



Food Preparation Machines
Made in Sweden



Gemüse- schneider RG-50S

- Schneidet, würfelt, reibt, schneidet Julienne und im Wellenschnitt.
- Verarbeitet Früchte, Gemüse, trockenes Brot, Käse, Nüsse, Pilze und vieles mehr.
- Platzsparende Tischmaschine für kleine Küchen.
- Verarbeitet bis zu 80 Portionen pro Tag/ 2 kg pro Minute.



Gemüseschneider

RG-50S



Immer Ergonomisch

Die RG 50S ist das Kompaktmodell von HÄLLDE. Sie wurde für kleinere Küchen entwickelt. Durch das kompakte Design kann man die Maschine zur Seite stellen und sie zurückholen. Das Gerät ist eine Tischmaschine und kann direkt auf dem Arbeitstisch verwendet werden. Die Bogenform der Druckplatte, zusammen mit der niedrigen Einfüllhöhe der Maschine, sorgt stets für eine bequeme Arbeitsposition.

Sicheres und schnelles Auffüllen

Durch die automatische Start-/ Stopfunktion hält die Maschine an, sobald man die Druckplatte anhebt. Wird die Druckplatte zurück bewegt, startet die Maschine automatisch und man kann weiter arbeiten. Ein großer Vorteil, besonders bei größeren Verarbeitungsmengen.

Sicherheitssysteme

Wenn der Einfüllzylinder abgenommen wird, schaltet die Maschine automatisch ab. Durch diese doppelte Sicherheit besteht kein Risiko, dass die Maschine ungewollt startet.

Entwickelt für höchste Hygieneansprüche

Die RG-50S wird ausschließlich aus zertifizierten Materialien hergestellt. Die Maschine hat glatte Oberflächen und abgerundete Ecken. Es gibt keine unnötigen Aussparungen, in denen sich Lebensmittelreste festsetzen können.

Leicht zu reinigen

Alle Teile können schnell und einfach von der Maschine demontiert werden und sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Zur einfachen und schnellen Reinigung können alle abnehmbaren Teile in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.

Nur beste Materialien

Das Maschinengehäuse ist aus stabilem ABS Kunststoff. Einfüllzylinder und Druckplatte sind aus hochfestem Polycarbonat. Nur die höchste Edelstahlqualität wird für die Herstellung der Messerklingen der Schneidwerkzeuge verwendet.

Niedriges Gewicht – Leicht zu bewegen

Das kompakte Design der Maschine bietet viele Vorteile. Das Gerät benötigt in der Küche nur wenig Platz. Man kann sie leicht bewegen, auch wegen der großzügig gefassten Griffen an den Seiten.

Besondere Zuverlässigkeit

Der starke Motor hat ein hohes Start und Laufdrehmoment und treibt das Schneidewerkzeug über einen Riemen an, der sich von selbst spannt. Die Motordrehzahl wird elektronisch geregelt. Dadurch ist die RG-50S extrem Zuverlässig – unabhängig von dem Produkt, das verarbeitet wird.

Schneidwerkzeuge für alle Zwecke

Unser großes Sortiment an Schneidewerkzeugen sorgt dafür, dass die RG-50S jegliche denkbare Aufgabe erfüllen kann. Sie wählen das Schneidewerkzeug, das die Effizienz Ihrer Küche bestmöglich steigert. Die RG-50S schneidet, würfelt, reibt, schneidet Julienne und im Wellenschnitt für alle Produkte – von fest bis weich.

Immer perfekte Schneideergebnisse

Die Drehgeschwindigkeit der Schneidewerkzeuge ist so optimiert, dass feine und gleichmäßige Scheiben so effizient wie möglich geschnitten werden. Die Messerklingen werden so geschärft, dass Sie lange scharf bleiben und die nicht abbrechen.



Zubehör



2-tlg. Schneidscheibenset



4-tlg. Schneidscheibenset



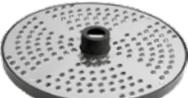
Wandhalterung



Reinigungsbürste

Qualitäts Schneidscheiben für perfekte Ergebnisse

Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.. • = Hergestellt aus Edelstahl

	Schneidscheiben • 1, 2, 4, 6 mm. * 0,5, 1,5, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 15 mm.	Sind geeignet um hartes und weiches Gemüse, wie zum Beispiel Obst, Pilze usw. zu schneiden.	
	Wellenschnittscheiben • 4 mm. * 2, 3, 5, 6 mm.	Schneidet dekorative Scheiben aus Roter Beete, Gurken, Karotten usw. im Wellenschnitt.	
	Julienne • 2x2, 4x4 mm. * 2x6, 3x3 mm.	Schneiden Streifen aus harten Lebensmitteln für Suppen, Salate, Eintöpfe, Dekorationen usw. Sind außerdem geeignet um leicht gebogene Kartoffelchips / Pommes Frites zu schneiden.	
	Reibscheiben • 2, 4, 6 mm. * 1,5, 3, 4,5, 8, 10 mm.	Raspeln Karotten und Kohl für Rohkostsalate. Reiben Nüsse, Mandeln und trockenes Brot. Die 6 mm oder 8 mm-Reibscheiben werden vorzugsweise verwendet, um Kohl oder Käse für Pizza zu reiben.	
	* Feinreibe	Sind geeignet, um Lebensmittel sehr fein zu reiben wie z.B. rohe Kartoffeln für Kartoffelpuffer oder trockenes Brot zu Semmelbröseln.	
	* Hartkäse	Ideal geeignet zum Reiben von Hartkäse wie beispielsweise Parmesan.	
	* Feinreibe, extrafein	Sind geeignet um Lebensmittel sehr fein zu reiben, wie z.B. Kartoffeln oder Meerrettich zu einem Püree.	

* Verfügbar für RG-100, passend in RG-50S.



Schauen Sie sich unsere Beispiele & Inspirationsvideos an. hallde.com ►



Gemüseschneider RG-50S

- Großer, halbmondförmiger Einfüllzylinder, der die meisten Produkte im Ganzen aufnehmen kann.
- Kompaktes Tischmodell, platzsparend und sehr vielseitig. Die RG-50S verarbeitet die Produkte mit derselben guten Qualität wie Hälldes größere Maschinen.
- Getriebemotor mit hohem Drehmoment. Kraftübertragung durch Riemen. Der Riemen spannt sich selbst.
- Eine Geschwindigkeit: 500 U/min
- 33 unterschiedliche Schneidscheiben

Machine

- Motor: 1.0 kW. One speed. 220-240 V, 1-phase, 50-60 Hz.
- Transmission: Toothed belt.
- Safety system: Two safety switches.
- Degree of protection machine: IP34.
- Power supply socket: Earthed, 1-phase, 10 A.
- Fuse: 10 A, delayed action fuse.
- Sound level LpA (EN31201): 76 dBA.
- Magnetic field: Less than 0.1 microtesla.

Maschine

- Motor: 1.0 kW. 1. Geschwindigkeit 220-240 V, Wechselstrom, 50-60 Hz.
- Kraftübertragung: Zahnriemen
- Sicherheitssystem : Zwei Stück Magnetschalter
- Schutzklasse : IP 34.
- Steckdose : Geerdet, Wechselstrom , 10 Ampere
- Sicherung : 10 Ampere, träge
- Geräuschpegel : LPA (EN 31201) : 76 dBA.
- Magnetisches Feld : Weniger als 0,1 Microtesla

Materialien

- Gehäuse: ABS Kunststoff • Messerkammer: ABS Kunststoff.
- Einfüllzylinder : Polykarbonat und Polyamid • Auswurfscheibe : Acetal
- Schneidescheibe : Edelstahl. • Messerklingen für Schneidescheibe : Edelstahl

Einfüllvolumen und Abmessungen

- Einfüllzylinder Volumen 0,9 Liter. Höhe 185 mm. Durchmesser 170 mm..
- Rohrschacht mit innerem Durchmesser 53 mm

Schneidwerkzeuge

- Durchmesser: 185 mm. • Geschwindigkeit 500 U/min (50 Hz).

Anwendung

- Schneidet, würfelt, reibt und zerkleinert, schneidet Julienne und Wellenschnitt.
- Verarbeitet Gemüse, Früchte, trockenes Brot, Käse, Nüsse, Pilze und vieles mehr.

Anwendungsgruppen

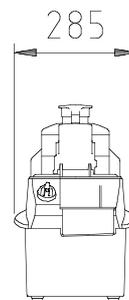
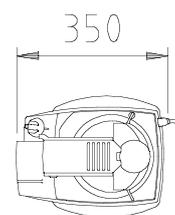
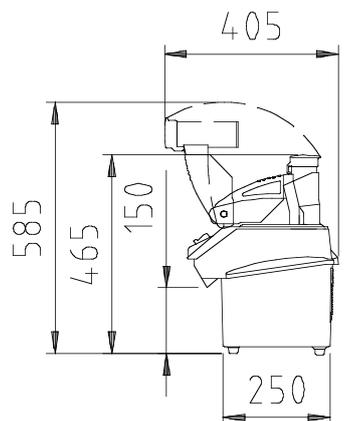
- Restaurants, Schiffe, Altersheime, Krankenhäuser, Cateringeinrichtungen, usw.

Netto Gewicht

- Maschine: 7kg
- Schneidscheiben: 0,3kg

Zertifizierungen

- CE- Zertifizierung . Weitere Produkte und Zertifizierungen finden Sie auf www.hallde.com



Food Preparation Machines
Made in Sweden

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