



Food Preparation Machines
Made in Sweden

Gemüseschneider

RG-250 Gemüseschneider

- Schneidet, würfelt, schneidet Julienne, Pommes Frites und Buntschnitt, reibt Obst, Gemüse, trockenes Brot, Käse, Nüsse und Pilze, usw.
- Robustes Design mit einer langen Lebensdauer.
- Kapazität: 800 Portionen/Tag
8 kg /Minute.



RG-250



Ergonomisch in allen Stufen

Durch die Schrägstellung ist der Einfüllkopf gut zugänglich. "HÄLLDE Power-Link" erzeugt einen Hebearmeffekt, welcher die erforderliche manuelle Kraft um etwa 50 Prozent verringert. Mit dem "HÄLLDE ErgoLoop" können Sie die Maschine mit beiden Händen bedienen und dies trägt somit zu einer besseren Körperhaltung bei. Zusätzlich empfehlen wir den vertikal regelbaren Maschinentisch, mit welchem Sie immer in der richtigen Höhe arbeiten können.



Höchstmögliche Zuverlässigkeit

Der starke Motor hat eine hohe Start- und Lauf-Drehkraft. Das Modell RG-250 beinhaltet keine Riemen oder Zwischenverbindungen. Die Kraft des Motors geht über ein Planetengetriebe. Das macht den RG-250 zu einer außergewöhnlich zuverlässigen Maschine.



Sicher und Schnell

Dank der automatischen Start und Stopp Funktion erledigen Sie Ihre Schneidarbeiten in kürzester Zeit. Sobald die Drückerplatte über der Einfüllöffnung steht, beginnt der Schneidvorgang und die Maschine stoppt, sobald die Drückerplatte von der Einfüllöffnung weg ist. Das Modell RG-250 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.



Schneidwerkzeug für jeden Anlass

Das Modell RG-250 schneidet, würfelt, schneidet Julienne und Buntschnitt und reibt alles, von harten bis zu weichen Produkten. Jedes Messer und auch die Reibbeplatten können ausgetauscht werden.



Perfekte Ergebnisse

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

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-250 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 Drückerplatte bestehen aus robustem Metall. Die Messerklingen sind aus Messerstahl höchster Qualität gefertigt und können zum Austausch oder zum Schleifen entfernt werden.

Leicht zu bewegen

Das Modell RG-250 benötigt kaum Platz und ist durch den Griff auf der Rückseite der Maschine leicht zu tragen.



RG-250 Zubehör



Maschinentisch



Behälterwagen



Wandhalterung



Messerschutz



Bürste

Qualitäts Schneidscheiben für perfekte Ergebnisse



Standardschneidscheibe

6, 8, 10, 20 mm.

- Schneidet feste Produkte wie Wurzelgemüse.

- Würfelt in Verbindung mit dem passenden Würfelgitter.

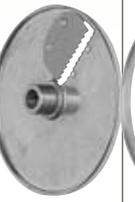


Feinschnittscheibe

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.



Würfelschneidscheibe

12.5 mm.

- Würfelt feste Produkte wie Kartoffeln, Wurzelgemüse, usw. in Verbindung mit dem passenden Würfelgitter.

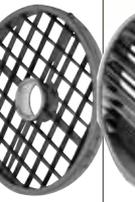


Julienne Schneidschiff

2X2, 2.5X2.5, 4.5X4.5,
6X6, 8X8, 10X10 mm.

- Zum Schneiden von Streifen (Julienne) aus Karotten, Gurken, usw.

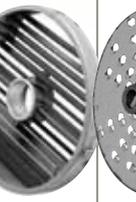
- Zum Schneiden von gebogenen Pommes Frites aus Kartoffeln.



Würfelgitter

6.25X6.25, 7.5X7.5, 10X10, 12.5X12.5,
15X15, 20X20 mm.

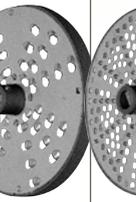
- Würfelt Wurzelgemüs, Früchte, Kartoffeln, Äpfel, Gurken, usw. in Kombination mit den passenden Standard- oder Feinschnittscheiben.



Pommesgitter

10 mm.

- Schneidet aus Kartoffeln Pommes Frites in Verbindung mit einer Feinschnittscheibe.



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- und Extra Feinreibe Hartkäse-Reibe

- Reibt Wurzelgemüse, trockenes Brot, Käse, usw.
- Feinreibe- und Extra Feinreibe- und Hartkäse-Reibe speziell für rohe Kartoffeln.

- Extra-Feinreibe- und Hartkäse-Reibe speziell für Rettich, trockenes Brot, usw.
- Hartkäse-Reibe speziell für Käse 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.



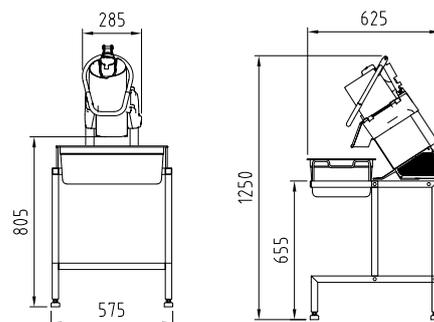


RG-250 Gemüseschneider

- Großer vollmondgeformten Einfüllkopf.
- Direkt angetriebene Schneidwerkzeuge von einem starken Motor mit Planetengetriebe.
- "HALLDE PowerLink" erzeugt einen Hebearmeffekt, welcher die erforderliche manuelle Kraft um etwa 50 Prozent verringert.
- "HALLDE ErgoLoop" - für flexible Anwendung mit beiden Händen.
- Schrägstellung und Stützwand zum einfachen Stapeln/Schneiden von Tomaten, Zwiebeln, usw.

Maschine

- Motor: 0,55 kW. 1 Geschwindigkeit, 230-240 V, 1-phasig, 50 Hz, 440 V, 3-phasig, 60 Hz.
- Kraftübertragung: Planetengetriebe.
- Sicherheitssysteme: zwei Sicherheitsschalter.
- Schutzart Maschine: IP44.
- Schutzart Schalter: IP65.
- Streckdose: geerdet, 1-phasig, 10 A
Alternativ 3-phasig: geerdet, 3-phasig, 16 A.
- Sicherung: 10 A, verzögert.
- Sound level LpA (EN31201): 72 dBA.
- Magnetic field: Less than 0,5 microtesla.

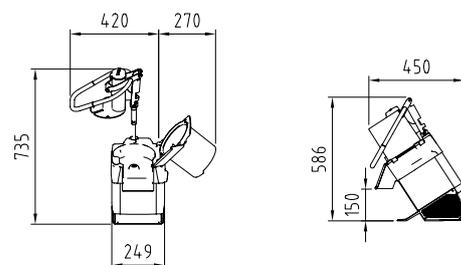


Material

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

Einfüllvorrichtung

- Zylindrische Einwurfvorrichtung: Volumen 4 Liter
Höhe 180 mm. Durchmesser 170 mm
Fixierte Stützwand: 55 mm
- Einfüllrohr Durchmesser innen: 56 mm
- Drückerplatte mit "HÄLLDE ErgoLoop" und "HÄLLDE PowerLink" System.



Schneidwerkzeuge

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

Art der Zubereitung

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

Anwendergruppen

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

Nettogewicht

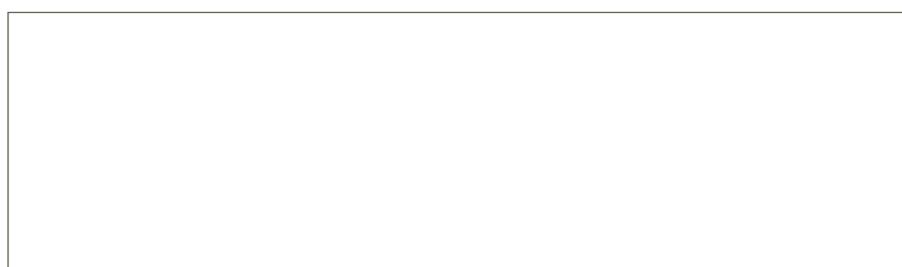
- Maschine: 21 kg.
- Schneidscheiben: 0,5 kg.

Standards

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



Food Preparation Machines
Made in Sweden



AB Hallde Maskiner P.O. Box 1165 SE-164 26 Kista Sweden
• Phone: +46 8 587 730 00 • Fax: +46 8 587 730 30 • hallde.com • info@hallde.com