

RG-400i

IMPORT



HISPANIA S.L.

Food Preparation Machines - Made in Sweden 



# Máquina de preparación de hortalizas

60 kg /minuto

5000 /día



halde.com

# Única máquina de acero inoxidable para preparación de hortalizas

La RG-400i es la máquina de preparación de hortalizas más grande y eficiente de HALLDE, capaz de preparar grandes volúmenes de más de 3000 porciones al día o hasta 2,4 ton/hora. La gama de discos de corte es amplia; rebanadas, cubos, tiras, cortes en juliana, rebanadas onduladas y patatas fritas en una amplia gama de tamaños. Existe una amplia gama de accesorios y cabezales de alimentación, que permiten adaptarla a diferentes necesidades.

La RG-400i es un modelo de suelo, de tamaño compacto, ergonómico, fabricado en acero inoxidable y muy fácil para limpiar. Los discos de cortes de acero inox, cabezales alimentadores y otros accesorios se pueden lavar en lavavajillas. RG-400i cumple con todos los requisitos que se requieren en una máquina de preparación de vegetales profesional independientemente del entorno en el que se use: restaurantes, cocinas de gran tamaño, entornos industriales, catering o como parte de un sistema de producción.

## Resultados de corte perfectos

La RG-400i tiene una amplia gama de discos de corte para rebanar, hacer cubos, tiras, juliana, rebanadas onduladas y patatas fritas en una amplia gama de tamaños tanto en productos duros como blandos. El gran diámetro del disco de corte de 215 mm en combinación con los espaciosos cilindros de alimentación, hacen que la RG-400i pueda manejar grandes volúmenes en cada llenado. La velocidad de rotación del disco de corte está optimizada para realizar cortes uniformes con la mayor eficacia posible. Las cuchillas son afiladas de acuerdo al propósito de mantener su filo durante mucho tiempo y están disponibles como piezas de repuesto cuando es hora de reemplazarlas. La máquina tiene dos velocidades: 200 r.p.m. y 400 r.p.m.

## La mayor higiene

Todas las piezas desmontables están fabricadas en acero inoxidable lo que permite su limpieza en lavavajillas. La base de la máquina también está fabricada en acero inoxidable con superficies lisas, bordes redondeados y sin huecos innecesarios en los que los alimentos puedan entrar y atascarse. Cuando se usa la bandeja extraíble de acero inoxidable, la limpieza se facilita al poder retirar el alojamiento de los discos de corte y lavarlo en el lavavajillas. De esta manera la base de la máquina se mantiene limpia de los alimentos que se están preparando. Gracias a la distancia de 150 mm entre la máquina y el suelo, también es fácil limpiar el suelo bajo ésta. Con la ayuda de la resistente asa y de dos robustas ruedas en dos de las patas de la máquina es fácil de mover. La RG-400i está fabricada íntegramente con materiales aprobados para alimentos.

## Un modelo en seguridad

La RG-400i tiene dos sistemas de seguridad que protegen la máquina desde el arranque cuando los discos de corte están desprotegidos. Para que la máquina funcione el cilindro alimentador debe estar montado correctamente y el cabezal debe estar en la posición correcta cubriendo el disco de corte.

## Máxima fiabilidad posible

El potente motor está diseñado para manejar largas y difíciles condiciones de preparación cuando la máquina se usa constantemente durante jornadas de trabajo completo, por ejemplo, en un sistema de producción continuo o también para la preparación repetitiva con muchos arranques/paradas. La RG400i tiene un alto par durante el arranque y la preparación, accionando los discos de corte mediante una transmisión de engranajes libre de mantenimiento fabricada totalmente en acero. Por lo que no hay correas intermedias que se puedan desgastar o romperse, garantizando la mayor fiabilidad posible.



# RG-400i – cuando las demandas en capacidad son las más grandes

La RG-400i de HALLDE es la máquina de preparación de verduras más grande y efectiva de HALLDE que prepara volúmenes muy grandes y puede integrarse de forma ventajosa en un sistema de producción.



# Preparación flexible para todas las necesidades

Dependiendo de lo que vaya a cortar en la máquina debe seleccionar el tipo de cabezal con su cilindro alimentador correspondiente y disco de corte. Todas las partes son fáciles de montar y desmontar, pudiendo solo en unos pocos pasos reemplazar tanto el cabezal como el disco de corte.

**¿Qué cabezal le simplifica la preparación a usted?**



## Fuerza manual reducida gracias a la palanca "Ergo loop"

Puede preparar todo tipo de alimentos, tanto grandes como pequeños. El diseño de palanca "Ergo-loop" proporciona un efecto palanca que reduce la fuerza necesaria para preparar tubérculos, repollos o queso. Para una preparación rápida y segura, la máquina se para al girar la palanca hacia un lateral y se reinicia automáticamente cuando el empujador se coloca sobre el cilindro.



**Cabezal Alimentador Manual**



## Corte de producto largo y delgado verticalmente

A fin de permitir cortar fácilmente productos largos y estrechos verticalmente o productos redondos en una dirección determinada, se utiliza el cabezal de 4 orificios. El cabezal tiene cuatro orificios con los siguientes diámetros: 73mm (2 tubos), 60mm y 35mm. Los tubos proporcionan un buen soporte para un rango de tamaños diferentes, como el pepino y puerro. También es fácil agrupar manojos de hierbas, perejil, etc. dentro del tubo. Con el Cabezal de 4 Orificios la máquina funciona continuamente ya que el disco de corte está cubierto por el cabezal en todo momento.



**Cabezal 4 Orificios**



El cilindro alimentador A con tres cuchillas internas fijas que divide el producto durante la preparación y se utiliza para el cabezal alimentador neumático, el alimentador manual y el alimentador de 4 tubos. Es óptimo para la preparación de la col.



El cilindro alimentador B con una pared interna se utiliza para el alimentador manual y el alimentador de 4 tubos. Es óptimo para la orientación manual de productos, apilado.



### Minimice la carga de trabajo y ahorre tiempo

El Cabezal Alimentador Neumático puede preparar todo tipo de productos, tanto grandes como pequeños. Con el cabezal neumático, el producto es empujado hacia abajo automáticamente con solo presionar un botón. La carga de trabajo y el tiempo empleado se minimizan, por lo que el cabezal es particularmente ventajoso cuando se preparan grandes cantidades y cuando se cortan productos grandes y duros. Al igual que con el cabezal manual, el disco de corte deja de girar cuando el cabezal se mueve hacia un lateral y reinicia el giro automáticamente al regresar a su posición sobre el cilindro de alimentación. El Cabezal Neumático tiene tres velocidades que se pueden variar dependiendo de lo que se vaya a preparar.



**Cabezal Alimentador Neumático**



### En continuo, alimentación por llenado de tolva

El Cabezal Automático permite el llenado continuo de la tolva para la preparación principalmente de productos redondos. La capacidad de trabajo es muy alta debido a que la máquina funciona continuamente y por tanto es extremadamente eficiente en el tiempo empleado. La RG-400i con el Cabezal Automático puede incluirse de forma beneficiosa en una línea de producción en continuo. El cilindro de alimentación para el Cabezal Automático está diseñado con dos guías que presionan el producto contra el disco de corte durante la preparación.



**Cabezal Alimentador Automático**

# Accesorios que te simplifican la vida en la cocina



## Carro de accesorios para práctico almacenamiento

El carro de accesorios ofrece el almacenamiento práctico de los accesorios y discos de corte de la máquina. Tiene espacio para tres cabezales y los dos cilindros alimentadores. Los discos de corte pueden ser colgados en el carro para proporcionar espacio libre y evitar desgaste innecesario. El carro de accesorios es la ayuda ideal para mantener limpias y ordenadas las herramientas y para un manejo y almacenamiento rápido y fácil. El carro está fabricado completamente en acero inoxidable y dispone de ruedas robustas, siendo dos de ellas bloqueables.



## Carro de recogida de acero inoxidable con cubeta para flujo suave

El carro de Recogidas de alimentos se coloca delante de la máquina cortadora durante la preparación para recibir los productos cortados y ser fácilmente trasladados en el proceso de preparación. El carro está dotado de una cubeta gastronorm 1/1-200. El marco que sostiene la cubeta puede ajustarse en alturas diferentes y también puede ser plegado completamente, para el uso por ejemplo del transporte de sacos de patatas, coles o cebollas. El carro está construido en acero inoxidable con cuatro ruedas robustas, dos de las cuales con freno.



## Bandeja para la elaboración de alimento en cubos y patatas fritas – también facilita la limpieza

Para simplificar la limpieza, la bandeja se coloca sobre la base de la máquina dejándola libre del producto que se está preparando. Cuando la preparación haya concluido, simplemente retire la bandeja de acero inoxidable y límpiela en el lavavajillas. De este modo, se minimiza el tener que limpiar la base de la máquina a mano, redundando en una mejor higiene.

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.



## Compresor para el Cabezal Alimentador Neumático

Cuando se usa el Cabezal Alimentador Neumático, como su nombre indica, se necesita aire comprimido. Si la propiedad donde se va a utilizar no dispone de aire comprimido, HALLDE ofrece un compresor en su gama de accesorios. El compresor es silencioso (por debajo de los 65 dBA) y está montado en un carro para que sea fácil de trasladar.



## Practico soporte mural para discos de corte y cepillo de limpieza

El soporte mural tiene espacio para tres discos de corte. Es fácilmente instalable en la pared y provee una visión general de toda la gama de discos, ahorrando espacio y haciendo el manejo más seguro y cómodo. Al mismo tiempo es efectivo a la hora de proteger los filos de las cuchillas de un desgaste innecesario.

Los cepillos de limpieza están disponibles en dos tamaños para limpiar las máquinas y los discos de corte. Ambos tienen cerdas gruesas especialmente efectivas al limpiar los discos de cubos y discos de juliana.







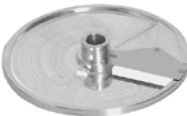











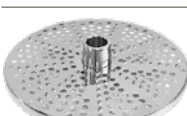

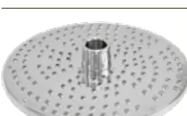

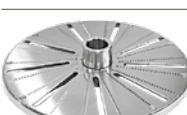







# Alta calidad de los discos para los mejores resultados

Todos los discos de corte de acero inox son lavables en lavavajillas.

• = Acero Inoxidable AC = Alta Capacidad



	<b>Rebanadora</b> 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.	
	<b>Rebanadora AC</b> 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.	
	<b>Rebanadora Fina</b> 14, 20 mm.	Hace rebanadas de vegetales firmes y blandos, frutas, champiñones, etc. Cubos en combinación con la rejilla de cubos apropiada.	
	<b>Rebanadora Soft</b> 8, 10, 12, 15 mm.	Hace rebanadas de vegetales blandos, frutas, champiñones, etc. Preferentemente usado para cubos de productos blandos en combinación con la rejilla de cubos apropiada.	
	<b>Rebanadora Ondulada</b> 3, 4, 5, 6 mm.	Hace rebanadas decorativas onduladas de remolacha, pepino, zanahorias, etc.	
	<b>Rebanadora Ondulada AC</b> 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.	
	<b>Cortador en tiras</b> 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.	
	<b>Cortador en tiras AC</b> 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.	
	<b>Rallador/Picador</b> 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.	
	<b>Rallador Fino</b>	Para productos de rallado fino, desde queso duro/seco a patata cruda para pancakes suecos de patata o pan rallado.	
	<b>Rallador Queso Duro</b>	Ideal para rallar queso duro como el parmesano. Produce un rallado más grueso que el Rallador Fino, Extra Fino.	
	<b>Rallador fino, Extra Fino</b>	Ralla los productos muy finamente, como el rábano negro rallado para puré o las patatas para puré también.	
	<b>Rejilla de Cubos</b> 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.	
	<b>Rejilla patatas fritas</b> 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, [hallde.com](http://hallde.com)



## Máquina

- Motor: 1.5/0.9 kW. Dos velocidades (200 y 400 r.p.m.) 208-440 V, 3-fases, 50-60 Hz.
- Transmisión: Transmisión por engranajes sin mantenimiento.
- Sistemas de seguridad: 3 interruptores de seguridad.
- Grado de protección, máquina: IP45.
- Grado de protección, botones: IP65.
- Toma de Conexión: trifásica con tierra, 16 A.
- Nivel sonoro LpA (EN31201): 70 dBA.
- Campo Magnético: Menor de 0.4 microtesla.

## Materiales

- Carcasa de la máquina: Acero Inoxidable
- Cilindros alimentadores: Acero Inoxidable
- Cabezales: Acero Inoxidable
- Discos de corte: Acero Inoxidable / Aluminio.
- Cuchillas discos de corte: Acero Inoxidable especial para cuchillas.

## Cabezales

Cuatro cabezales diferentes:

- Cabecal empujador manual con palanca efecto ErgoLoop.
- Cabecal empujador neumático: 3 velocidades.
- Cabecal 4 orificios: diámetro 73 mm (2 tubos), 60 mm and 35 mm.
- Cabecal automático: Volumen aprox. 23 litros. Altura 350 mm. Diámetro 420 mm.

Tres tipos de cilindros alimentadores:

- Volumen 9 litros. Altura 250 mm. Diámetro 200 mm.
  - Cilindro alimentador A con tres cuchillas internas para el Cabecal Empujador Manual, Cabecal Empujador Neumático y Cabecal 4 Orificios.
  - Cilindro alimentador B con una pared interna para el Cabecal Empujador Manual, Cabecal Empujador Neumático y Cabecal 4 Orificios.
  - Cilindro Alimentador para el Cabecal Automático con dos guías internas.

## Discos de Corte

- Diámetro: 215 mm.
- Velocidad de giro: 200 y 400 r.p.m.

## Tipo de preparación

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

## Usuarios

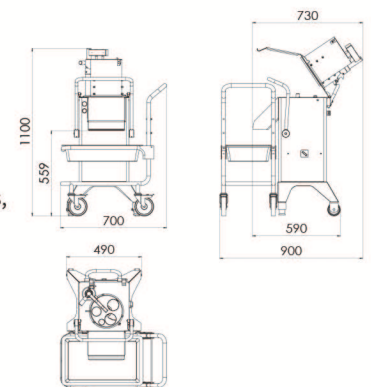
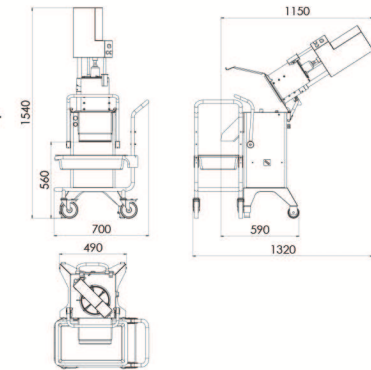
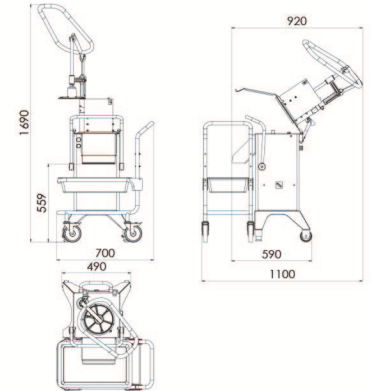
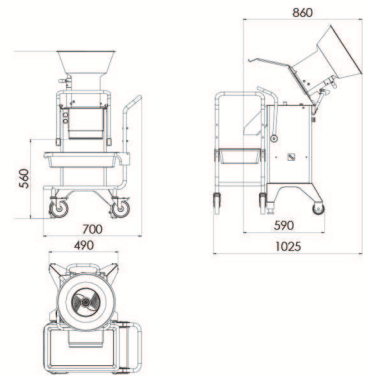
- Restaurantes, pequeño comercio, pizzerías, cocinas centrales, cocinas de instituciones, escuelas, hospitales, industrias de preparación de alimentos, establecimientos de comida rápida, buques, cocinas de catering , etc.

## Peso neto

- Máquina base: 63 kg.
- Cilindro alimentador: 6 kg.
- Cabecal Empujador Manual: 7.5 kg.
- Cabecal 4 Orificios: 5 kg.
- Cabecal Empujador Neumático: 12 kg.
- Cabecal automático con cilindro alimentador: 12 kg.
- Discos de corte: 1 kg.
- Bandeja: 1.5 kg.

## Standards

- Directiva: Visite [hallde.com](http://hallde.com). Seleccione producto y "Certificado".



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](mailto:info@importhispania.com) • [www.importhispania.com](http://www.importhispania.com)

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

