, 2.5x2.5, 2x6, 4x4, 6x6, 8x8, 10x10 mm.	Corta en tiras (Juliana) productos sólidos para sopas, ensaladas, guisos, decoraciones, etc. Adecuados para cortar patatas fritas. Los cortadores Juliana HC tienen doble cuchilla lo que proporciona una alta capacidad.	
	Rallador/Picador 1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 mm.	Ralla zanahoria y repollo para ensaladas. Ralla nueces, avellanas, almendras y pan seco. Los ralladores de 6 u 8 mm se usan normalmente para rallar queso para pizza y picar repollo.	
	Rallador Fino	Para productos de rallado fino, desde queso duro/seco a patata cruda para pancakes suecos de patata o pan rallado.	
	Rallador Queso Duro	Ideal para rallar queso duro como el parmesano. Produce un rallado más grueso que el Rallador Fino, Extra Fino.	
	Rallador fino, Extra Fino	Ralla los productos muy finamente, como el rábano negro rallado para puré o las patatas para puré también.	
	Rejilla de Cubos 6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 15x15, 20x20, 25x25 mm.	Corta cubos en combinación con la rebanadora apropiada. Realiza cubos de vegetales duros o blandos, frutas, etc.	
	Rejilla patatas fritas 10x10 mm.	Corta patatas fritas en combinación con la Rebanadora de 10mm, Rebanadora HC 10mm o Rebanadora Soft 10mm.	

Eche un vistazo a los videos de resultados e inspiración en nuestra página web, halldes.com



Máquina

- Motor: 0.75 kW. Una velocidad 380-415 V, 3 fases, 50-60 Hz.
- Transmisión: transmisión de engranajes libres de mantenimiento.
- Sistema de seguridad: Tres interruptores de seguridad.
- Grado de protección, máquina: IP44.
- Grado de protección, pulsadores: IP65.
- Cable conexión: tierra, 3-fases, 16 A.
- Nivel de ruido LpA (EN31201): 73 dBA.
- Campo magnético: menor a 0.4 microtesla.
- Patas ajustables.

Material

- Carcasa de la máquina: Acero inoxidable.
- Cilindro alimentador: Acero inoxidable.
- Cabezal alimentador: Acero inoxidable.
- Discos de corte: Acero inoxidable/aluminio.
- Cuchillas del disco de corte: Acero inoxidable para cuchillas.

Cabezales alimentadores

Tres tipos de cabezales alimentadores:

- Cabezal empujador manual, con efecto palanca ergolooop y Tubo alimentador: Diámetro 60 mm.
- Cabezal 4 orificios: Diámetros 73 mm (2), 60 mm y 35 mm.
- Cabezal alimentador automático: Volumen aprox. 23 litros. Altura 350 mm. Diámetro 420 mm.

Dos tipos de cilindros alimentadores:

- Volumen 5,7 litros. Altura 180 mm. Diámetro 200 mm.
- Cilindro alimentador con una pared divisoria, para Cabezal empujador manual y cabezal 4 orificios.
- Cilindro alimentador con dos guías interiores, para Cabezal alimentador automático

Discos de corte

- Diámetro: 215 mm.
- RPM: 400 rotaciones/min.

Tipo de preparación

- Rebanadas, cubos, rallados, tiras, julianas, rebanadas onduladas y patatas chips.
- Prepara frutas, vegetales, pan seco, queso, frutos secos, champiñones, etc.

Usuarios

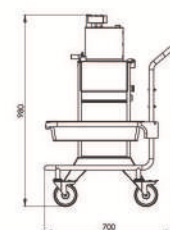
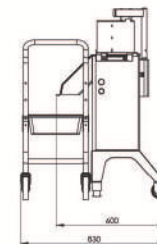
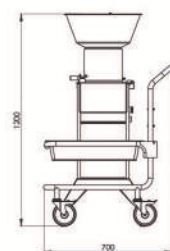
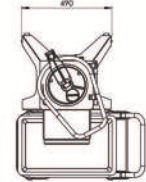
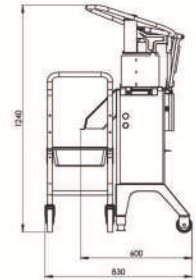
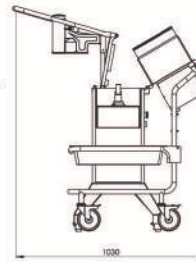
- Restaurantes, bares, pizzerías, escuelas, hospitales, cocinas centrales, locales de comida rápida, buques, cocinas de catering, etc.

Peso neto

- Base de la máquina: 37 kg.
- Cilindro alimentador: 6 kg
- Cabezal empujador manual: 5.8 kg.
- Cabezal alimentador automático con cilindro alimentador: 11 kg.
- Cabezal 4- orificios: 5 kg
- Bandeja: 1.5 kg
- Disco de corte: 1 kg

Standards

- Directiva: Visite hallde.com. Seleccione producto y "Certificados".



Nos reservamos el derecho de realizar cambios en el diseño y la gama de productos sin previo aviso.



IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 • 01002 Vitoria • Teléfono 945 271 355

info@importhispania.com • www.importhispania.com

IMPORT HISPANIA, S.L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso.

