

**IMPORT**



**HISPANIA S.L.**



Food Preparation Machines  
Made in Sweden

## RG-400 Máquina preparación Hortalizas

- Rebanadas, cubos, tiras, rallados, julianas y rebanadas onduladas.
- Procesa fruta, verduras, pan seco, queso, frutos secos, setas, etc.
- Máquina de sobremesa para uso comercial y larga vida.
- Alta capacidad. Procesa hasta 3000 porciones/día y 40 kg/minuto con cabezal automático y 15 kg/minuto con el empujador manual.



Máquina Preparación de Hortalizas

# RG-400

## Única máquina con muchas cualidades

Algunas situaciones exigen una máquina cortadora sobre el resto. RG-400 es la máquina de preparación de verduras HALLDE más grande y más eficaz, que es capaz de preparar grandes cantidades desde 500 hasta 3.000 porciones/día o 2,4 toneladas/hora. RG-400 cumple todos los requisitos esperados de una máquina profesional, independientemente del medio de donde se utilice. Tiene una forma compacta, una sólida calidad, es ergonómica y fácil de limpiar. Es flexible, con una amplia gama de cabezales y accesorios lo que significa que puede ser adaptada a sus necesidades particulares. Ya sea en una cocina o en un entorno industrial pequeño.

## Máquina efectiva con muchas aplicaciones

RG-400 utiliza discos de corte que tienen un diámetro de 215 mm, que es la más grande de las mayoría de las cortadores de vegetales. Su tamaño hace que en la RG-400 se pueda preparar volúmenes muy elevados en el mínimo espacio de tiempo. RG-400 es por lo tanto la única alternativa para las grandes cocinas, tales como comedores de empresa, cocinas de hospitales, comedores institucionales o grandes restaurantes. Debido al material utilizado y su robusto y fiable motor, RG-400 también es adecuada como parte de un sistema de producción en una planta de procesamiento.

## Flexible y fácil de usar

Usted puede utilizar la RG-400 de muchas maneras diferentes en función de sus necesidades particulares. Hay cuatro tipos diferentes de cabezales alimentadores para la RG-400 – cabezal alimentador automático, cabezal empujador manual, cabezal empujador neumático y cabezal alimentador 4 orificios. Estos se utilizan junto con dos tipos de cilindros de alimentación que tienen propiedades diferentes. Una es para el cabezal alimentador automático y tiene dos “guías” interiores que guían y presionan los alimentos contra el disco de corte. La otra es para el cabezal empujador manual, cabezal empujador neumático y cabezal alimentador 4 orificios y tiene tres cuchillos internos que fijan y seccionan a la hora de preparar los alimentos. La RG-400 puede funcionar a dos velocidades - 200 rpm o 400 rpm - La velocidad también puede ser diferente según el tipo de alimento o el tamaño de corte.

## Facilidad de Uso

El objetivo de la RG-400 es que tiene que ser fácil de usar y de cuidar. En tan sólo unos segundos se puede cambiar el disco de corte y así como se puede cambiar fácilmente los cabezales alimentadores, por ejemplo, de un cabezal empujador manual a un cabezal alimentador automático. La facilidad de uso de la RG-400 significa que es ideal para uso en cocinas con las necesidades de diversas preparaciones, sino también en entornos con altas exigencias en materia de higiene. En la parte trasera de la máquina, hay dos robustas ruedas y una empuñadura ampliamente dimensionadas que hacen de la máquina fácil de trasladar siempre y cuando lo necesite.



## Desarrollado para la mejor higiene

La RG-400 está fabricada exclusivamente a partir de material certificado higiénicamente. La máquina tiene superficies lisas, bordes redondeados y no tiene huecos innecesarios en donde se pueden penetrar los alimentos y se atasquen. El interior de los cilindros de alimentación son totalmente de acero inoxidable.

## Fácil limpieza

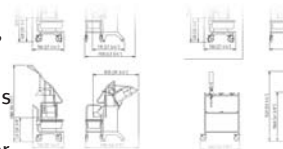
Para la rápida limpieza, todos los accesorios y componentes sueltos son fáciles de quitar haciendo que la máquina sea fácil de enjuagar. Los cilindros de alimentación son desmontables y se pueden limpiar con agua corriente. El cabezal empujador manual, cilindro alimentador y cabezal alimentador 4 también puede ser lavado con agua corriente. Gracias a la separación de 150 mm entre la máquina y el suelo, es fácil de limpiar el piso debajo de ella.

## Sólo el mejor material

La base de la máquina, el cilindro alimentador y el empujador están hechas de metal sólido. Se utiliza sólo acero inoxidable de alta calidad para fabricar la cuchilla de corte de los discos.

## Triple seguridad en contra de los discos sin protección

La RG-400 tiene tres sistemas de seguridad que protegen la máquina desde el arranque cuando los discos están desprotegidos. Si el cilindro alimentador o los cabezales no están montado correctamente o están en posición incorrecta, la máquina no arranca.





### La mayor Fiabilidad posible

El potente motor ha sido desarrollado para las duras condiciones si se usa constantemente durante la jornada de trabajo completa, tanto en un sistema de producción, como para la preparación rápida de grandes volúmenes en una cocina. La RG-400 tiene un alto par de arranque y de funcionamiento y la transmisión directa al disco de corte. Sin correas o conexiones intermedias. La potencia del motor pasa a través de una caja de engranajes libre de mantenimiento. Esto hace de la RG-400 una máquina excepcionalmente fiable - independientemente de los productos que se están procesando.



### Discos de corte con gama completa

La RG-400 tiene una amplia gama de discos de corte que le permiten elaborar todas las tareas imaginables. Usted elige el disco de corte que necesita para hacer aún más eficaz en la cocina. La RG-400 realiza rodajas, cubos, tiras, ralladuras, hace juliana y rodajas onduladas- todo, desde los productos duros a los productos blandos. Los grandes discos de corte de 215 mm permiten un procesamiento más rápido. Las cuchillas y las rejillas son reemplazables. Como resultado, usted no necesita comprar nuevos discos de corte.



### Siempre cortes perfectos

Se optimiza la velocidad de rotación de los discos de corte para el corte fino e incluso para cortes tan eficientes como sea posible. Las cuchillas tienen un afilado apropiado para evitar la inercia o la no ruptura del filo.





# Preparación completa de 500 a 3.000 porciones diarias



## Cabezal alimentador neumático

Utilice el alimentador neumático cuando han de ser preparados alimentos de grandes volúmenes y los más exigentes ergonómicamente como la col, queso o zanahorias. El plato empujador del cabezal neumático empuja el alimento hacia abajo de forma automática con sólo pulsar un botón. Como resultado, reduce al mínimo la carga de trabajo y el tiempo necesario en la preparación de grandes cantidades. Al igual que

con el alimentador manual, los discos dejan de girar cuando el empujador neumático se gira lateralmente. La máquina es entonces segura para alimentar los alimentos y se reiniciará automáticamente cuando el alimentador se coloca sobre el cilindro. El empujador neumático tiene tres velocidades, dependiendo del volumen y del alimento a procesar.



## Cabezal alimentador manual

El alimentador manual para impulsar la RG-400 está diseñado para reducir el esfuerzo físico de trabajo para la carga manual de productos exigentes como la col, las zanahorias o queso. El cabezal alimentador empujador manual está equipado con HALLDE Power Link que le da un efecto palanca a la placa empujadora. Esto se traduce en casi un 50% menos de esfuerzo manual. Para una mejor posición de trabajo, la placa empujadora tiene una empuñadura,

HALLDE ErgoLoop, lo que significa que puede trabajar con la máquina en una posición que se adapte a sus necesidades particulares. Para una rápida y segura preparación la máquina se para cuando el empujador neumático se gira lateralmente. La máquina es entonces segura para alimentar los alimentos y se reiniciará automáticamente cuando el alimentador se coloca sobre el cilindro.



## Cabezal alimentador 4 orificios

A fin de permitir un completo control al cortar productos alargados y esféricos en una dirección determinada, se aconseja el cabezal alimentador 4 orificios. El alimentador consta de cuatro tubos de diferentes tamaños: dos de 73 mm, uno de 60 mm y uno de 35 mm. Los diámetros diferentes que proporcionan un apoyo perfecto

para alimentos de muchos tamaños distintos permitiendo realizar unas rebanadas perfectas de los alimentos como el pepino, puerro o apio o para cortar productos redondos de un modo predeterminado, como tomates, pimientos o los cítricos.

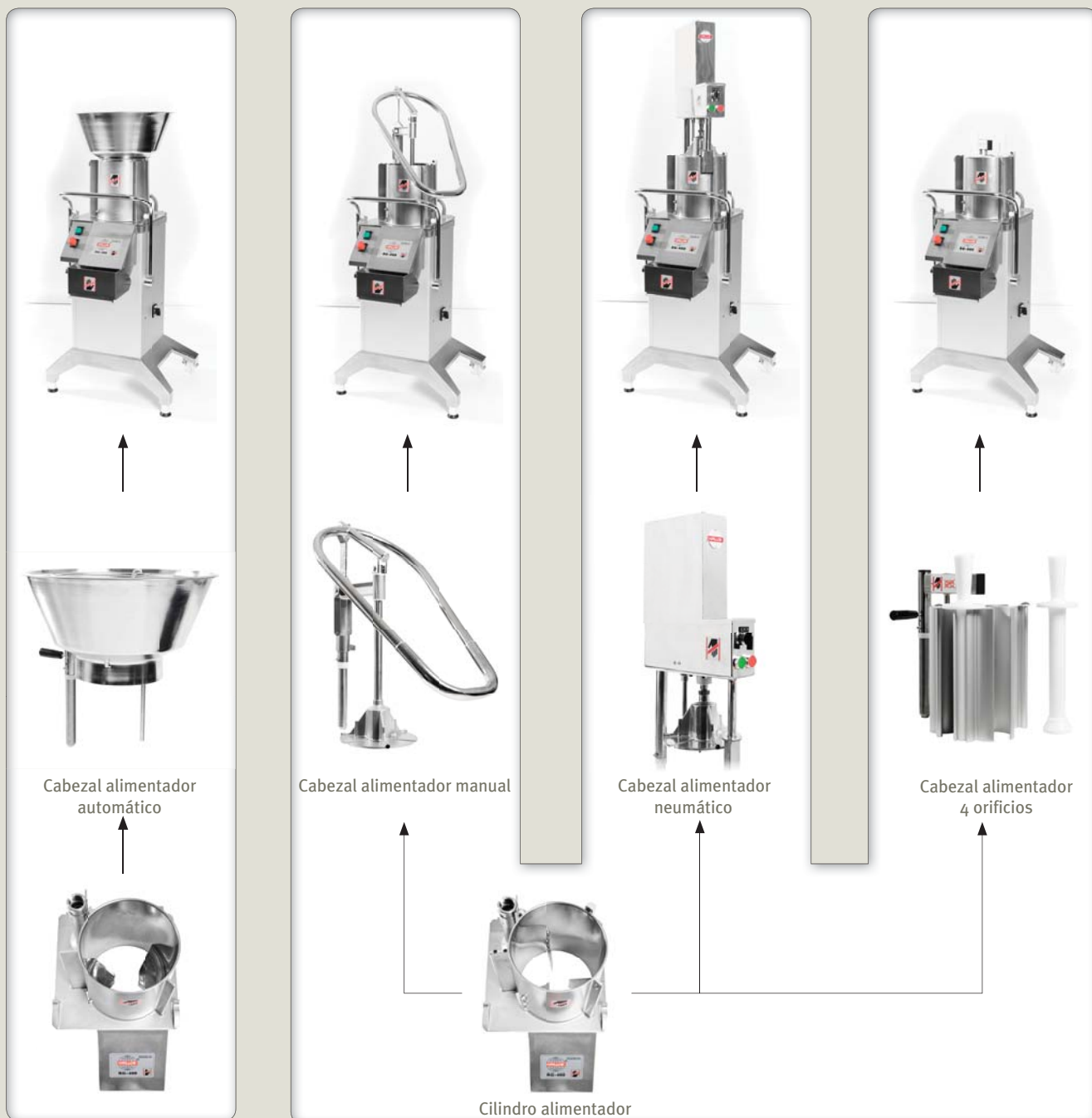


## Cabezal alimentador automático

Usar el cabezal alimentador automático para la preparación rápida de grandes cantidades. La tolva de alimentación permite la alimentación continua de alimentos principalmente redondos, en la cuales acelera considerablemente los tiempos de preparación ya que la máquina no tiene que ser apagada para el llenado. El cilindro alimentador utilizado para el cabezal automático dispone de dos guías interiores que guían y presionan automáticamente el producto

contra los discos de corte. Las guías de alimentación ofrecen el mismo efecto que el cabezal alimentador manual. El cabezal alimentador automático se utiliza también si la máquina es parte de un sistema de producción.





## RG-400 Combinaciones

Usted puede combinar la RG-400 de muchas maneras diferentes. Dependiendo de lo que va a cortar en la máquina, selecciona el tipo adecuado de cabezal de alimentación y el disco de corte de nuestra amplia gama de discos y dimensiones.

Tanto los discos de corte y los cabezales son fáciles de montar, y se necesita sólo unas pocas operaciones para cambiar tanto el cabezal y el disco de corte.

La RG-400 utiliza dos tipos de cilindro de alimentación dependiendo del tipo de cabezal superior que desea utilizar. Una es para la tolva de alimentación automática y tiene dos guías interiores de forma que contribuyan a la prensión de los alimentos contra el disco de corte. La otra es para el cabezal alimentador neumático, el cabezal alimentador manual y el cabezal alimentador 4 orificios y tiene tres cuchillas internas que sujetan y seccionan a la hora de preparar los alimentos.

# Accesorios para la RG-400



## Carro de accesorios en acero inoxidable para el almacenamiento de cabezales

El carro de accesorios está especialmente fabricado para el almacenamiento de la gama de cabezales de la RG-400. Tiene espacio para el cabezal alimentador automático con el cilindro de alimentación asociado, el cabezal 4 orificios, el cabezal alimentador manual o neumático con el cilindro de alimentación asociado y discos

de corte, junto con diversos accesorios. El carro accesorio es la ayuda ideal para mantener sus accesorios en orden y para el manejo fácil y rápido y su transporte. El carro está hecho completamente de acero inoxidable y tiene ruedas resistentes, dos de los cuales disponen de freno.



## Carro recogida de alimentos en acero inoxidable con cubeta gastronorm

El carro de recogida de alimentos de HALLDE ha sido creado para ser utilizado en toda la gama de cortadoras. El carro está dotado de una cubeta 1/1-200 Gastronorm. El carro está fabricado completamente en acero inoxidable con cuatro

ruedas resistentes, dos de los cuales disponen de freno. También se puede utilizar el carro para el transporte de sacos de productos como las patatas, coles y cebollas.



## Compresor para el cabezal alimentador neumático

Es necesario aire comprimido para utilizar el cabezal alimentador neumático. Sin embargo, pocas cocinas disponen de aire comprimido en las instalaciones. Por lo tanto, si Usted lo necesita puede adquirir un compresor HALLDE.

El compresor da una presión de 10 bar, el cual es ideal para el cabezal alimentador neumático. El compresor es silencioso (menos de 64 dBA) y está montado sobre un carro por lo que es fácil de trasladar.



## Soporte mural para tres discos

Los soportes murales son de fácil instalación en la pared y tiene espacio para tres discos de corte. Aseguran su organización de los discos de corte de una mejor manera, ahorran

espacio y permiten una manipulación rápida y segura. Al mismo tiempo es una manera eficaz de proteger los bordes de las cuchillas de un desgaste innecesario.

# Discos de corte de primera calidad para cualquier corte y resultados óptimos

|   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|--|
|    | <b>Rebanadora Standard</b><br>4-5, 6, 10, 15, 20 mm.                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Rebana Productos firmes, tales como tubérculos.</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cubos en combinación de la rejilla adecuada.</li></ul>  |    |
|    | <b>Rebanadora Fina</b><br>0.5, 1, 1.5, 2, 3, 4, 6, 10, 14, 20 mm.                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Rebana productos firmes y blandos, tales como tubérculos, pimiento, la cebolla, puerro, pepino, tomate, manzana, cítricos, plátanos, champiñones, etc.</li></ul>              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Corta en tiras lechuga y col.</li><li>• Pica cebolla en combinación de la rejilla de cubos.</li><li>• Cubos en combinación de la rejilla de cubos adecuada.</li></ul> |    |
|    | <b>Rebanadora ondulada</b><br>4-5 mm.   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Rebana onduladas remolacha, pepino, zanahoria, etc.</li></ul>   |   |    |
|    | <b>Rebanadora para Cubos</b><br>12.5 mm.  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Dados hortalizas, patatas, repollo en combinación con la rejilla de cubos adecuada.</li></ul>   |   |    |
|    | <b>Disco cortador tiras</b><br>2X2, 2.5X2.5, 2.5X6, 4.5X4.5, 6X6, 10X10 mm.           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Rebana en juliana patatas y zanahorias para sopas, pepino, zanahoria para ensalada, etc.</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Para patatas fritas ligeramente curvadas.</li></ul>   |    |
|    | <b>Rejilla Cubos</b><br>6.25X6.25, 7.5X7.5, 10X10, 12.5X12.5, 15X15, 20X20, 25X25 mm. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Corta en Dados hortalizas, frutas, patatas, coles, nabos, zanahorias, pepinos, manzanas, etc. en combinación con la Rebanadora estándar adecuada o Rebanadora fina.</li></ul> |   |    |
|   | <b>Rejilla patatas fritas</b><br>10 mm.   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Corta bastones de patata recta para patata frita en combinación con una rebanadora fina de 10mm.</li></ul>  |   |   |
|  | <b>Rallador de alimentos</b><br>1.5, 2, 3, 4-5, 6, 8, 10 mm.                          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Ralla zanahorias y col para ensaladas.</li><li>• Ralla avellanas, almendras y pan seco.</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Ralla queso para pizza y gratinados.</li><li>• Corta en tiras col y repollo blanco.</li></ul>   |  |
|  | <b>Rallador Fino</b><br><b>Rallador Extra Fino</b><br><b>Rallador Queso Duro</b>      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Ralla hortalizas, pan seco, queso, etc.</li><li>• Ralla patatas crudas para tortillas de patata.</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Rallador extra fino, ralla rábano, pan seco, etc.</li><li>• Rallador queso duro es perfecto para queso tipo parmesano.</li></ul>                                      |  |
|  | <b>Conjunto Cubos Soft</b><br>8, 10, 12, 15 mm.                                       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Conjunto para dados de productos blandos como el tomate, cebolla, pimiento, plátano, kiwi, fresas, etc.</li></ul>   |   |  |





Food Preparation Machines  
Made in Sweden

## RG-400 Máquina Preparación Hortalizas

- Cuatro cabezales diferentes - cabezal empujador manual, cabezal empujador neumático, 4 orificios para productos alargados y cabezal alimentador automático para preparación en continuo.
- Transmisión de los discos de corte directos desde el motor mediante una caja de engranajes planetarios.
- El "HALLDE PowerLink" proporciona un efecto de palanca sobre la placa empujadora que reduce la presión manual necesaria para alrededor de la mitad. El "HALLDE ErgoLoop" permite al usuario utilizar las dos manos para accionar la máquina.
- Grandes discos de corte con un diámetro de 215 mm, para una rápida preparación de grandes volúmenes.

### Máquina

- Motor: 1,5/0,9 kW. Dos velocidades (200 y 400 rpm).
- 220-440 V, 3-fas, 50-60 Hz.
- Transmisión: engranajes planetarios.
- Sistema de seguridad: Tres micros de seguridad.
- Grado de protección máquina: IP44.
- Grado de protección pulsadores: IP65.
- Cable eléctrico: trifásica con tierra, 16 A.
- Fusible: 10 A, fusible retardado.
- Nivel sonoro LpA (EN31201): 70 dBA.
- Carga Magnética: Por debajo de 0.4 microtesla.

### Materiales

- Carcasa de la máquina: aleación de aluminio anodizado y pulido.
- Discos de corte: Aleación de aluminio.
- Cuchillas de corte: Acero inoxidable especial para cuchillas.

### Cabezales

- Cilindro alimentador: Volumen 9 litros. Altura 250 mm. Diámetro 200 mm. Tres cuchillas internas o dos guías para el cabezal automático.
- Cabezal empujador manual con "HALLDE ErgoLoop" asa de la placa empujadora y sistema palanca "HALLDE PowerLink".
- Cabezal empujador neumático: Tres velocidades, presión variable. Presión recomendada 15 l/min. 6 bar.
- Cabezal alimentador 4 orificios: Diámetros 73 mm, dos de 60 mm y 30 mm.
- Cabezal alimentador automático: Volumen 23 litros aprox. Altura 350 mm. Diámetro 420 mm.

### Discos de corte

- Diámetro: 215 mm.
- Velocidad: 200 ó 400 rpm.

### Tipo de preparación

- Rebanadas, cubos, tiras, rallados, hace julianas, patatas fritas y rebanadas onduladas.
- Procesa fruta, hortalizas, pan seco, queso, frutos secos, setas, etc.

### Usuarios

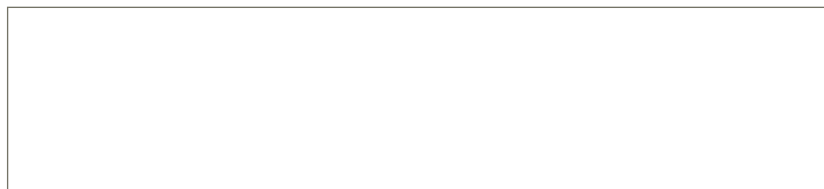
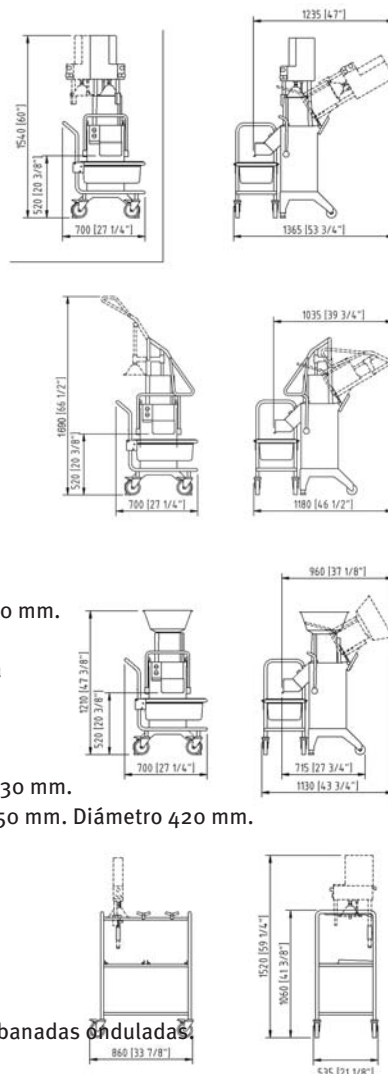
- Para restaurantes, pizzerías, bares, cocinas de dietética, escuelas, guarderías, hospitales, industrias alimentarias, cocinas fast food, Buques, cocinas catering, etc.

### Pesos Netos

- Máquina base: 54 kg.
- Cilindro alimentador: 6 kg.
- Cabezal empujador manual: 5 kg.
- Cabezal 4 orificios: 5 kg.
- Cabezal empujador neumático: 11 kg.
- Cabezal alimentador automático: 12 kg.
- Disco de corte: 1 kg.

### Standards

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



**IMPORT HISPANIA, S. L.** Amizkarra, 8 • E01002 Vitoria

Teléfono: 945 271 355 • Fax: 945 287 925 • [www.importhispania.com](http://www.importhispania.com) • [info@importhispania.com](mailto:info@importhispania.com)  
IMPORT HISPANIA, S. L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso





**IMPORT**



**HISPANIA S.L.**

**HALLDE**

Food Preparation Machines  
Made in Sweden

## RG-400i Máquina preparación Hortalizas

- Construida en Acero Inoxidable.
- Rebanadas, cubos, tiras, rallados, julianas y rebanadas onduladas.
- Procesa fruta, verduras, pan seco, queso, frutos secos, setas, etc.
- Máquina de pie para uso comercial y larga vida.
- Alta capacidad. Procesa hasta 3000 porciones/día y 40 kg/minuto con cabezal automático y 15 kg/minuto

Máquina Preparación de Hortalizas

RG-400i



**HALLDE MANUFACTURE FOUR TYPES OF MACHINE CATEGORIES FOR PROFESSIONAL USE: VEGETABLE PREPARATION MACHINES, VERTICAL CUTTER BLENDERS/MIXERS, COMBI CUTTERS AND BLENDERS WITH THE FOLLOWING FOCUS IN MIND:**

- Outstanding quality
- Exemplary safety
- User friendly design solutions with great ergonomics
- Wide preparation range
- Very high capacity
- Perfect cutting results
- Fast and easy cleaning
- Steady operating position
- Easy moving and practical storing

All HALLDE products follow hygiene, safety, and quality norms (i.e. NSF, UL, EEC, CE).

**PLEASE NOTE!**

- Please state item number and description when ordering.
- AB Hällde Maskiner reserves the right to make changes to machines, accessories, cutting tools and related prices without prior notification.
- All machines manufactured by HALLDE are covered by one year warranty.
- We make a reservation against any printing errors.

**MEASUREMENT CONVERSION**

|        |      |      |      |       |      |       |      |       |       |      |      |
|--------|------|------|------|-------|------|-------|------|-------|-------|------|------|
| MM ▶   | 0.5  | 1    | 1.5  | 2     | 2.5  | 3     | 4    | 4.5   | 5     | 6    | 6.25 |
| INCH ▶ | 1/64 | 1/32 | 1/16 | 5/64  | 3/32 | 1/8   | 5/32 | 3/16  | 13/64 | 7/32 | 1/4  |
| MM ▶   | 7    | 7.5  | 8    | 9     | 10   | 12    | 12.5 | 14    | 15    | 20   | 25   |
| INCH ▶ | 9/32 | 9/32 | 5/16 | 11/32 | 3/8  | 15/32 | 1/2  | 35/64 | 5/8   | 3/4  | 1    |



All machines manufactured by HALLDE for the European Union are CE marked.



HALLDE is approved to the international quality standard ISO 9001.



## MAKE MORE THAN 50 DIFFERENT CUTS WITH...



Slice



Dice



Cut crimping slices



Cut julienne



Shred/Grate



Cut French fry



## VEGETABLE PREPARATION MACHINE

### RG-400i

Processes up to 3 000 portions/day, up to 2.4 tons/hour

- 4 separate feeders for maximum flexibility
  - Feed Hopper – for continuous feeding of round products
  - 4-tube insert – for slicing long products
  - Manual push feeder, Ergo Loop, gives a leverage effect
  - Pneumatic push feeder, presses the food down automatically by pushing a button
- 2 feed cylinders
  - Feed cylinder A – with three internal knives
  - Feed cylinder B – with one internal wall
- All feeders and feed cylinders made in stainless steel
- Stainless steel cutting tools
- Tray for easy cleaning
- Cutting tools with replaceable knife blades
- A precise and clean cut
- Full moon shaped large feed cylinder
- Time saving
- Efficient start/stop function for continuous feeding
- Fast and easy cleaning, all removable parts can be cleaned in a dishwasher
- Handle and 2 wheels, enables easy moving
- Exemplary safety
- Robust heavy duty machine, in stainless steel
- Outstanding quality, carefully selected materials



## RG-400i MACHINE

| Item No. | Description                         |
|----------|-------------------------------------|
| 37062    | RG-400i Machine Base / 400 3N 50    |
| 37302    | RG-400i Machine Base / 400 3 50/60  |
| 37304    | RG-400i Machine Base / 415 3 50     |
| 37301    | RG-400i Machine Base / 220-240 3 50 |
| 37305    | RG-400i Machine Base / 220 3 60     |
| 37306    | RG-400i Machine Base / 440 3 60     |
| 37309    | RG-400i Machine Base / 208-220 3 60 |
| 37313    | RG-400i Machine Base / 380 3 60     |



Tray

## ACCESSORIES FOR RG-400i

| Item No. | Description   |
|----------|---|
| 10351    | Compressor 230 1 50, for 33332  |
| 3208     | Accessories trolley<br><i>Stainless steel with lockable wheels.</i>   |
| 40721    | Container trolley<br><i>Stainless steel, handle, lockable wheels, adjustable level for the included polycarbonate Gastronorm container 1/1-200.</i> |
| 37041    | Tray  |
| 14500    | Cutting tool hanger, for 1 pc   |
| 1076     | Wall rack for 3 cutting tools   |
| 10037    | Cleaning brush  |



Cleaning brush



Wall rack



Compressor



Container trolley



Accessories trolley



## RG-400i FEED ATTACHMENTS

| Item No. | Description  |
|----------|--|
| 37091    | Feed Hopper, incl. cylinder  |
| 37063    | Feed Cylinder A <i>Use with feeder 37105, 37060 or 37106.</i>                              |
| 37202    | Feed Cylinder B <i>Use with feeder 37105, 37060 or 37106.</i>                              |
| 37060    | Manual Push Feeder, Ergo Loop <i>Use with Feed Cylinder 37063 or 37202.</i>                |
| 37105    | 4-tube insert incl. 2 pestles <i>Use with Feed Cylinder 37063 or 37202.</i>                |
| 37106    | Pneumatic Push Feeder <i>Use with Feed Cylinder 37063 or 37202 and compressor (10351).</i> |

### Feed Hopper



Feed Cylinder for Feed Hopper

### Manual Push Feeder



Feed Cylinder A

### Pneumatic Push Feeder



OR



Feed Cylinder B

The Feed Cylinder for the Feed Hopper is designed with two feed compartments that press the product down against the cutting tool during preparation.



Cutting Tool



Ejector plate



Tray



Machine base

Feed Cylinder A with three internal knives fix and divide up the product during preparation and is used for the Pneumatic Push Feeder, Manual Feeder and 4-tube insert. It is optimal for preparation of cabbage.

Feed Cylinder B with one internal wall is used for the Pneumatic Push Feeder, Manual Feeder and 4-tube insert. It is optimal for manually orienting of products, stacking.



RG-400i with  
Feed Hopper



RG-400i with  
Manual Push Feeder



RG-400i with  
Pneumatic Push Feeder



RG-400i with  
4-tube insert

RG-400i

## CUTTING TOOLS

Cutting Tools are made of stainless steel and can be washed in machine.

**SLICER**

| Item No. | Dimension |
|----------|-----------|
| 63082    | 0.5 mm    |
| 63081    | 1 mm      |
| 63023    | 1.5 mm    |
| 63026    | 2 mm      |
| 63045    | 3 mm      |
| 63056    | 4 mm      |
| 63083    | 5 mm      |
| 63046    | 6 mm      |
| 63084    | 7 mm      |
| 63042    | 8 mm      |
| 63085    | 9 mm      |
| 63033    | 10 mm     |

**JULIENNE CUTTER**

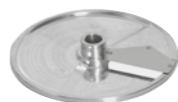
| Item No. | Dimension |
|----------|-----------|
| 63031    | 2x2 mm    |
| 63348    | 2x6 mm    |
| 63349    | 3x3 mm    |
| 63061    | 4x4 mm    |
| 63065    | 6x6 mm    |
| 63073    | 8x8 mm    |
| 63080    | 10x10 mm  |

**FRENCH FRY GRID**

| Item No. | Dimension | Combine with   |
|----------|-----------|----------------|
| 37199    | 10 mm     | • Slicer 10 mm |

**GRATER/SHREDDER**

| Item No. | Dimension          |
|----------|--------------------|
| 62630    | 1.5 mm             |
| 62631    | 2 mm               |
| 62632    | 3 mm               |
| 62633    | 4.5 mm             |
| 62634    | 6 mm               |
| 62635    | 8 mm               |
| 62636    | 10 mm              |
| 62637    | Fine Grater        |
| 62638    | Grater, Extra Fine |
| 62639    | Hard Cheese Grater |

**SOFT SLICER**

| Item No. | Dimension |
|----------|-----------|
| 62573    | 8 mm      |
| 62575    | 10 mm     |
| 62577    | 12 mm     |
| 62579    | 15 mm     |

**CRIMPING SLICER**

| Item No. | Dimension |
|----------|-----------|
| 63343    | 3 mm      |
| 63074    | 4 mm      |
| 63345    | 5 mm      |
| 63039    | 6 mm      |

**FINE CUT SLICER**

| Item No. | Dimension |
|----------|-----------|
| 62320    | 14 mm     |
| 62322    | 20 mm     |

**STANDARD SLICER**

| Item No. | Dimension |
|----------|-----------|
| 62255    | 15 mm     |
| 62256    | 20 mm     |

Wash by hand

**DICING GRID**

| Item No. | Dimension    | Combine with  |
|----------|--------------|---|
| 37188    | 6x6 mm       | • Slicer 3-6 mm   |
| 37189    | 8x8 mm       | • Slicer 3-8 mm<br>• Soft Slicer 8 mm                                       |
| 37190    | 10x10 mm     | • Slicer 3-10 mm<br>• Soft Slicer 8-10 mm                                   |
| 37191    | 12x12 mm     | • Slicer 3-10 mm<br>• Soft Slicer 8-10 mm                                   |
| 37195    | 12x12 mm LOW | • Soft Slicer 12 mm   |
| 37192    | 15x15 mm     | • Slicer 3-10 mm<br>• Soft Slicer 8-10 mm                                   |
| 37196    | 15x15 mm LOW | • Standar Slicer 15 mm<br>• Fine Cut Slicer 14 mm<br>• Soft Slicer 12-15 mm |
| 37193    | 20x20 mm     | • Slicer 3-10 mm<br>• Soft Slicer 8-10 mm                                   |
| 37197    | 20x20 mm LOW | • Standard Slice 15-20 mm<br>• Fine Cut Slicer 14-20 mm                     |
| 37194    | 25x25 mm     | • Slicer 3-10 mm<br>• Soft Slicer 8-10 mm                                   |
| 37198    | 25x25 mm LOW | • Standard Slice 15-20 mm<br>• Fine Cut Slicer 14-20 mm                     |

**RECOMMENDED CUTTING TOOL-PACKAGES**

| Item No. | Description  |
|----------|--|
| 84023    | <b>Cutting Tools 6-pack</b> incl. Cutting Tool hangers<br>Slicer 1.5 mm, Slicer 4 mm, Slicer 6 mm,<br>Slicer 10 mm, Grater/Shredder 4.5 mm and<br>Dicing Grid 10x10 mm.  |
| 84024    | <b>Cutting Tools 9-pack</b> incl. Cutting Tool hangers<br>Slicer 1.5 mm, Slicer 4 mm, Slicer 6 mm, Slicer 10 mm,<br>Julienne 4x4 mm, Grater/Shredder 2 mm,<br>Grater/Shredder 8 mm, Fine Grater and<br>Dicing Grid 10x10 mm. |



## RG-400i

## RECOMMENDED PACKAGES



| Package   | Item No. | Description  | START<br>PACK | STANDARD<br>PACK | FULL<br>FLEX |
|---|----------|--|---------------|------------------|--------------|
| Machine   | 37062    | <b>RG-400i Machine Base / 400 3N 50</b>  | <b>X</b>      | <b>X</b>         | <b>X</b>     |
| Feed attachments  | 37063    | <b>Feed Cylinder A</b>   | <b>X</b>      | <b>X</b>         | <b>X</b>     |
|   | 37105    | <b>4-tube insert incl. 2 pestles</b>   | <b>X</b>      | <b>X</b>         | <b>X</b>     |
|   | 37060    | <b>Manual Push Feeder, Ergo Loop</b>   | <b>X</b>      | <b>X</b>         |              |
|   | 37091    | <b>Feed Hopper, incl. cylinder</b>   |               | <b>X</b>         | <b>X</b>     |
|   | 37106    | <b>Pneumatic Push Feeder</b>   |               |                  | <b>X</b>     |
| Accessories   | 40721    | <b>Container trolley</b>   | <b>X</b>      | <b>X</b>         | <b>X</b>     |
|   | 3208     | <b>Accessories trolley</b>   |               | <b>X</b>         | <b>X</b>     |
|   | 37041    | <b>Tray</b>  |               | <b>X</b>         | <b>X</b>     |
|   | 10351    | <b>Compressor 230 1 50</b>   |               |                  | <b>X</b>     |
| Cutting Tool packages<br><i>All Cutting Tools are made of stainless steel and can be washed in machine.</i> | 84023    | <b>6-pack</b> incl. Cutting Tool hangers<br><i>Slicer 1.5 mm<br/>Slicer 4 mm<br/>Slicer 6 mm<br/>Slicer 10 mm<br/>Grater/Shredder 4.5 mm<br/>Dicing Grid 10x10 mm</i>  | <b>X</b>      |                  |              |
|   | 84024    | <b>9-pack</b> incl. Cutting Tool hangers<br><i>Slicer 1.5 mm<br/>Slicer 4 mm<br/>Slicer 6 mm<br/>Slicer 10 mm<br/>Julienne 4x4 mm<br/>Grater/Shredder 2 mm<br/>Grater/Shredder 8 mm<br/>Fine Grater<br/>Dicing Grid 10x10 mm</i> |               | <b>X</b>         | <b>X</b>     |





**START PACK**

**STANDARD PACK**

**FULL FLEX**



945 27 13 55

IMPORT



HISPANIA S.L.

INICIO EMPRESA SERVICIOS PRESSROOM CONTACTO MAPA WEB



Importadores de prestigio

SUMATORIA DE ELECCIÓN

PREPARACIÓN: Cortado de hortalizas/verduras



Cortadora Cuber Corneli



Cortadora RG 50



Cortadora RG 100



Cortadora RG 200



Cortadora RG 250



Cortadora RG 350



Cortadora RG 400



Guía discos de Corte



Bienvenido a: [www.importthispania.com](http://www.importthispania.com)



Food Preparation Machines  
Made in Sweden



IMPORT HISPANIA, S. L. Amizkarra, 8 • E01002 Vitoria

Teléfono: 945 271 355 • Fax: 945 287 925 • [www.importthispania.com](http://www.importthispania.com) • [info@importthispania.com](mailto:info@importthispania.com)  
IMPORT HISPANIA, S. L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso