



Food Preparation Machines
Made in Sweden

Gemüseschneider

RG-200 Gemüse- schneider

- Schneidet, würfelt, schneidet Julienne und Buntschnitt, reibt Obst, Gemüse, trockenes Brot, Käse, Nüsse und Pilze.
- Top Tischmodell mit einer langen Lebensdauer.
- Kapazität: 700 Portionen/Tag 7 kg/Minute.



RG-200



Beachtliche Größe

RG-200 wurde für kleinere Küchen entwickelt, die aber die Qualität und die Kraft eines großen professionellen Gemüseschneiders benötigen. Das Modell kann als Tischgerät verwendet werden. Durch die Schrägstellung ist der Einfüllkopf gut zugänglich und der Druckhebel leicht mit einer Hand zu bedienen.

Sicher und schnell

Dank der automatischen Start und Stopp Funktion erledigen Sie Ihre Schneidarbeiten in kürzester Zeit. Sobald die Druckerplatte über der Einfüllöffnung steht, beginnt der Schneidevorgang und die Maschine stoppt, sobald die Druckerplatte von der Einfüllöffnung weg ist. Das Modell RG-200 hat einen Vollmondzylinder, welcher den Vorteil hat größere Mengen zu verarbeiten und den Vorschneidebedarf zu minimieren. All dies sind klare Vorteile, speziell wenn größere Mengen verarbeitet werden.

Sicherheitssysteme

Sobald die Gemüseschneider-Vorrichtung abgenommen wird, kann die Maschine nicht mehr starten. So besteht kein Risiko, dass die Messer ungesichert starten.

Perfekte Hygiene

Das Modell RG-200 hat glatte Oberflächen, abgerundete Ecken und keine unnötigen Unterbrechungen, wohin Reste eindringen und stecken bleiben könnten.

Einfache Reinigung

Für die schnelle Reinigung sind alle abnehmbaren Bestandteile leicht zu entfernen. Die Einfüllvorrichtung ist abnehmbar und leicht unter laufendem Wasser zu reinigen.

Material

Das Maschinengehäuse, die Einwurfvorrichtung und die Druckerplatte bestehen aus robusten Metall. Die Messerklingen sind aus Messerstahl höchster Qualität und können zum Austauschen oder zum Schleifen entfernt werden.

Leicht zu bewegen

Die relativ kleine Maschine hat viele Vorteile. Das Modell RG-200 benötigt kaum Platz und ist durch den Griff auf der Rückseite der Maschine leicht zu tragen.



Höchstmögliche Zuverlässigkeit

Der starke Motor hat eine hohe Start- und Lauf-Drehkraft. Das Modell RG-200 beinhaltet keine Riemen oder Zwischenverbindungen. Die Kraft des Motors geht über ein Planetengetriebe. Das macht den RG-200 zu einer außergewöhnlich zuverlässigen Maschine.

Schneidwerkzeug für jeden Anlass

Das Modell RG-200 schneidet, würfelt, schneidet Julienne und Buntschnitt und reibt alles, von harten bis zu weichen Produkten. Jedes Messer und auch die Reibeplatten können ausgetauscht werden.

Perfekte Ergebnisse

Die Rotationsgeschwindigkeit der Schneidscheiben ist fein abgestimmt und durch den Schliff der Messerklingen, werden perfekte Ergebnisse garantiert.



RG-200 Zubehör



Maschinentisch



Behälterwagen



Messerschutz



Einfüllstutzen-Einsatz
inkl. Stößel



Schrägschnitt-
Einfüllvorrichtung

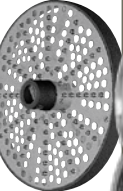


Wandhalterung



Bürste

Qualitäts Schneidscheiben für perfekte Ergebnisse

	Standardschneidscheibe 6, 8, 10, 20 mm.	• Schneidet feste Produkte wie Wurzelgemüse.		• Würfelt in Verbindung mit dem passenden Würfelgitter.
	Feinschnittscheibe 0,5, 1, 1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 15 mm.	• Schneidet feste und weiche Produkte wie Wurzelgemüse, Paprika, Zwiebeln, Lauch, Gurken, Tomaten, Äpfel, Zitrusfrüchte, usw.		• Zerreißt Salat und Kohl. • Zerkleinert Zwiebeln mit dem passenden Würfelgitter. • Würfelt in Verbindung mit dem passenden Würfelgitter.
	Buntschnittscheibe 4,5 mm.	• Zum Schneiden von geriffelten Scheiben aus Gurken, Karotten, Zitronen, usw.		
	Würfelschnittscheibe 12,5 mm.	• Würfelt feste Produkte wie Kartoffeln, Wurzelgemüse, usw. in Verbindung mit dem passenden Würfelgitter.		
	Julienne Schneidsch 2x2, 2,5x2,5, 4,5x4,5, 6x6, 8x8, 10x10 mm.	• Zum Schneiden von Streifen (Julienne) aus Karotten, Gurken, usw.		• Zum Schneiden von gebogenen Pommes Frites aus Kartoffeln.
	Würfelgitter 6,25x6,25, 7,5x7,5, 10x10, 12,5x12,5, 15x15, 20x20 mm.	• Würfelt Wurzelgemüse, Früchte, Kartoffeln, Äpfel, Gurken, usw. in Kombination mit den passenden Standard- oder Feinschnittscheiben.		
	Reibscheibe 1,5, 2, 3, 4,5, 6, 8, 10 mm.	• Reibt Karotten und Salat für Rohkostsalate. • Reibt Nüsse, Mandeln und trockenes Brot.		• Reibt Käse für Pizze, usw. • Zerreißt Kraut.
	Feinreibe-Extra Feinreibe Hartkäse-Reibe	• Reibt Wurzelgemüse, trockenes Brot, Käse, usw. • Feinreibe-Extra Feinreibe speziell für rohe Kartoffeln.		• Extra-Feinreibe-Extra Feinreibe speziell für Rettich, trockenes Brot, usw. • Hartkäse- Reibe-Extra Feinreibe speziell für Pastagerichte oder Pizze.
	Soft Dicing 8x8x8, 10x10x10, 12x12x12, 15x15x15 mm.	• Das "Soft Dicing" Set besteht aus einer speziellen Schneidscheibe und einem Würfelgitter. Besonders geeignet für das sanfte Würfeln von weichen und komplizierten Produkten, wie Tomaten, Zwiebeln, Erdbeeren, Bananen, usw.		



Food Preparation Machines
Made in Sweden

RG-200 Gemüseschneider

- Großer vollmondgeformten Einfüllkopf.
- Direkt angetriebene Schneidwerkzeuge von einem starken Motor mit Planetengetriebe.
- Schrägstellung reduziert den Stress an Schultern und Rücken beim Befüllen der Maschine.
- Bequemes Stapeln von Tomaten, Zwiebeln, Zitrusfrüchten, usw. zum Schneiden.

Maschine

- Motor: 0.37 kW. Geschwindigkeit, 230 V, 1-phasig, 50 Hz.
- Kraftübertragung: Planetengetriebe
- Sicherheitssysteme: zwei Sicherheitsschalter.
- Schutzart Maschine: IP44.
- Schutzart Schalter: IP65.
- Steckdose: geerdet 1-phasig, 10 A.
- Sicherung: 10 A, verzögert.
- Geräuschpegel LpA (EN31201): 73 dBA.
- Magnetfeld: < 0,5 Mikrottesla.

Material

- Maschinengehäuse: Eloxierte und polierte Aluminiumlegierung.
- Schneidschelben: Aluminiumlegierung.
- Messerklingen: rostfreier Stahl.

Einfüllvorrichtung

- Einwurfvorrichtung: Volumen 3 Liter.
Höhe 185 mm. Durchmesser 170 mm.
- Einfüllrohr Durchmesser innen: 56 mm.

Schneidwerkzeuge

- Durchmesser: 185 mm.
- Geschwindigkeit: 350 varv/min (50 Hz).

Art der Zubereitung

- Schneidet, würfelt, reibt, schneidet Julienne und Buntschnitt von Obst, Gemüse, trockenes Brot, Käse, Nüsse, Pilze, usw.

Anwendergruppen

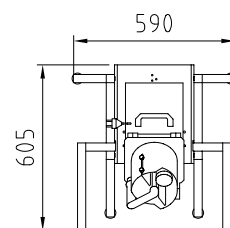
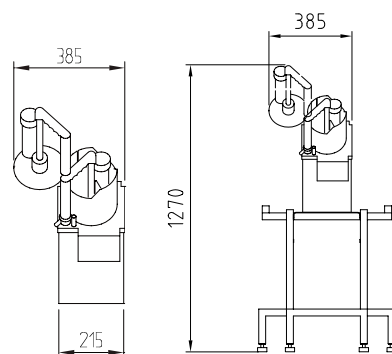
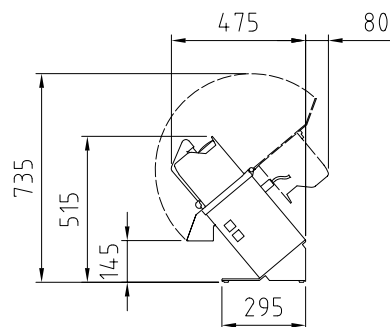
- Restaurants, Schiffe, Tagesheime, Altersheime, Krankenhäuser, Catering Einrichtungen, usw.

Nettogewicht

- Maschine: 18 kg.
- Schneidscheiben: 0,5 kg.

Standards

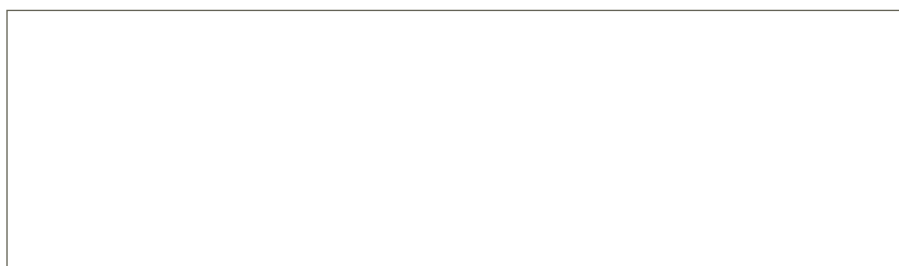
- EU Directive 2006/42/EC, 2006/95/EC, 2004/108/EC.



Änderungen vorbehalten.

Elanders

200 ex
2011-10-11-001
© AB Halde Maskiner



AB Halde Maskiner P.O. Box 1165 SE-164 26 Kista Sweden

• Phone: +46 8 587 730 00 • Fax: +46 8 587 730 30 • halde.com • info@halde.com