



Food Preparation Machines
Made in Sweden

RG-350 Gemüse- schneider

- 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: 1 200 Portionen/Tag, 30 kg/Minute mit dem automatischen Einfülltrichter und 12 kg/Minute mit dem manuellen Druckaufsatz.



Gemüseschneider

RG-350



Eine Maschine mit zwei Gesichtern

Das Modell RG-350 ist einer der kräftigsten und leistungsfähigsten Gemüseschneider von HÄLLDE. Der RG-350 hat 2 verschiedene Typen von Druckaufsätzen: Einfülltrichter und Manuller Druckaufsatz.

Ergonomisch in allen Stufen

Der manuelle Druckaufsatz ist unter anderem mit dem "HÄLLDE PowerLink" ausgestattet, welcher einen Hebearmeffekt erzeugt, mit dem die erforderliche manuelle Kraft um etwa 50 Prozent verringert wird. 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.

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 Schneidevorgang und die Maschine stoppt, sobald die Drückerplatte von der Einfüllöffnung weg ist. Bei großen Mengen, empfehlen wir den Einfülltrichter. Dieser ermöglicht kontinuierliches, eimerweises Nachfüllen/Schneiden sodass sich die Schneiddauer wesentlich verkürzen lässt. Besonders geeignet für große Mengen von Kartoffeln, Zwiebeln, trockenem Brot, Nüssen, Mandeln, Pilzen, usw.

Sicherheitssysteme

Wenn der Einfüllzylinder abgenommen und die Drückerplatte weggeschwungen ist, kann die Maschine nicht starten. Dank dieser beiden Sicherheitssysteme, besteht kein Risiko, dass die Messer ungesichert starten.

Perfekte Hygiene

Das Modell RG-350 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 Austauschen oder zum Schleifen entfernt werden.



Höchstmögliche Zuverlässigkeit

Der starke Motor hat eine hohe Start- und Lauf-Drehkraft. Das Modell RG-350 beinhaltet keine Riemen oder Zwischenverbindungen. Die Kraft des Motors geht über ein Planetengetriebe. Das macht den RG-350 zu einer außergewöhnlich zuverlässigen Maschine.

Schneidwerkzeug für jeden Anlass

Das Modell RG-350 schneidet, würfelt, schneidet Julienne und Buntschnitt und reibt alles, von harten bis zu weichen Produkten. Jedes Messer und auch die Reibeplatten können ausgetauscht werden. Der große Durchmesser der Schneidscheiben über 215 mm und garantiert eine Langlebigkeit auch bei großen Mengen.



Perfekte Ergebnisse

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



RG-350 Zubehör



Einfülltrichter



Maschinentisch



Behälterwagen



Wandhalterung



Bürste

Qualitäts Schneidscheiben für perfekte Ergebnisse



Standardschneidscheibe

4-5, 6, 10, 15, 20 mm.

- Schneidet feste Produkte wie Wurzelgemüse.

- Würfelt in Verbindung mit dem passenden Würfelgitter.



Feinschnittscheibe

0.5, 1, 1.5, 2, 3, 4, 6, 10, 14, 20 mm.

- Schneidet feste und weiche Produkte wie Wurzelgemüse, Paprika, Zwiebeln, Lauch, Gurken, Tomaten, Äpfel, Zitrusfrüchte, usw.

- Zerreißt Salat und Koh.
- 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 Schneidscheibe

2X2, 2.5X2.5, 2.5X6, 4.5X4.5, 6X6, 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, 25X25 mm.

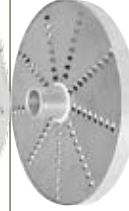
- Würfelt Wurzelgemüse, Früchte, Kartoffeln, Äpfel, Gurken usw. in Kombination mit den passenden Standard- oder Feinschnittscheiben.



Pommesgitter

10 mm.

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

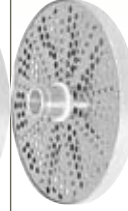


Reibscheibe

1.5, 2, 3, 4-5, 6, 8, 10 mm.

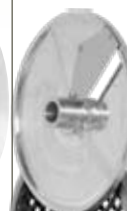
- Reibt Karotten und Salat für Rohkostsalate.
- Reibt Nüsse, Mandeln und trockenes Brot.

- Reibt Käse für Pizze, usw.
- Zerreißt Kraut.



Feinreibe- und Hartkäse-Reibe

- 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-350 Gemüseschneider

- 2 verschiedene Typen von Drückaufsätzen: Einfülltrichter oder Manuelle Druckaufsatz .
- Direkt angetriebene Schneidwerkzeuge von einem starken Motor mit Planetengetriebe.
- "HÄLLDE PowerLink" erzeugt einen Hebearmeffekt, welcher die erforderliche manuelle Kraft um etwa 50 Prozent verringert.
- "HÄLLDE" ErgoLoop" - für flexible Anwendung mit beiden Händen.
- Größere Schneidscheiben $\varnothing 215$ mm - für schnellere Verarbeitung von großen Mengen.

Maschine

- Motor: 0.75 kW, 1 Geschwindigkeit. 230 V, 1-phasig, 50 Hz. 400 V, 3-phasig, 50 Hz.
- Kraftübertragung: wartungsfreies Planetengetriebe.
- Sicherheitssysteme: zwei Sicherheitsschalter.
- Schutzart Maschine: IP44.
- Schutzart Schalter: IP65.
- Steckdose: geerdet, 1-phasig, 10 A bzw. geerdet, 3-phasig, 16 A.
- Sicherung: 10 A, verzögert.
- Geräuschpegel LpA (EN31201): 73 dBA
- Magnetfeld: $< 0,4$ Mikrottesla.

Material

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

Einfüllvorrichtung

- Einfüllzylinder: Volumen 5,7 Liter, Höhe 180 mm, Durchmesser 200 mm, Fixierte Stützwand: 62 mm.
- Einfüllrohr Durchmesser innen: 56 mm.
- Drückerplatte mit "HÄLLDE ErgoLoop" und "HÄLLDE PowerLink" System.
- Einfülltrichter: Volumen ca. 23 Liter, Höhe 350 mm, Durchmesser 420 mm.

Schneidscheiben

- Durchmesser: 215 mm.
- Geschwindigkeit: 360 varv/min.

Art der Zubereitung

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

Anwendergruppen

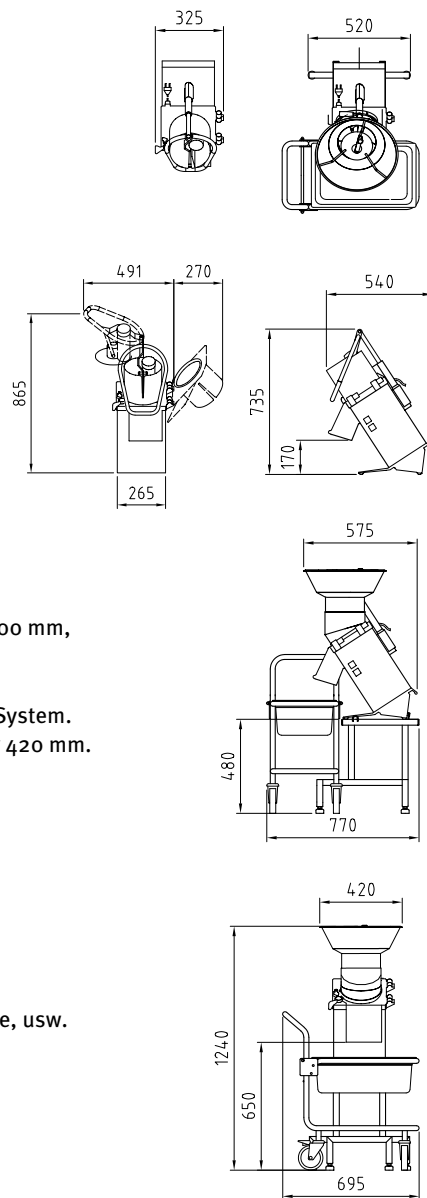
- Restaurants, Schiffe, Tagesheime, Altersheime, Krankenhäuser, Catering Einrichtungen, usw.

Nettogewicht

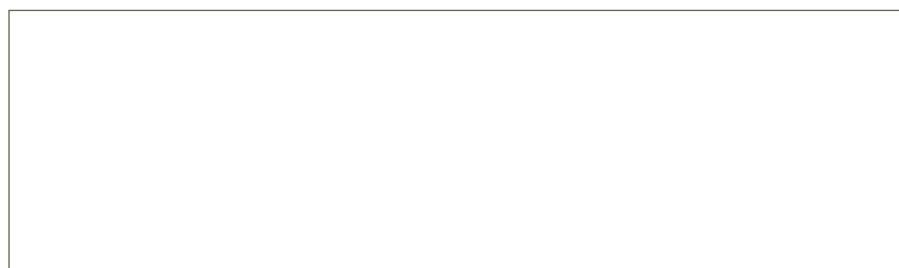
- Maschine: 26 kg.
- Manueller Druckaufsatz: 6 kg.
- Einfülltrichter: 7,5 kg.
- Schneidscheiben: 1 kg.

Standards

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



Food Preparation Machines
Made in Sweden



AB Halldé 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

Änderungen vorbehalten.

Elanders

200 ex

2011-10-11-001

© AB Halldé Maskiner

