


**IMPORT**



**HISPANIA S.L.**

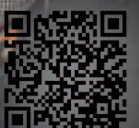
**RG-400i**

**HALLDE**

Food Preparation Machines - Made in Sweden 

# Rallador de Queso

48 kg  
/min



hallde.com



# Ralladora de Queso RG-400i - la máquina óptima para rallar grandes cantidades de queso

¡Ralla bloques enteros de queso a la vez, agilizando su producción!  
La ralladora de queso RG-400i ralla hasta 2,9 toneladas de queso por hora.  
Fácil de usar y fácil de limpiar: ¡máquina y discos completamente de acero inoxidable!

## El cilindro puede admitir bloques enteros de queso

Al rallar el queso, los bloques enteros se pueden introducir en la máquina sin tener que partirlos en partes más pequeñas. La altura del cilindro proporciona espacio para bloques de queso de hasta 35 cm. El diseño de palanca "Ergo-loop" proporciona un efecto palanca que reduce la fuerza necesaria para rallar queso. ¡Óptimo para rallar grandes cantidades de queso!

Queso para pizzas y gratinados:  
Recomendamos nuestro disco rallador de 6 mm o 8 mm. El queso debe estar bien frío.

## 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 se puede atascar el queso. Gracias a la distancia de 150 mm entre la máquina y el suelo, también es fácil limpiar el suelo debajo de la cortadora. Con la ayuda de la resistente asa y de dos robustas ruedas en dos de las patas de la máquina es fácil de trasladar.

La RG-400i está fabricada íntegramente con materiales aprobados para uso alimentario.

## 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.

## Sostenible, ¡por supuesto!

Nuestros discos ralladores cuentan con cuchillas de corte intercambiables, una forma rentable de mantener afilados y los resultados de corte perfectos. ¡Ahorre dinero y proteja el medio ambiente!

## Máquina

- Motor: 1.5/0.9 kW. 208-440 V, 3-fases, 50-60 Hz.
- Transmisión: Accionamiento por engranajes libre de mantenimiento.
- Sistema de seguridad: Tres interruptores de seguridad.
- Grado de protección, máquina: IP45.
- Grado de protección, pulsadores: IP65.
- Toma de conexión: trifásica con tierra, 16 A.
- Nivel sonoro LpA (EN31201): 70 dBA.
- Campo magnético: Menos de 0,4 microtesla.

## Materiales

- Carcasa de la máquina: acero inoxidable
- Cilindro de alimentación: Acero inoxidable
- Cabezal manual queso, Ergo-loop: Acero inoxidable
- Rallador: Acero inoxidable.

## Cilindro alimentador

- El alimentador Manual con Ergo-loop da un efecto de palanca.
- Cilindro de Alimentación: Volumen 11 litros. Altura 350 mm. Diámetro 200 mm.

## Peso Neto

- Máquina base: 63 kg.
- Empujador Manual Queso incluido
- Cilindro alimentador: 21 kg.
- Rallador: 1 kg.
- Bandeja 1.5 kg.

## Disco Rallador

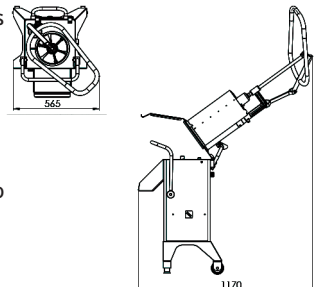
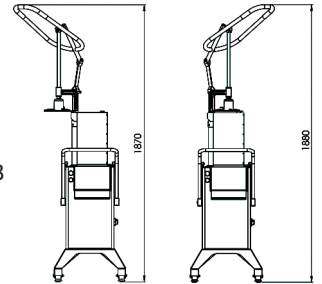
- Dimensiones recomendadas: 4'5, 6, 8 o 10mm
- Diámetro: 215mm.
- Velocidad de giro: 200 y 400 r.p.m.

## Usuarios

- Restaurantes, retail, pizzerías, cocinas centrales, cocinas institucionales, escuelas, hospitales, industrias de preparación de alimentos, fast food, buques, cocinas catering, etc.

## Usuarios

- Directiva:  
Visite [Halde.com](http://Halde.com) y seleccione certificado de producto.



# 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.