



Food Preparation Machines
Made in Sweden



Gemüseschneider

Gemüseschneidemaschine RG-350

- 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: 1 500 Portionen/Tag, 12 kg/Minute mit der Manuellen Füllvorrichtung



RG-350



Ergonomisch in allen Stufen

Die Manuelle Füllvorrichtung ist unter anderem mit dem "HÄLLDE PowerLink" ausgestattet. Dieser erzeugt einen Hebearmeffekt, mit dem die erforderliche Kraft um etwa 50 Prozent verringert wird. Mit dem "HÄLLDE Ergo-loop" 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. Die Maschine stoppt, sobald die Drückerplatte von der Einfüllöffnung entfernt wird. Ein Vorteil, besonders bei großen Verarbeitungsmengen.



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 Reibplatten können ausgetauscht werden. Der große Durchmesser der Schneidscheiben über 215 mm und garantiert eine Langlebigkeit auch bei großen Mengen.



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 Ergebnisse

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

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 Austausch oder zum Schleifen entfernt werden.



Zubehör



Maschinentisch



Behälterwagen



Wandhalterung

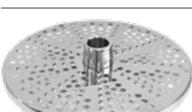
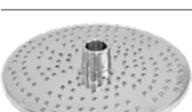


Reinigungsbürste Klein/ Groß

Qualitäts-Schneidwerkzeuge für optimale Ergebnisse



Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.. HL = Hochleistung • = Stainless Steel

	Schneidscheiben • 0,5, 1, 1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 mm.	Sind geeignet um hartes und weiches Gemüse, wie zum Beispiel Obst, Pilze usw. zu schneiden. Würfeln in Verbindung mit einem geeigneten Würfelgitter. Schneiden Pommes Frites in Verbindung mit dem entsprechenden Gitter.	
	HL Schneidscheiben 2, 3, 4, 6, 8, 10, 12, 15, 20 mm.	Hochleistungs-Schneidscheiben verfügen über zwei Klingen und eine doppelte Schneidekapazität. Sind geeignet um hartes Gemüse und Früchte zu schneiden. Würfeln, wenn sie zusammen mit dem empfohlenen Würfelgitter verwendet werden. Schneiden Kartoffelchips in Verbindung mit dem entsprechenden Gitter.	
	Feinschnittscheiben 14, 20 mm.	Sind geeignet, um harte und weiche Lebensmittel zu schneiden wie Wurzelgemüse, Obst, Pilze usw. Würfeln in Verbindung mit einem geeigneten Würfelgitter.	
	„Soft“-Schneidscheiben 8, 10, 12, 15 mm.	Sind geeignet, um weiches Gemüse, Früchte, Pilze usw. zu schneiden. Vorzugsweise werden sie beim Würfeln von weichen Lebensmitteln in Kombination mit einem geeigneten Würfelgitter genutzt.	
	Wellenschnittscheiben • 3, 4, 5, 6 mm.	Schneidet dekorative Scheiben aus Roter Beete, Gurken, Karotten usw. im Wellenschnitt.	
	HL Wellenschnittscheiben 2, 3, 4, 6 mm.	Die HL Schneidscheiben haben zwei Klingen und eine entsprechend höhere Schneidleistung. Mit den HL Wellenschnittscheiben, schneiden Sie dekorative Muster aus Roter Beete, Gurke, Möhren etc.	
	Julienne • 2x2, 2x6, 3x3, 4x4, 6x6, 8x8, 10x10 mm.	Schneiden Streifen aus harten Lebensmitteln für Suppen, Salate, Eintöpfe, Dekorationen usw. Sind außerdem geeignet um leicht gebogene Kartoffelchips / Pommes Frites zu schneiden.	
	HL Julienne 2x2, 2,5x2,5, 2x6, 4x4, 6x6, 8x8, 10x10 mm.	Hochleistungs-Schneidscheiben haben zwei Klingen und verfügen daher über eine zweifache Schneidekapazität. Schneiden Streifen aus harten Lebensmitteln für Suppen, Salate, Eintöpfe, Dekorationen usw. Sind geeignet um Kartoffelchips zu schneiden.	
	Reibscheiben • 1,5, 2, 3, 4,5, 6, 8, 10 mm.	Raspeln Karotten und Kohl für Rohkostsalate. Reiben Nüsse, Mandeln und trockenes Brot. Die 6 mm oder 8 mm-Reibescheiben werden vorzugsweise verwendet, um Kohl oder Käse für Pizza zu reiben.	
	Feinreibscheiben •	Sind geeignet, um Lebensmittel sehr fein zu reiben wie z.B. rohe Kartoffeln für Kartoffelpuffer oder trockenes Brot zu Semmelbröseln.	
	Hartkäse-Reibscheiben •	Ideal geeignet zum Reiben von Hartkäse wie beispielsweise Parmesan.	
	Feinreibscheiben, extrafein •	Sind geeignet um Lebensmittel sehr fein zu reiben, wie z.B. Kartoffeln oder Meerrettich zu einem Püree.	
	Würfelgitter • 6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 15x15, 20x20, 25x25 mm.	Sind in Kombination mit einer entsprechenden Schneidscheibe geeignet um Würfel zu schneiden. Würfeln sowohl hartes als auch weiches Gemüse, Obst usw.	
	Pommes Frites Gitter • 10x10 mm.	Schneiden Pommes Frites in Verbindung mit einer Schneidscheibe 10 mm, HL Schneidscheiben 10 mm oder einer „Soft“-Schneidscheibe 10 mm.	



RG-350 Gemüseschneider

- 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" Ergo-loop" - für flexible Anwendung mit beiden Händen.
- Größere Schneidscheiben Ø215 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: Aluminium.
- Messerklingen: rostfreier Stahl.

Einfüllvorrichtungen

- Einfüllzylinder: Volumen 5,7 Liter, Höhe 180 mm, Durchmesser 200 mm, Fixierte Stützwand: 62 mm.
- Einfüllrohr Durchmesser innen: 56 mm.
- Drückerplatte mit "HÄLLDE Ergo-loop" und "HÄLLDE PowerLink" System.

Schneidewerkzeug

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

Verarbeitungsarten

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

Anwendungsbereiche

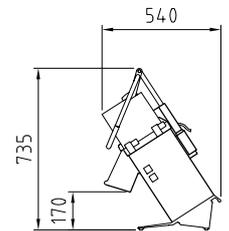
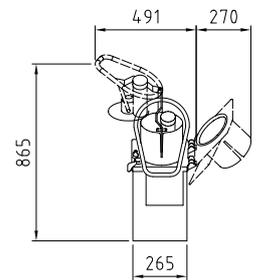
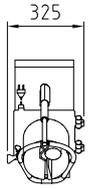
- Restaurants, Schiffe, Tagesheime, Altersheime, Krankenhäuser, Catering Einrichtungen, usw.

Netto Gewicht

- Maschine: 26 kg.
- Manueller Druckaufsatz: 6 kg.
- Schneidscheiben: 1 kg.

Standards

- Besuchen Sie www.hallde.com und wählen Sie Produkte und Zertifikate.



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