



Food Preparation Machines  
Made in Sweden

# RG-400i User Guide - Pneumatic Push Feeder



! Max 5,5 bar / 80 psi



**Slicer**



0.5-1.5 mm  
PN=1 M=2



2-3 mm  
PN=2 M=2



4-7 mm  
PN=3 M=2



8-20 mm  
PN=3 M=1

**HC Slicer**



2 mm  
PN=2 M=2



4-6 mm  
PN=3 M=2



8-20 mm  
PN=3 M=1

**Julienne**



2x2-3x3 mm  
PN=2 M=2



2x6 mm  
PN=2 M=2



4x4-6x6 mm  
PN=3 M=2



8x8-10x10 mm  
PN=3 M=1

**HC Julienne**



2x2-2.5x2.5 mm  
PN=2 M=2



2x6 mm  
PN=2 M=2



4x4-6x6 mm  
PN=3 M=2



8x8-10x10 mm  
PN=3 M=1

**Crimping Slicer**



2-3 mm  
PN=2 M=2



2-3 mm  
PN=2 M=2



4-6 mm  
PN=3 M=2

**Grater/Shredder**



1.5 mm  
PN=1 M=2




2-6 mm  
PN=2 M=2



8-10 mm  
PN=3 M=1

**Fine Grater**




PN=1 M=2

**Hard Cheese Grater**




PN=1 M=2

**Fine Grater, Extra Fine**




PN=1 M=2

**Dicing Grid**



PN=1 M=2

**Potato Chip Grid**



PN=1 M=2



**ООО «ШефСтор» - официальный партнер Halde на территории РФ**



**Наши компетенции**

- Комплексное оснащение предприятий общественного питания.
- Розничные продажи оборудования, профессионального инвентаря и посуды.
- Технологическое проектирование.
- Доставка и монтаж.
- Гарантийное и послегарантийное обслуживание.

**Контакты**

**Телефоны:**  
+7 (495) 212-18-44  
+7 (800) 500-16-87

**Сайт:**  
<https://chefstore.ru>

**Email:**  
Отдел продаж: [sale@chefstore.ru](mailto:sale@chefstore.ru)

Сервисная служба: [service@chefstore.ru](mailto:service@chefstore.ru)

Общие вопросы: [office@chefstore.ru](mailto:office@chefstore.ru)