



PRODUKTKATALOG

Food Preparation Machines - Made in Sweden since 1941 



Gemüseschneide-
maschinen

Vertikal Kutter



Kombi Kutter

Mixer



halldede.com

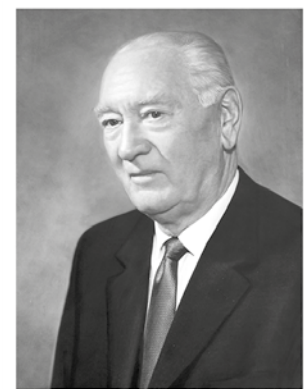


80 JAHRE SIND VERGANGEN UND HALLDE WEITERHIN VEREINFACHT DAS ARBEITEN IN DER KÜCHE



Eines Abends als Ernst Häll seiner Frau zuschaute wie Sie Kartoffeln in Julienne für das traditionelle schwedische Gericht "Jansson's Versuchung" schnitt, hatte er eine brillante Idee. Das Schneiden war nicht sehr schwierig, jedoch mühsam und zeitaufwendig.

Eine kleine Maschine zum Schneiden von Gemüse machte es möglich, diese schwedische Spezialität trotz steigender Löhne und Standards anzubieten.



HALLDE wurde 1941 gegründet vom Erfinder Ernst Häll.

HALLDE PRODUKTKATALOG

ÜBERSICHT

Schneidscheibenübersicht	4
Maschinenkapazitäten	6

GEMÜSESCHNEIDEMASCHINEN mit Zubehör und Schneidscheiben

RG-50S und RG-50	8
RG-100	10
RG-200	12
RG-250 diwash	14
RG-250	16
RG-350	18
RG-300i	20
RG-400i	26

KOMBI KUTTER mit Zubehör und Schneidscheiben

CC-32S	33
CC-34	34

VERTIKAL KUTTER BLENDER / MIXER

VCB-32	37
VCM-41	38
VCM-42	38
VCB-61	39
VCB-62	39

MIXER mit Zubehör

SB-4	41
------------	----

WIR WEISEN AUF FOLGENDES HIN:

- Bei Bestellungen bitte immer Artikelnummer und Beschreibung angeben.
- Preis- und Sortimentsänderungen können ohne Vorankündigung vorgenommen werden
- Wir gewähren auf unsere Maschinen 1 Jahr Garantie.
- Tippfehler vorbehalten

MESSGRÖSSEN UMRECHNUNG

MM ▶	0,5	1	1.5	2	3	4	4.5	5	6
INCH ▶	1/64	1/32	1/16	5/64	1/8	5/32	3/16	13/64	7/32
MM ▶	7	8	9	10	12	14	15	20	25
INCH ▶	9/3	5/16	11/32	3/8	15/32	35/64	5/8	3/4	1



Die Maschinen, die in diesem Katalog aufgeführt werden, sind erhältlich als CE- und EAC- anerkannte und NSF- und UL- gelistete Modelle. Bitte sprechen Sie Ihren lokalen Händler an für weitere Informationen.










HÄLLDE erfüllt die Vorschriften des internationalen Qualitäts-standards ISO 9001 und ISO 14001.





SCHNEIDSCHLEIBENFÜHRER

* = Use cutting tool selection from RG-100 HL = Hochleistung

Alle Schneidschleiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.		mm	CC-32S RG-50S	CC-34 RG-50	RG-100	RG-200	RG-250 <i>diwash</i> RG-250	RG-350 RG-300i RG-400i
 <p>SCHNEIDSCHLEIBEN</p> <p>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.</p>	0,5	* 63159	* 63159	63159	63133	63133	63082	
	1	85001	85001	63157	63058	63058	63081	
	1,5	* 63109	* 63109	63109	63111	63111	63023	
	2	85002	85002	63114	63116	63116	63026	
	3	* 63161	* 63161	63161	63162	63162	63045	
	4	85004	85004	63089	63091	63091	63056	
	5	* 63163	* 63163	63163	63164	63164	63083	
	6	85006	85006	63094	63096	63096	63046	
	7	* 63165	* 63165	63165	86028	86028	63084	
	8	* 63099	* 63099	63099	63101	63101	63042	
9	* 86030	* 86030	86030	86036	86036	63085		
10	* 63104	* 63104	63104	63106	63106	63033		
 <p>HL SCHNEIDSCHLEIBEN</p> <p>Hochleistungs-Schneidschleiben 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.</p>	2	-	-	-	-	-	65040	
	3	-	-	-	-	-	65045	
	4	-	-	-	-	-	65041	
	6	-	-	-	-	-	65042	
	8	-	-	-	-	-	65043	
	10	-	-	-	-	-	65044	
	12	-	-	-	-	-	65018	
	15	-	-	-	-	-	65021	
20	-	-	-	-	-	65024		
 <p>FEINSCHNITTSCHLEIBEN</p> <p>Sind geeignet, um harte und weiche Lebensmittel zu schneiden wie Wurzelgemüse, Obst, Pilze usw. Würfeln in Verbindung mit einem geeigneten Würfelgitter.</p>	14	-	-	-	-	-	62320	
	15	* 83373	* 83373	83373	82519	82519	-	
	20	-	-	-	-	-	62322	
 <p>STANDARD-SCHNEIDSCHLEIBEN</p> <p>Sind geeignet, um harte Lebensmittel zu schneiden wie Wurzelgemüse usw. Würfeln in Verbindung mit einem geeigneten Würfelgitter.</p>	20	-	-	-	82395	82395	-	
 <p>SOFT SCHNEIDSCHLEIBEN</p> <p>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.</p>	8	-	* 83375	83375	82532	82532	62573	
	10	-	* 83364	83364	82510	82510	62575	
	12	-	* 83385	83385	82557	82557	62577	
	15	-	* 83383	83383	82554	82554	62579	
 <p>WELLENSCHNITTSCHLEIBEN</p> <p>Schneidet dekorative Scheiben aus Roter Beete, Gurken, Karotten usw. im Wellenschnitt.</p>	2	* 63362	* 63362	63362	63352	63352	-	
	3	* 63363	* 63363	63363	63353	63353	63343	
	4	85048	85048	63141	63117	63117	63074	
	5	* 63365	* 63365	63365	63355	63355	63345	
	6	* 63149	* 63149	63149	63177	63177	63039	
	6	-	-	-	-	-	65060	
 <p>HL WELLENSCHNITTSCHLEIBEN</p> <p>Die HL Schneidschleiben haben zwei Klingen und eine entsprechend höhere Schneidleistung. Mit den HL Wellenschnittschleiben, schneiden Sie dekorative Muster aus Roter Beete, Gurke, Möhren etc.</p>	2	-	-	-	-	-	65060	
	3	-	-	-	-	-	65063	
	4	-	-	-	-	-	65061	
	6	-	-	-	-	-	65062	



Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

mm	CC-32S RG-50S	CC-34 RG-50	RG-100	RG-200	RG-250 diwash RG-250	RG-350 RG-300i RG-400i
2 x 2	85057	85057	63122	63132	63132	63212
2 x 6	* 63346	* 63346	63346	63347	63347	63218
3 x 3	* 63350	* 63350	63350	63351	63351	63349
4 x 4	85050	85050	63128	63130	63130	63061
6 x 6	-	-	63138	63140	63140	63065
8 x 8	-	-	63146	63148	63148	63073
10 x 10	-	-	63154	63156	63156	63080



JULIENNE

Schneiden Streifen aus harten Lebensmitteln für Suppen, Salate, Eintöpfe, Dekorationen usw. Sind außerdem geeignet um leicht gebogene Kartoffelchips / Pommes Frites zu schneiden.



HC JULIENNE

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.

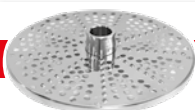
2 x 2	-	-	-	-	-	65000
2,5 x 2,5	-	-	-	-	-	65064
2 x 6	-	-	-	-	-	65056
4 x 4	-	-	-	-	-	65004
6 x 6	-	-	-	-	-	65007
8 x 8	-	-	-	-	-	65010
10 x 10	-	-	-	-	-	65015



REIBSCHEIBEN

Raspeln Karotten und Kohl für Rohkostsalate. Reiben Nüsse, Mandeln und trockenes Brot. Die 6 mm oder 8 mm-Reibschleiben werden vorzugsweise verwendet, um Kohl oder Käse für Pizza zu reiben.

1,5	* 83210	* 83210	83210	83421	83421	62630
2	85044	85044	83211	83422	83422	62631
3	* 83212	* 83212	83212	83423	83423	62632
4	85040	85040	-	-	-	-
4,5	* 83213	* 83213	83213	83424	83424	62633
6	85045	85045	83216	83425	83425	62634
8	* 83214	* 83214	83214	83426	83426	62635
10	* 83272	* 83272	83272	83427	83427	62636



FEINREIBSCHEIBEN

Sind geeignet, um Lebensmittel sehr fein zu reiben wie z.B. rohe Kartoffeln für Kartoffelpuffer oder trockenes Brot zu Semmelbröseln.

Fine	* 83215	* 83215	83215	83428	83428	62637
------	---------	---------	-------	-------	-------	-------



HARTKÄSEREIBSCHEIBEN

Ideal geeignet zum Reiben von Hartkäse wie beispielsweise Parmesan.

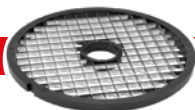
Hard Cheese	* 83249	* 83249	83249	83430	83430	62639
-------------	---------	---------	-------	-------	-------	-------



FEINREIBSCHEIBEN, EXTRAFEIN

Sind geeignet um Lebensmittel sehr fein zu reiben, wie z.B. Kartoffeln oder Meerrettich zu einem Püree.

Extra Fine	* 83284	* 83284	83284	83429	83429	62638
------------	---------	---------	-------	-------	-------	-------



WÜRFELGITTER

Sind in Kombination mit einer entsprechenden Schneidscheibe geeignet um Würfel zu schneiden. Würfeln sowohl hartes als auch weiches Gemüse, Obst usw.

F = flach
X-F = Extra flach

6 x 6	-	-	83290	83290	83290	37177
8 x 8	-	* 83291	83291	83291	83291	37178
10 x 10	-	* 83292	83292	83292	83292	37179
12 x 12	-	* 83293	83293	83293	83293	37180
F 12 x 12	-	* 83294	83294	83294	83294	37181
15 x 15	-	* 83295	83295	83295	83295	37182
F 15 x 15	-	* 83296	83296	83296	83296	37183
20 x 20	-	* 83297	83297	83297	83297	37184
F 20 x 20	-	-	83298	83298	83298	37185
X-F 20 x 20	-	-	-	-	83299	-
25 x 25	-	-	-	-	-	37186
F 25 x 25	-	-	-	-	-	37187



POMMES FRITES GITTER

Schneiden Pommes Frites in Verbindung mit einer Schneidscheibe 10 mm oder einer Soft Schneidscheiben 10 mm.

10	-	-	-	-	86510	37176
----	---	---	---	---	-------	-------





Maschinenkapazitäten

CC-32S / CC-34
RG-50S / RG-50

- 80 Portionen
- 2 kg/min

RG-100

- 400 Portionen
- 5 kg/min

RG-200

- 700 Portionen
- 7 kg/min

RG-250 diwash

RG-250

- 1000 Portionen
- 10 kg/min

RG-350

- 1500 Portionen
- 15 kg/min

RG-400i

- 5000 Portionen
- 60 kg/min

RG-300i

- 3000 Portionen
- 40 kg/min



HALLDE

GEMÜSESCHNEIDEMASCHINEN

ARTEN DER VERARBEITUNG

Schneidet, würfelt, reibt, zerkleinert, schneidet in Streifen, Pommes Frites und Wellenschnitt in verschiedenen Stärken und Formen abhängig vom Schneidewerkzeug und dem Modell des Gemüseschneiders.

BENUTZER

HÄLLDEs großes Sortiment ist geeignet für das kleinste Café bis hin zur Lebensmittelindustrie.



WARUM EINEN HÄLLDE-GEMÜSESCHNEIDER AUSWÄHLEN?

- Die große Bandbreite der Modelle
- Eine große Auswahl an Schneidwerkzeugen
- Schnelle und einfache Reinigung
- Zeitsparend
- Vorbildliche Sicherheit
- Außergewöhnliche Qualität
- Automatische Start- / Stop-Funktion
- Präziser und sauberer Schnitt
- Leichtes transportieren und aufbewahren

MACHT MEHR ALS 30 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE...



Schneidet



Schneidet Wellenschnitt



Schneidet Julienne



Reibt



**GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE
RG-50S**



- Schnelle und einfache Reinigung, alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich
- Schneidewerkzeuge aus Edelstahl
- Präziser und sauberer Schnitt
- Zeitsparend
- Automatische Start- / Stop-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Eingebautes Einfüllrohr
- Geringes Gewicht und leicht zu transportieren
- Tischmodell
- Vorbildliche Sicherheit
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien



RG-50S MASCHINE

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
24680	RG-50S	220-240 1 50/60

MACHT MEHR ALS 40 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE...



Schneidet



Schneidet Wellenschnitt



Schneidet Julienne



Reibt



Würfelt



**GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE
RG-50**



- Schnelle und einfache Reinigung, alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich
- Schneidewerkzeuge aus Edelstahl
- Präziser und sauberer Schnitt
- Zeitsparend
- Automatische Start- / Stop-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Eingebautes Einfüllrohr
- Geringes Gewicht und leicht zu transportieren
- Tischmodell
- Vorbildliche Sicherheit
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien



RG-50 MASCHINE

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
24730	RG-50	220-240 1 50/60

RG-50S UND RG-50 ZUBEHÖR

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
1076	Wandhalterung	Für 3 Schneidscheiben.
10037	Reinigungsbürste	Klein
10020	Reinigungsbürste	Groß



Wandhalterung

Für 3 Schneidscheiben. Die Wandhalterung für Schneidscheiben spart Platz, sorgt für eine sichere und bequeme Lagerung und verhindert darüber hinaus eine unnötige Abnutzung der Klingen.



Reinigungsbürste klein



Reinigungsbürste groß

Reinigungsbürste in zwei Größen zur Reinigung der Maschine und Schneidwerkzeuge. Beide Bürsten haben besonders feste Borsten um Würfelgitter und Julienne-Schneidscheiben einfach zu säubern.

SCHNEIDSCHLEIBEN FÜR RG-50S UND RG-50

Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Siehe Schneidscheibenübersicht auf Seite 4-5.



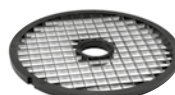
SCHNEIDSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
85001	1 mm
85002	2 mm
85004	4 mm
85006	6 mm



REIBSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
85044	2 mm
85040	4 mm
85045	6 mm



WÜRFELGITTER

Nur für RG-50. Siehe Schneidscheibenübersicht auf Seite 4-5. Achtung! Würfelgitter können nur in Verbindung mit Schneidscheiben für RG-100 verwendet werden.



WELLEN-SCHNITTSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
85048	4 mm



JULIENNE SCHNEIDSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
85057	2x2 mm
85050	4x4 mm

EMPFOHLENE SCHNEIDSCHLEIBENSSETS



Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
84081	2-tlg. Schneidscheibenset	Schneidscheibe 4 mm
		Reibscheibe 4 mm
84082	4-tlg. Schneidscheibenset	Schneidscheibe 2, 4 mm
		Reibscheibe 4 mm
		Julienne 2x2 mm



Einfüllzylinder



Schneiden von Tomaten



Einfüllzylinder



Leicht zu transportieren



Spülmaschinentaugliche Maschinenteile

MACHT MEHR ALS 45 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE...



Schneidet



Schneidet Wellenschnitt



Schneidet Julienne



Reibt



Würfelt



**GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE
RG-100**



- Schneidewerkzeuge aus Edelstahl
- Schneidewerkzeuge mit auswechselbaren Messerklingen
- Zeitsparend
- Automatische Start- / Stop-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Geeignetes Design, leicht zu befüllen
- Eingebautes Einfüllrohr
- Optionale Schrägschnitt-Einfüllvorrichtung
- Schnelle und einfache Reinigung
- Tragegriff für leichten Transport
- Tischmodell
- Vorbildliche Sicherheit
- Robuste und hochbelastbare Maschine
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien



RG-100 MASCHINE

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
1002	RG-100	220-240 1 50/60
1504	RG-100	380-415 3N 50/60
11114	RG-100 C	220-240 1 50/60 (verschießbares Modell)

RG-100 ZUBEHÖR

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
1345	Schrägschnitt-Einfüllvorrichtung	Inkl. Stößel
1154	Rohrschacht	Inkl. Stößel
25270	Maschinentisch	Inkl. GN 1/1-100. Edelstahl, in der Höhe einstellbar.
40721	Behälterwagen	Inkl. GN 1/1-200. Edelstahl mit Griff, feststellbaren Rollen und in der Höhe einstellbar.
1076	Wandhalterung	Für 3 Schneidscheiben.
10037	Reinigungsbürste	Klein
10020	Reinigungsbürste	Groß



Reinigungsbürste klein



Reinigungsbürste groß



Rohrschacht inkl. Stößel



Schrägschnitt-Einfüllvorrichtung



Wandhalterung



Behälterwagen



Maschinentisch

SCHNEIDSCHLEIBEN FÜR RG-100

Alle Schneidschleiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Siehe Schneidschleibenübersicht auf Seite 4-5.



SCHNEIDSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
63159	0,5 mm
63157	1 mm
63109	1,5 mm
63114	2 mm
63161	3 mm
63089	4 mm
63163	5 mm
63094	6 mm
63165	7 mm
63099	8 mm
86030	9 mm
63104	10 mm



REIBSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
83210	1,5 mm
83211	2 mm
83212	3 mm
83213	4,5 mm
83216	6 mm
83214	8 mm
83272	10 mm



WELLEN-SCHNITTSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
63362	2 mm
63363	3 mm
63141	4 mm
63365	5 mm
63149	6 mm



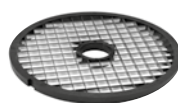
JULIENNE SCHNEIDSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
63122	2x2 mm
63346	2x6 mm
63350	3x3 mm
63128	4x4 mm
63138	6x6 mm
63146	8x8 mm
63154	10x10 mm



FEINREIBSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
83215	Feinreibrschleibe



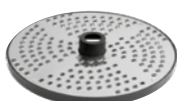
WÜRFELGITTER

Artikel Nr.	Abmessungen	Kombinieren mit
83290	6x6 mm	Schneidschleibe 3-6 mm
83291	8x8 mm	Schneidschleibe 3-8 mm Soft Schneidschleibenn 8 mm
83292	10x10 mm	Schneidschleibe 3-10 mm Soft Schneidschleibenn 8-10 mm
83293	12x12 mm	Schneidschleibe 3-10 mm Soft Schneidschleibenn 8-10 mm
83294	12x12 mm Flach	Soft Schneidschleibenn 12 mm
83295	15x15 mm	Schneidschleibe 3-10 mm Soft Schneidschleibenn 8-10 mm
83296	15x15 mm Flach	Feinschnittschleibe 15 mm Soft Schneidschleibenn 12-15 mm
83297	20x20 mm	Schneidschleibe 3-10 mm Soft Schneidschleibenn 8-10 mm
83298	20x20 mm Flach	Feinschnittschleibe 15 mm Soft Schneidschleibenn 12-15 mm



SOFT SCHNEIDSCHLEIBEN

Artikel Nr.	Abmessungen
83375	8 mm
83364	10 mm
83385	12 mm
83383	15 mm



HARTKÄSE-REIBSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
83249	Hartkäse-reibrschleibe



FEIN-SCHNITTSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
83373	15 mm



FEINREIBSCHLEIBE EXTRAFEIN

Artikel Nr.	Abmessungen
83284	Feinreibrschleibe extrafein

EMPFOHLENE SCHNEIDSCHLEIBENSSETS



Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
84010	4-tlg. Schneidschleibenset	Schneidschleibe 1,5 und 4 mm Reibrschleibe 2 und 8 mm 2 Wandhalterung
84011	7-tlg. Schneidschleibenset	Schneidschleibe 1,5, 4 und 10 mm Reibrschleibe 2 und 8 mm Würfeligitter 10x10 mm Julienne Schneidschleibe 4x4 mm 3 Wandhalterung



Einfüllzylinder



Schneiden von Tomaten



Einfüllzylinder



Leicht zu transportieren



Spülmaschinentaugliche Maschinenteile

MACHT MEHR ALS 45 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE...



Schneidet



Schneidet Wellenschnitt



Schneidet Julienne



Reibt



Würfelt



**GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE
RG-200**



- Schneidewerkzeuge aus Edelstahl
- Schneidewerkzeuge mit auswechselbaren Messerklingen
- Präziser und sauberer Schnitt
- Befüllzylinder in Form eines Vollmondes
- Zeitsparend
- Automatische Start- / Stop-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Geeignetes Design, leicht zu befüllen
- Eingebautes Einfüllrohr
- Optionale Schrägschnitt-Einfüllvorrichtung
- Schnelle und einfache Reinigung
- Tragegriff für leichten Transport
- Geeignet für Arbeitsflächen, bevorzugterweise auf Maschinentisch verwendbar
- Tischmodell
- Vorbildliche Sicherheit
- Robuste und hochbelastbare Maschine
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien



RG-200 MASCHINE

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
1204	RG-200	220-240 1 50/60
12020	RG-200	380-415 3N 50/60
11115	RG-200 C	220-240 1 50/60 (verschießbares Modell)

RG-200 ZUBEHÖR

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
1345	Schrägschnitt-Einfüllvorrichtung	Inkl. Stößel
1154	Rohrschacht	Inkl. Stößel
25270	Maschinentisch	Inkl. GN 1/1-100. Edelstahl, in der Höhe einstellbarer.
40721	Behälterwagen	Inkl. GN 1/1-200. Edelstahl mit Griff, feststellbaren Rollen und in der Höhe einstellbar.
1076	Wandhalterung	Für 3 Schneidscheiben.
10037	Reinigungsbürste	Klein
10020	Reinigungsbürste	Groß



Reinigungsbürste klein



Reinigungsbürste groß



Rohrschacht inkl. Stößel



Schrägschnitt-Einfüllvorrichtung



Wandhalterung



Behälterwagen



Maschinentisch

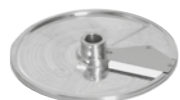
SCHNEIDSCHNEIBEN FÜR RG-200

Alle Schneidschneiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Siehe Schneidschneibenübersicht auf Seite 4-5.



SCHNEIDSCHNEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
63133	0,5 mm
63058	1 mm
63111	1,5 mm
63116	2 mm
63162	3 mm
63091	4 mm
63164	5 mm
63096	6 mm
86028	7 mm
63101	8 mm
86036	9 mm
63106	10 mm



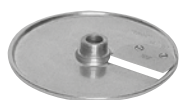
SOFT SCHNEIDSCHNEIBEN

Artikel Nr.	Abmessungen
82532	8 mm
82510	10 mm
82557	12 mm
82554	15 mm



FEIN-SCHNITTSCHNEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
82519	15 mm



STANDARD-SCHNEIDSCHNEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
82395	20 mm



REIBSCHNEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
83421	1,5 mm
83422	2 mm
83423	3 mm
83424	4,5 mm
83425	6 mm
83426	8 mm
83427	10 mm



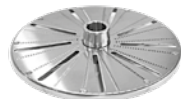
FEINREIBSCHNEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
83428	Feinreibschneibe



HARTKÄSE-REIBSCHNEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
83430	Hartkäse-reibschneibe



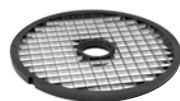
FEINREIBSCHNEIBE EXTRAFEIN

Artikel Nr.	Abmessungen
83429	Feinreibschneibe extrafein



WELLEN-SCHNITTSCHNEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
63352	2 mm
63353	3 mm
63117	4 mm
63355	5 mm
63177	6 mm



WÜRFELGITTER

Artikel Nr.	Abmessungen	Kombinieren mit
83290	6x6 mm	Schneidschneibe 3-6 mm
83291	8x8 mm	Schneidschneibe 3-8 mm Soft Schneidschneiben 8 mm
83292	10x10 mm	Schneidschneibe 3-10 mm Soft Schneidschneiben 8-10 mm
83293	12x12 mm	Schneidschneibe 3-10 mm Soft Schneidschneiben 8-10 mm
83294	12x12 mm Flach	Soft Schneidschneiben 12 mm
83295	15x15 mm	Schneidschneibe 3-10 mm Soft Schneidschneiben 8-10 mm
83296	15x15 mm Flach	Feinschnittschneibe 15 mm Soft Schneidschneiben 12-15 mm
83297	20x20 mm	Schneidschneibe 3-10 mm Soft Schneidschneiben 8-10 mm
83298	20x20 mm Flach	Feinschnittschneibe 15 mm Soft Schneidschneiben 12-15 mm

EMPFOHLENE SCHNEIDSCHNEIBENSETS

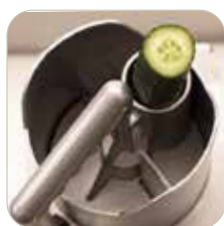
Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
84012	4-tlg. Schneidschneibenset	Schneidschneibe 1,5 und 4 mm Reibschneibe 2 und 8 mm 2 Wandhalterung
84013	7-tlg. Schneidschneibenset	Schneidschneibe 1,5, 4 und 10 mm Reibschneibe 2 und 8 mm Würfelgitter 10x10 mm Julienne Schneidschneibe 4x4 mm 3 Wandhalterung



Einfüllzylinder



Schneiden von Tomaten



Einfüllzylinder



Leicht zu transportieren



Spülmaschinentaugliche Maschinenteile

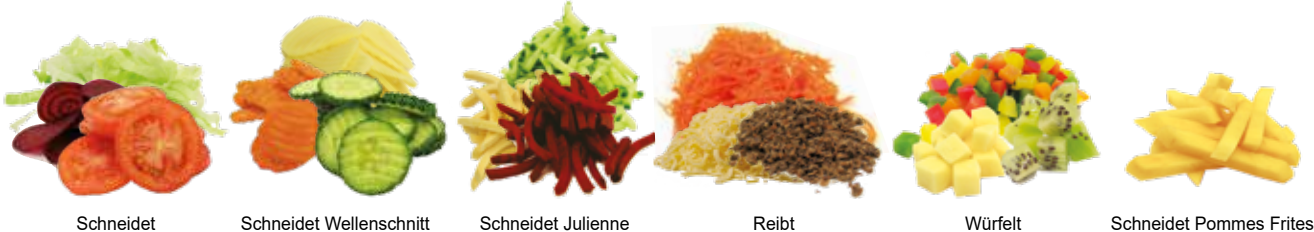
RG-250 diwash

– Kompakte hochleistungs Gemüseschneidemaschine

Die RG-250 diwash Gemüseschneidemaschine hat einen 4 Liter Einfüllzylinder mit vollmondförmiger Öffnung. Der eingebaute Rohrschacht erleichtert das Querschneiden von länglichen Produkten (zum Beispiel Gurken). Alle abnehmbaren Teile sind Geschirrspülmaschinen-tauglich.



MACHT MEHR ALS 50 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE...



Schneidet

Schneidet Wellenschnitt

Schneidet Julienne

Reibt

Würfelt

Schneidet Pommes Frites



**GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE
RG-250 diwash**



- Schneidewerkzeuge aus Edelstahl
- Schneidewerkzeuge mit auswechselbaren Messerklingen
- diwash Teile mit patentierter Beschichtung, ermöglichen die Reinigung im Geschirrspüler
- Besonders glatte diwash Oberflächen, reduzieren die Reibung auf das Produkt
- Präziser und sauberer Schnitt
- Befüllzylinder in Form eines Vollmondes
- Zeitsparend
- Die Gestaltung des Griffs ermöglicht einen Hebeleffekt, Ergoloop.
- Automatische Start- / Stop-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Geeignetes Design, leicht zu befüllen
- Eingebautes Einfüllrohr
- Schnelle und einfache Reinigung
- Tragegriff für leichten Transport
- Tischmodell
- Vorbildliche Sicherheit
- Robuste und hochbelastbare Maschine
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien



diwash
Alle abnehmbaren Teile sind Geschirrspülmaschinen geeignet

RG-250 diwash MASCHINE

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
25050	RG-250 diwash	220-240 1 50/60
25060	RG-250 diwash	380-415 3N 50/60

RG-250 diwash ZUBEHÖR

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
25270	Maschinentisch	Inkl. GN 1/1-100. Edelstahl, in der Höhe einstellbarer.
40721	Behälterwagen	Inkl. GN 1/1-200. Edelstahl mit Griff, feststellbaren Rollen und in der Höhe einstellbar.
1076	Wandhalterung	Für 3 Schneidscheiben.
10037	Reinigungsbürste	Klein
10020	Reinigungsbürste	Groß



Wandhalterung



Reinigungsbürste klein



Reinigungsbürste groß



Behälterwagen



Maschinentisch



Schneiden von Tomaten



Einfüllzylinder



Einfüllzylinder



Leicht zu transportieren



Spülmaschinentaugliche Maschinenteile

MACHT MEHR ALS 50 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE...



Schneidet

Schneidet Wellenschnitt

Schneidet Julienne

Reibt

Würfelt

Schneidet Pommes Frites



**GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE
RG-250**



- Schneidewerkzeuge aus Edelstahl
- Schneidewerkzeuge mit auswechselbaren Messerklingen
- Präziser und sauberer Schnitt
- diwash Teile mit patentierter Beschichtung, ermöglichen die Reinigung im Geschirrspüler.
- Besonders glatte diwash Oberflächen, reduzieren die Reibung auf das Produkt
- Befüllzylinder in Form eines Vollmondes
- Zeitsparend
- Die Gestaltung des Griffs ermöglicht einen Hebeleffekt, Ergoloop.
- Automatische Start- / Stop-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Geneigtes Design, leicht zu befüllen
- Eingebautes Einfüllrohr
- Schnelle und einfache Reinigung
- Tragegriff für leichten Transport
- Tischmodell
- Vorbildliche Sicherheit
- Robuste und hochbelastbare Maschine
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien



RG-250 MASCHINE

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
25005	RG-250	220-240 1 50/60
25021	RG-250	380-415 3N 50/60
25028	RG-250 Marine	380-415 3 50/60
25025	RG-250 Marine	440 3 60
11116	RG-250 C	220-240 1 50/60 (verschießbares Modell)

RG-250 ZUBEHÖR

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
25270	Maschinentisch	Inkl. GN 1/1-100. Edelstahl, in der Höhe einstellbarer.
40721	Behälterwagen	Inkl. GN 1/1-200. Edelstahl mit Griff, feststellbaren Rollen und in der Höhe einstellbar.
1076	Wandhalterung	Für 3 Schneidscheiben.
10037	Reinigungsbürste	Klein
10020	Reinigungsbürste	Groß



Einfüllzylinder



Schneiden von Tomaten



Einfüllzylinder



Leicht zu transportieren



Spülmaschinentaugliche Maschinenteile

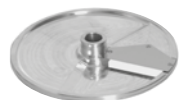
SCHNEIDSCHNEIBEN FÜR RG-250 diwash UND RG-250

Alle Schneidschneiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Siehe Schneidschneibenübersicht auf Seite 4-5.



SCHNEIDSCHNEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
63133	0,5 mm
63058	1 mm
63111	1,5 mm
63116	2 mm
63162	3 mm
63091	4 mm
63164	5 mm
63096	6 mm
86028	7 mm
63101	8 mm
86036	9 mm
63106	10 mm



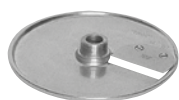
SOFT SCHNEIDSCHNEIBEN

Artikel Nr.	Abmessungen
82532	8 mm
82510	10 mm
82557	12 mm
82554	15 mm



FEIN-SCHNITTSCHNEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
82519	15 mm



STANDARD-SCHNEIDSCHNEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
82395	20 mm



REIBSCHNEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
83421	1,5 mm
83422	2 mm
83423	3 mm
83424	4,5 mm
83425	6 mm
83426	8 mm
83427	10 mm



FEINREIBSCHNEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
83428	Feinreibschneibe



HARTKÄSE-REIBSCHNEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
83430	Hartkäse-reibschneibe



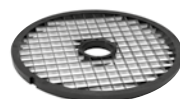
FEINREIBSCHNEIBE EXTRAFEIN

Artikel Nr.	Abmessungen
83429	Feinreibschneibe extrafein



WELLEN-SCHNITTSCHNEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
63352	2 mm
63353	3 mm
63117	4 mm
63355	5 mm
63177	6 mm



WÜRFELGITTER

Artikel Nr.	Abmessungen	Kombinieren mit
83290	6x6 mm	Schneidschneibe 3-6 mm
83291	8x8 mm	Schneidschneibe 3-8 mm Soft Schneidschneibenn 8 mm
83292	10x10 mm	Schneidschneibe 3-10 mm Soft Schneidschneibenn 8-10 mm
83293	12x12 mm	Schneidschneibe 3-10 mm Soft Schneidschneibenn 8-10 mm
83294	12x12 mm Flach	Soft Schneidschneibenn 12 mm
83295	15x15 mm	Schneidschneibe 3-10 mm Soft Schneidschneibenn 8-10 mm
83296	15x15 mm Flach	Feinschnittschneibe 15 mm Soft Schneidschneibenn 12-15 mm
83297	20x20 mm	Schneidschneibe 3-10 mm Soft Schneidschneibenn 8-10 mm
83298	20x20 mm Flach	Feinschnittschneibe 15 mm Soft Schneidschneibenn 12-15 mm
83299	20x20 mm Extra Flach	Standardschneider 20 mm



POMMES FRITES GITTER

Artikel Nr.	Abmessungen	Kombinieren mit
86510	10 mm	Schneidschneibe 10 mm Soft Schneidschneibenn 10 mm

EMPFOHLENE SCHNEIDSCHNEIBENSSETS



Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
84012	4-tlg. Schneidschneibenset	Schneidschneibe 1,5 und 4 mm Reibschneibe 2 und 8 mm 2 Wandhalterung
84013	7-tlg. Schneidschneibenset	Schneidschneibe 1,5, 4 und 10 mm Reibschneibe 2 und 8 mm Würfelgitter 10x10 mm Julienne Schneidschneibe 4x4 mm 3 Wandhalterung

MACHT MEHR ALS 70 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE...



Schneidet

Schneidet Wellenschnitt

Schneidet Julienne

Reibt

Würfelt

Schneidet Pommes Frites



**GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE
RG-350**



- Die manuelle Einfüllvorrichtung, Ergoloop, verschafft eine Hebelwirkung
- Schneidewerkzeuge aus Edelstahl
- Schneidewerkzeuge mit auswechselbaren Messerklingen
- Präziser und sauberer Schnitt
- Befüllzylinder in Form eines Vollmondes
- Zeitsparend
- Die Gestaltung des Griffs ermöglicht einen Hebeleffekt, Ergoloop.
- Automatische Start- / Stop-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Geeignetes Design, leicht zu befüllen
- Eingebautes Einfüllrohr
- Schnelle und einfache Reinigung
- Tragegriff an vorder und Rückseite für leichten Transport
- Tischmodell
- Vorbildliche Sicherheit
- Robuste und hochbelastbare Maschine
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien



RG-350 MASCHINE

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
40941	RG-350	220-240 1 50/60
40940	RG-350	380-415 3N 50/60
40946	RG-350 Schiffsausführung	440 3 60
11117	RG-350 C	380-415 3N 50/60 (verschließbares Modell)

RG-350 ZUBEHÖR

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
25270	Maschinentisch	Inkl. GN 1/1-100. Edelstahl, in der Höhe einstellbarer.
40721	Behälterwagen	Inkl. GN 1/1-200. Edelstahl mit Griff, feststellbaren Rollen und in der Höhe einstellbar.
1076	Wandhalterung	Für 3 Schneidscheiben.
10037	Reinigungsbürste	Klein
10020	Reinigungsbürste	Groß



Wandhalterung



Reinigungsbürste klein



Reinigungsbürste groß



Behälterwagen



Maschinentisch

SCHNEIDSCHLEIBEN FÜR RG-350

Alle Schneidschleiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Siehe Schneidschleibenübersicht auf Seite 4-5.



SCHNEIDSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
63082	0,5 mm
63081	1 mm
63023	1,5 mm
63026	2 mm
63045	3 mm
63056	4 mm
63083	5 mm
63046	6 mm
63084	7 mm
63042	8 mm
63085	9 mm
63033	10 mm



HL SCHNEIDSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
65040	2 mm
65045	3 mm
65041	4 mm
65042	6 mm
65043	8 mm
65044	10 mm
65018	12 mm
65021	15 mm
65024	20 mm



SOFT SCHNEIDSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
62573	8 mm
62575	10 mm
62577	12 mm
62579	15 mm



FEIN-SCHNITTSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
62320	14 mm
62322	20 mm



JULIENNE SCHNEIDSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
63212	2x2 mm
63218	2x6 mm
63349	3x3 mm
63061	4x4 mm
63065	6x6 mm
63073	8x8 mm
63080	10x10 mm



HL JULIENNE SCHNEIDSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
65000	2x2 mm
65064	2,5x2,5 mm
65056	2x6 mm
65004	4x4 mm
65007	6x6 mm
65010	8x8 mm
65015	10x10 mm



WELLEN-SCHNITTSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
63343	3 mm
63074	4 mm
63345	5 mm
63039	6 mm



HL WELLEN-SCHNITTSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
65060	2 mm
65063	3 mm
65061	4 mm
65062	6 mm



REIBSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
62630	1,5 mm
62631	2 mm
62632	3 mm
62633	4,5 mm
62634	6 mm
62635	8 mm
62636	10 mm



FEINREIB-SCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
62637	Fein



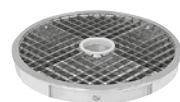
HARTKÄSE-REIBSCHLEIBE

Item No.	Dimension
62639	Hartkäse



FEINREIBSCHLEIBE EXTRAFEIN

Artikel Nr.	Abmessungen
62638	Extrafein



WÜRFELGITTER

Artikel Nr.	Abmessungen	Kombinieren mit
37177	6x6 mm	Schneidschleibe 3-6 mm HL Schneidschleibe 4-6 mm
37178	8x8 mm	Schneidschleibe 3-8 mm Soft Schneidschleiben 8 mm HL Schneidschleibe 4-8 mm
37179	10x10 mm	Schneidschleibe 3-10 mm Soft Schneidschleiben 8-10 mm HL Schneidschleibe 4-10 mm
37180	12x12 mm	Schneidschleibe 3-10 mm Soft Schneidschleiben 8-10 mm HL Schneidschleibe 4-10 mm
37181	12x12 mm Flach	Soft Schneidschleiben 12 mm HL Schneidschleibe 12 mm
37182	15x15 mm	Schneidschleibe 3-10 mm Soft Schneidschleiben 8-10 mm HL Schneidschleibe 4-10 mm
37183	15x15 mm Flach	Feinschnittschleibe 14 mm Soft Schneidschleiben 12-15 mm HL Schneidschleibe 12-15 mm
37184	20x20 mm	Schneidschleibe 3-10 mm Soft Schneidschleiben 8-10 mm HL Schneidschleibe 4-10 mm
37185	20x20 mm Flach	Feinschnittschleibe 14-20 mm Soft Schneidschleiben 12-15 mm HL Schneidschleibe 12-20 mm
37186	25x25 mm	Schneidschleibe 3-10 mm Soft Schneidschleiben 8-10 mm HL Schneidschleibe 4-10 mm
37187	25x25 mm Flach	Feinschnittschleibe 14-20 mm Soft Schneidschleiben 12-15 mm HL Schneidschleibe 12-20 mm



POMMES FRITES GITTER

Artikel Nr.	Abmessungen	Kombinieren mit
37176	10 mm	Schneidschleibe 10 mm Soft Schneidschleiben 10 mm HL Schneidschleibe 10 mm

EMPFOHLENE SCHNEIDSCHLEIBENSETS



Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
84015	6-tlg. Schneidschleibenset	Schneidschleibe 1,5, 4, 6 und 10 mm Reibschleibe 4,5 mm Würfelgitter 10x10 mm 2 Wandhalterung
84016	9-tlg. Schneidschleibenset	Schneidschleibe 1,5, 4, 6 und 10 mm Julienne Schneidschleibe 4x4 mm Reibschleibe 2 und 8 mm Feinreibschleibe Würfelgitter 10x10 mm 3 Wandhalterung

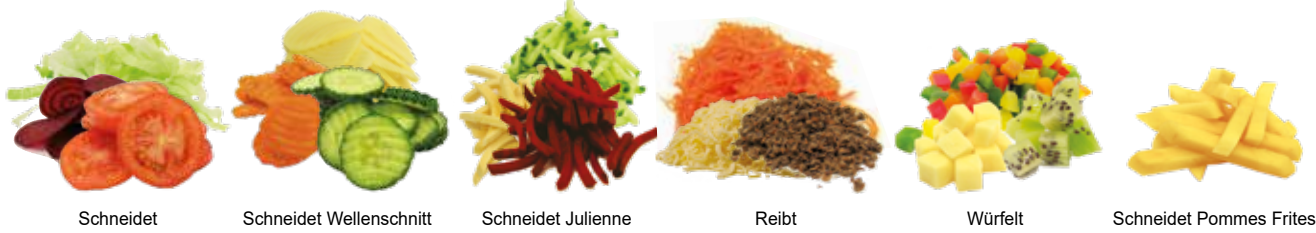
RG-300i

– Premium Maschine, komplett aus Edelstahl

Die RG-300i ist für Benutzer geeignet, die hohe Anforderungen an Qualität und Kapazität stellen. Alle abnehmbaren Teile der Maschine können in der Spülmaschine gereinigt werden. Genauso wie die Schneidscheiben, ist die Maschine komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt.



MACHT MEHR ALS 70 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE...



Schneidet

Schneidet Wellenschnitt

Schneidet Julienne

Reibt

Würfelt

Schneidet Pommes Frites



GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE RG-300i

40 kg
/min

3000
/Tag

- 3 separate feeders for maximum flexibility
 - Die manuelle Einfüllvorrichtung – Ergoloop – verschafft eine Hebelwirkung
 - Der Einfülltrichter – für die kontinuierliche Befüllung von runden Lebensmitteln
 - Die 4-Rohrfüllvorrichtung – zum Schneiden langer Lebensmittel
- Alle Befüller und Einfüllzylinder sind hergestellt aus Edelstahl
- Schneidwerkzeuge aus Edelstahl
- Die Auswurführung zum Würfeln oder schneiden von Pommes Frites – erleichtert auch das Reinigen
- Schneidwerkzeuge mit auswechselbaren Messerklingen
- Präziser und sauberer Schnitt
- Befüllzylinder in Form eines Vollmonds
- Zeitsparend
- Effiziente Start- / Stopp-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Schnelle und einfache Reinigung, alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich
- Vorbildliche Sicherheit
- Robuste und hochbelastbare Maschine aus Edelstahl
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien



RG-300i MASCHINE

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
47160	RG-300i Manuelle Füllvorrichtung	380-415 3N 50/60
47000	RG-300i Grundmaschine	380-415 3N 50/60

FLEXIBLE ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

Je nach Anforderung kann die RG-300i mit dem entsprechenden Einfüllzylinder bestückt werden.



RG-300i EINFÜLLAUFsätze

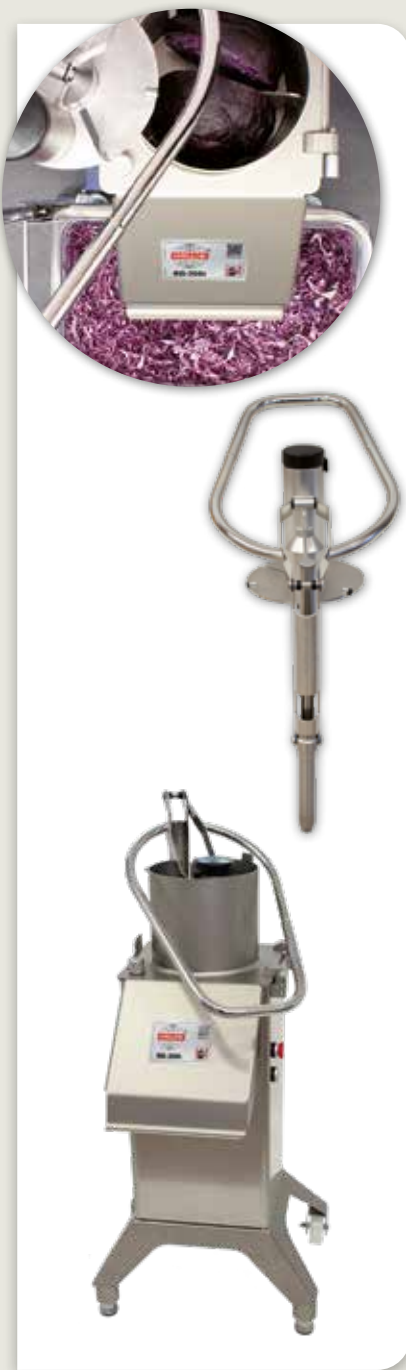
Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
47330	Einfülltrichter	Inkl. Einfüllzylinder
47129	Einfüllzylinder	Verwendbar mit 47120 oder 47505.
47120	Manuelle Einfüllvorrichtung, Ergo Loop	Verwendbar mit Einfüllzylinder 47129.
47505	4-Rohr-Füllvorrichtung	Inkl. 2 Stößel. Verwendbar mit Einfüllzylinder 47129.



Die Auswurföffnung wird standartmäßig mit der Maschine geliefert. Es wird immer in Kombination mit Würfelgittern oder dem Pomes Frites Gitter verwendet.

RG-300i = FLEXIBLE ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

MANUELLE EINFÜLLVORRICHTUNG
 – Reduziert den Kraftaufwand durch eine Hebelwirkung



4-ROHR-FÜLLVORRICHTUNG
 – Schneidet lange und dünne Produkte vertikal

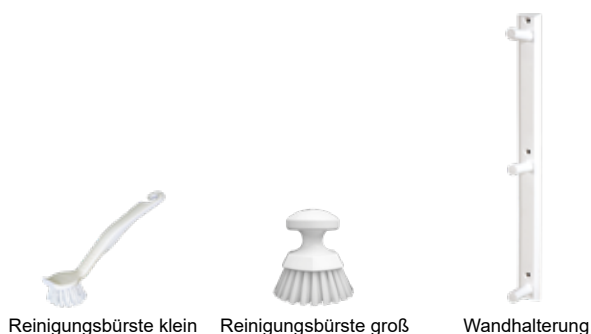


EINFÜLLTRICHTER
 – Laufende Zuführung großer Mengen



RG-300i ZUBEHÖR

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
3208	Zubehörwagen	Edelstahl, mit feststellbaren Laufrollen.
40721	Behälterwagen	Inkl. GN 1/1-200. Edelstahl mit Griff, feststellbaren Rollen und in der Höhe einstellbar.
10840	Transportwagen	Hoch. Geeignet für bis zu 16 Stück GN 1/1 Behälter
10841	Transportwagen	Niedrig. Geeignet für bis zu 2 x 7 Stück GN 1/1 Behälter
10842	Kesselwagen aus Edelstahl	85 Liter
10843	Box Trolley	
10844	Schnittgutbox	54 Liter, mit Deckel
1076	Wandhalterung	Für 3 Schneidscheiben.
10037	Reinigungsbürste	Klein
10020	Reinigungsbürste	Groß



Reinigungsbürste klein Reinigungsbürste groß Wandhalterung



Behälterwagen Box Trolley und Schnittgutbox mit Deckel Kesselwagen Transportwagen Zubehörwagen

RG-300i

EMPFOHLENE MASCHINENSETS

	Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung	STANDARD SET	FULL FLEX SET
Maschine	47160	RG-300i Manuelle Füllvorrichtung	380-415 3N 50/60	X	X
Einfüllsätze	47505	4-Rohr-Füllvorrichtung	Inkl. 2 Stößel	X	X
	47330	Einfülltrichter	Inkl. Einfüllzylinder		X
Zubehör	40721	Behälterwagen		X	X
	10842	Kesselwagen aus Edelstahl	85 Liter		X
	3208	Zubehörwagen		X	X
	10841	Transportwagen	Niedrig		X
Schneidscheibensets <i>Alle Schneidwerkzeuge sind aus Edelstahl und spülmaschinenfest.</i>	84015	6-tlg. Schneidscheibenset	Schneidscheibe 1.5 mm Schneidscheibe 4 mm Schneidscheibe 6 mm Schneidscheibe 10 mm Reibscheibe 4.5 mm Würfelgitter 10x10 mm 2 Wandhalterung	X	
	84016	9-tlg. Schneidscheibenset	Schneidscheibe 1.5 mm Schneidscheibe 4 mm Schneidscheibe 6 mm Schneidscheibe 10 mm Julienne Schneidscheibe 4x4 mm Reibscheibe 2 mm Reibscheibe 8 mm Feinreibscheibe Würfelgitter 10x10 mm 3 Wandhalterung		X

SCHNEIDSCHLEIBEN FÜR RG-300i

Alle Schneidschleiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Siehe Schneidschleibenübersicht auf Seite 4-5.



SCHNEIDSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
63082	0,5 mm
63081	1 mm
63023	1,5 mm
63026	2 mm
63045	3 mm
63056	4 mm
63083	5 mm
63046	6 mm
63084	7 mm
63042	8 mm
63085	9 mm
63033	10 mm



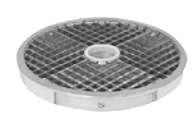
JULIENNE SCHNEIDSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
63212	2x2 mm
63218	2x6 mm
63349	3x3 mm
63061	4x4 mm
63065	6x6 mm
63073	8x8 mm
63080	10x10 mm



REIBSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
62630	1,5 mm
62631	2 mm
62632	3 mm
62633	4,5 mm
62634	6 mm
62635	8 mm
62636	10 mm



WÜRFELGITTER

Artikel Nr.	Abmessungen	Kombinieren mit
37177	6x6 mm	Schneidschleibe 3-6 mm HL Schneidschleibe 4-6 mm
37178	8x8 mm	Schneidschleibe 3-8 mm Soft Schneidschleiben 8 mm HL Schneidschleibe 4-8 mm
37179	10x10 mm	Schneidschleibe 3-10 mm Soft Schneidschleiben 8-10 mm HL Schneidschleibe 4-10 mm
37180	12x12 mm	Schneidschleibe 3-10 mm Soft Schneidschleiben 8-10 mm HL Schneidschleibe 4-10 mm
37181	12x12 mm Flach	Soft Schneidschleiben 12 mm HL Schneidschleibe 12 mm
37182	15x15 mm	Schneidschleibe 3-10 mm Soft Schneidschleiben 8-10 mm HL Schneidschleibe 4-10 mm
37183	15x15 mm Flach	Feinschnittschleibe 14 mm Soft Schneidschleiben 12-15 mm HL Schneidschleibe 12-15 mm
37184	20x20 mm	Schneidschleibe 3-10 mm Soft Schneidschleiben 8-10 mm HL Schneidschleibe 4-10 mm
37185	20x20 mm Flach	Feinschnittschleibe 14-20 mm Soft Schneidschleiben 12-15 mm HL Schneidschleibe 12-20 mm
37186	25x25 mm	Schneidschleibe 3-10 mm Soft Schneidschleiben 8-10 mm HL Schneidschleibe 4-10 mm
37187	25x25 mm Flach	Feinschnittschleibe 14-20 mm Soft Schneidschleiben 12-15 mm HL Schneidschleibe 12-20 mm



HL SCHNEIDSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
65040	2 mm
65045	3 mm
65041	4 mm
65042	6 mm
65043	8 mm
65044	10 mm
65018	12 mm
65021	15 mm
65024	20 mm



HL JULIENNE SCHNEIDSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
65000	2x2 mm
65064	2,5x2,5 mm
65056	2x6 mm
65004	4x4 mm
65007	6x6 mm
65010	8x8 mm
65015	10x10 mm



FEINREIBSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
62637	Fein



HARTKÄSE-REIBSCHLEIBE

Item No.	Dimension
62639	Hartkäse



SOFT SCHNEIDSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
62573	8 mm
62575	10 mm
62577	12 mm
62579	15 mm



WELLEN-SCHNITTSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
63343	3 mm
63074	4 mm
63345	5 mm
63039	6 mm



FEINREIBSCHLEIBE EXTRAFEIN

Artikel Nr.	Abmessungen
62638	Extrafein



POMMES FRITES GITTER

Artikel Nr.	Abmessungen	Kombinieren mit
37176	10 mm	Schneidschleibe 10 mm Soft Schneidschleiben 10 mm HL Schneidschleibe 10 mm



FEIN-SCHNITTSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
62320	14 mm
62322	20 mm



HL WELLEN-SCHNITTSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
65060	2 mm
65063	3 mm
65061	4 mm
65062	6 mm

EMPFOHLENE SCHNEIDSCHLEIBENSSETS

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
84015	6-tlg. Schneidschleibenset	Schneidschleibe 1,5, 4, 6 und 10 mm Reibschleibe 4,5 mm Würfelgitter 10x10 mm 2 Wandhalterung
84016	9-tlg. Schneidschleibenset	Schneidschleibe 1,5, 4, 6 und 10 mm Julienne Schneidschleibe 4x4 mm Reibschleibe 2 und 8 mm Feinreibschleibe Würfelgitter 10x10 mm 3 Wandhalterung



HÄLLDE Arbeitsstation

– Zubehör zur Vereinfachung und Optimierung der Abläufe

Ordnung und Effizienz ist etwas, dass jeder Küchenchef haben möchte. Deshalb bietet HÄLLDE jetzt das passende Zubehör, um die Arbeit zu weiter vereinfachen.

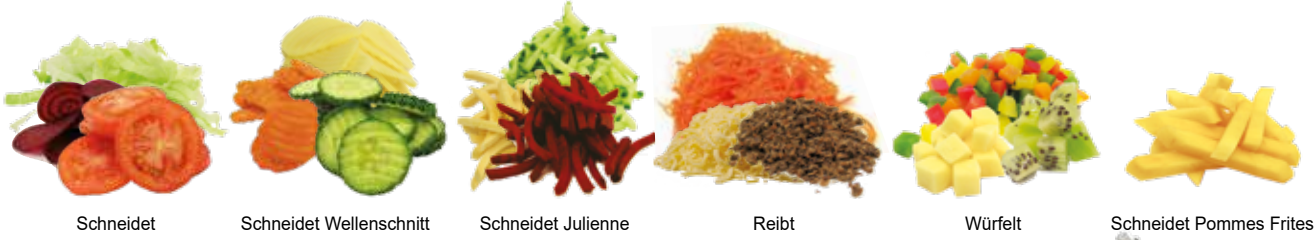


RG-400i – wenn der Bedarf am höchsten ist.

Die RG-400i ist HÄLLDE´s größte und stärkste Gemüseschneidemaschine. Sie wurde speziell für große Mengen entwickelt und verarbeitet bis zur 5.000 Portionen am Tag oder 3,6 Tonnen pro Stunde. Sie kann somit an nahezu alle Anforderungen angepasst werden und in ein Produktionssystem integriert werden.



MACHT MEHR ALS 70 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE...



Schneidet

Schneidet Wellenschnitt

Schneidet Julienne

Reibt

Würfelt

Schneidet Pommes Frites



**GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE
RG-400i**



- Vier separate Befüller für maximale Flexibilität
 - der Einfülltrichter – für die kontinuierliche Befüllung von runden Lebensmitteln
 - die 4-Rohrfüllvorrichtung – zum Schneiden langer Lebensmittel
 - die manuelle Einfüllvorrichtung – Ergoloop – verschafft eine Hebelwirkung
 - die pneumatische – Einfüllvorrichtung drückt die Lebensmittel automatisch herunter, indem Sie einen Knopf drücken
- Zwei Einfüllzylinder
 - Einfüllzylinder A – mit drei eingebauten Messern
 - Einfüllzylinder B – mit einer internen Wand

- Alle Befüller und Einfüllzylinder sind hergestellt aus Edelstahl
- Die Auswurföffnung zum Würfeln oder schneiden von Pommes Frites– erleichtert auch das Reinigen
- Schneidwerkzeuge aus Edelstahl
- Schneidwerkzeuge mit auswechselbaren Messerklingen
- Präziser und sauberer Schnitt
- Befüllzylinder in Form eines Vollmondes
- Zeitsparend
- Effiziente Start- / Stop-Funktion für kontinuierliches Befüllen

- Schnelle und einfache Reinigung, alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich
- Handgriffe und zwei Räder ermöglichen einen leichten Transport
- Vorbildliche Sicherheit
- Robuste und hochbelastbare Maschine aus Edelstahl
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien

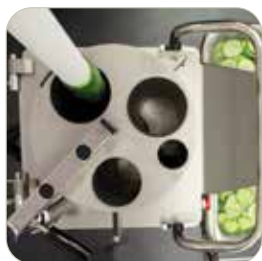


**RG-400i MASCHINE
SCHIFFSAUSFÜHRUNG MODELL**

RG-400i MASCHINE

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
37062	RG-400i Grundmaschine	380-415 3N 50/60
37302	RG-400i Grundmaschine	380-415 3N 50/60
11120	RG-400i C Grundmaschine	380-415 3N 50/60 (verschließbares Modell)

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
37320	RG-400i Grundmaschine Schiffsausführung	400-415 3 50/60
37321	RG-400i Grundmaschine Schiffsausführung	220-240 3 60
37322	RG-400i Grundmaschine Schiffsausführung	440 3 60



RG-400i = FLEXIBLE ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

MANUELLE EINFÜLLVORRICHTUNG

- Reduzierter Kraftaufwand mit „Ergo loop“



4-ROHR-FÜLLVORRICHTUNG

- Schneidet lange und dünne Produkte senkrecht



EINFÜLLTRICHTER

- Laufende Zuführung großer Mengen



PNEUMATISCHE EINFÜLLVORRICHTUNG

- Reduziert den Kraftaufwand und spart Zeit



RG-400i EINFÜLLAUFsätze

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
37091	Einfülltrichter	Inkl. Einfüllzylinder
37063	Einfüllzylinder A	Verwendbar mit 37105, 37060 oder 37106.
37202	Einfüllzylinder B	Verwendbar mit 37105 oder 37060.
37060*	Manuelle Einfüllvorrichtung, Ergo Loop	Verwendbar mit Einfüllzylinder 37063 oder 37202.
37105*	4-Rohr-Füllvorrichtung	Inkl. 2 Stößel. Verwendbar mit Einfüllzylinder 37063 oder 372020.
37106*	Pneumatische Einfüllvorrichtung	Verwendbar mit Einfüllzylinder 37063 und Kompressor (10351).

*Passt auch für Schiffsausführung modell



RG-400i EINFÜLLsätze SCHIFFSAUSFÜHRUNG MODELL

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
37333	Einfülltrichter Schiffsausführung	Inkl. Einfüllzylinder
37330	Einfüllzylinder A Schiffsausführung	Verwendbar mit Einfüllzylinder 37060, 37105 oder 37106.
37331	Einfüllzylinder B Schiffsausführung	Verwendbar mit Einfüllzylinder 37060 oder 37105.



RG-400i ZUBEHÖR

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
10351	Kompressor	230 1 50. Für Pneumatische Einfüllvorrichtung 37106
3208	Zubehörwagen	Edelstahl, mit feststellbaren Laufrollen.
40721	Behälterwagen	Inkl. GN 1/1-200. Edelstahl mit Griff, feststellbaren Rollen und in der Höhe einstellbar.
10840	Transportwagen	Hoch. Geeignet für bis zu 16 Stück GN 1/1 Behälter
10841	Transportwagen	Niedrig. Geeignet für bis zu 2 x 7 Stück GN 1/1 Behälter
10842	Kesselwagen aus Edelstahl	85 Liter
10843	Box Trolley	
10844	Schnittgutbox	54 Liter, mit Deckel
1076	Wandhalterung	Für 3 Schneidscheiben.
10037	Reinigungsbürste	Klein
10020	Reinigungsbürste	Groß



DIE AUSWURFFÜHRUNG ZUM WÜRFELN ODER SCHNEIDEN VON POMMES FRITES - ERLEICHTERT AUCH DAS REINIGEN

Um die RG-400i schnell und einfach zu reinigen, ist die Maschine mit einer Auswurführung ausgestattet. Diese sitzt unterhalb der Schneidscheibe in der Maschinenbasis und kann ohne Einsatz von Werkzeug entnommen werden. Nach der Nutzung, kann die Auswurführung einfach entnommen und in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Der Reinigungsaufwand für die Maschinenbasis minimiert sich.

Die Auswurführung wird beim Schneiden mit Würfelgittern oder dem Pomes Frites Gitter benutzt. Außerdem empfehlen wir, die Auswurführung auch bei der Nutzung aller anderen Schneidscheiben zu verwenden.



RG-400i

EMPFOHLENE MASCHINENSETS !

Pakete	Art. Nr.	Artikel	Bezeichnung	STARTER SET	STANDARD SET	FULL FLEX SET
Maschine <i>(Siehe Seite 27)</i>		RG-400i Grundmaschine		X	X	X
Einfüllsätze	37063	Einfüllzylinder A		X	X	X
	37105	4-Rohr-Füllvorrichtung	Inkl. 2 Stößel	X	X	X
	37060	Manuelle Einfüllvorrichtung, Ergo Loop		X	X	
	37106	Pneumatische Einfüllvorrichtung				X
	37091	Einfülltrichter	Inkl. Einfüllzylinder		X	X
Einfüllsätze	10843	Box Trolley		X	X	X
	10844	Schnittgutbox	54 Liter, mit Deckel	X	X	X
	10842	Kesselwagen aus Edelstahl	85 Liter			X
	3208	Zubehörwagen			X	X
	10841	Transportwagen	Niedrig			X
	10351	Kompressor	230 1 50			X
Schneidscheibensets <i>Alle Schneidwerkzeuge sind aus Edelstahl und spülmaschinenfest.</i>	84015	6-tlg. Schneidscheibenset	Schneidscheibe 1.5 mm Schneidscheibe 4 mm Schneidscheibe 6 mm Schneidscheibe 10 mm Reibscheibe 4.5 mm Würfelgitter 10x10 mm 2 Wandhalterung	X		
	84016	9-tlg. Schneidscheibenset	Schneidscheibe 1.5 mm Schneidscheibe 4 mm Schneidscheibe 6 mm Schneidscheibe 10 mm Julienne Schneidscheibe 4x4 mm Reibscheibe 2 mm Reibscheibe 8 mm Feinreibscheibe Würfelgitter 10x10 mm 3 Wandhalterung		X	X



6-tlg. Schneidscheibenset



9-tlg. Schneidscheibenset

SCHNEIDSCHLEIBEN FÜR RG-400i

Alle Schneidschleiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Siehe Schneidschleibenübersicht auf Seite 4-5.



SCHNEIDSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
63082	0,5 mm
63081	1 mm
63023	1,5 mm
63026	2 mm
63045	3 mm
63056	4 mm
63083	5 mm
63046	6 mm
63084	7 mm
63042	8 mm
63085	9 mm
63033	10 mm



HL SCHNEIDSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
65040	2 mm
65045	3 mm
65041	4 mm
65042	6 mm
65043	8 mm
65044	10 mm
65018	12 mm
65021	15 mm
65024	20 mm



SOFT SCHNEIDSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
62573	8 mm
62575	10 mm
62577	12 mm
62579	15 mm



FEIN-SCHNITTSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
62320	14 mm
62322	20 mm



JULIENNE SCHNEIDSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
63212	2x2 mm
63218	2x6 mm
63349	3x3 mm
63061	4x4 mm
63065	6x6 mm
63073	8x8 mm
63080	10x10 mm



HL JULIENNE SCHNEIDSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
65000	2x2 mm
65064	2,5x2,5 mm
65056	2x6 mm
65004	4x4 mm
65007	6x6 mm
65010	8x8 mm
65015	10x10 mm



WELLEN-SCHNITTSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
63343	3 mm
63074	4 mm
63345	5 mm
63039	6 mm



HL WELLEN-SCHNITTSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
65060	2 mm
65063	3 mm
65061	4 mm
65062	6 mm



REIBSCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
62630	1,5 mm
62631	2 mm
62632	3 mm
62633	4,5 mm
62634	6 mm
62635	8 mm
62636	10 mm



FEINREIB-SCHLEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
62637	Fein



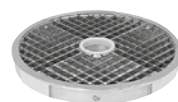
HARTKÄSE-REIBSCHLEIBE

Item No.	Dimension
62639	Hartkäse



FEINREIBSCHLEIBE EXTRAFEIN

Artikel Nr.	Abmessungen
62638	Extrafein



WÜRFELGITTER

Artikel Nr.	Abmessungen	Kombinieren mit
37177	6x6 mm	Schneidschleibe 3-6 mm HL Schneidschleibe 4-6 mm
37178	8x8 mm	Schneidschleibe 3-8 mm Soft Schneidschleiben 8 mm HL Schneidschleibe 4-8 mm
37179	10x10 mm	Schneidschleibe 3-10 mm Soft Schneidschleiben 8-10 mm HL Schneidschleibe 4-10 mm
37180	12x12 mm	Schneidschleibe 3-10 mm Soft Schneidschleiben 8-10 mm HL Schneidschleibe 4-10 mm
37181	12x12 mm Flach	Soft Schneidschleiben 12 mm HL Schneidschleibe 12 mm
37182	15x15 mm	Schneidschleibe 3-10 mm Soft Schneidschleiben 8-10 mm HL Schneidschleibe 4-10 mm
37183	15x15 mm Flach	Feinschnittschleibe 14 mm Soft Schneidschleiben 12-15 mm HL Schneidschleibe 12-15 mm
37184	20x20 mm	Schneidschleibe 3-10 mm Soft Schneidschleiben 8-10 mm HL Schneidschleibe 4-10 mm
37185	20x20 mm Flach	Feinschnittschleibe 14-20 mm Soft Schneidschleiben 12-15 mm HL Schneidschleibe 12-20 mm
37186	25x25 mm	Schneidschleibe 3-10 mm Soft Schneidschleiben 8-10 mm HL Schneidschleibe 4-10 mm
37187	25x25 mm Flach	Feinschnittschleibe 14-20 mm Soft Schneidschleiben 12-15 mm HL Schneidschleibe 12-20 mm



POMMES FRITES GITTER

Artikel Nr.	Abmessungen	Kombinieren mit
37176	10 mm	Schneidschleibe 10 mm Soft Schneidschleiben 10 mm HL Schneidschleibe 10 mm

EMPFOHLENE SCHNEIDSCHLEIBENSSETS

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
84015	6-tlg. Schneidschleibenset	Schneidschleibe 1,5, 4, 6 und 10 mm Reibschleibe 4,5 mm Würfelgitter 10x10 mm 2 Wandhalterung
84016	9-tlg. Schneidschleibenset	Schneidschleibe 1,5, 4, 6 und 10 mm Julienne Schneidschleibe 4x4 mm Reibschleibe 2 und 8 mm Feinreibschleibe Würfelgitter 10x10 mm 3 Wandhalterung

HALLDE KOMBI KUTTER

ARTEN DER VERARBEITUNG

Die Vertikal Kutter- / Mixervorrichtung hackt, mahlt, mixt, püriert, mischt und wölft Fleisch, Aromabutter, Dressings, Desserts, Pürees, Pasteten, Suppen usw.

Die Gemüseschneidvorrichtung schneidet, würfelt, reibt, zerkleinert, schneidet in Streifen und im Wellenschnitt in mehreren Formen und Stärken abhängig vom ausgewählten Modell.

BENUTZER

HÄLLDEs Sortiment ist geeignet für das kleinste Café bis hin zu mittelgroßen Küchen. Perfekt für Küchen, die spezielles Essen in Krankenhäusern und Altersheimen zubereiten.



WARUM EINEN HÄLLDE KOMBI KUTTER WÄHLEN?

- Zwei Maschinen in einer!
- Automatische Geschwindigkeitseinstellung für die zwei getrennten Vorrichtungen – liefert perfekte Ergebnisse mit beiden Funktionen.
 - Gemüseschneidvorrichtung (niedrige Geschwindigkeit/en)
 - Vertikal kutter / Mixer-vorrichtung (hohe Geschwindigkeit/en)
- Zeitsparende Lösungen
- Schnelle und einfache Reinigung
- Leichtes Bewegen und Aufbewahren
- Vorbildliche Sicherheit
- Außergewöhnliche Qualität

Gemüseschneidvorrichtung

- Effiziente Start- / Stop-Funktion
- Präziser und sauberer Schnitt
- Eine große Auswahl an Schneidewerkzeugen

Vertikal Kutter / Mixer-vorrichtung

- Gleichmäßige und einheitliche Ergebnisse
- Verarbeitet sämtliche Festigkeitsstufen roh oder gekocht / fest oder flüssig
- Gezahntes Messer für eine langanhaltende Schärfe

ZWEI MASCHINEN IN EINEM - MAXIMALE FLEXIBILITÄT



Schneidet



Schneidet Wellenschnitt



Schneidet Julienne



Reibt



Hackt



Mixt



Mahlt



Püriert



Wolft



**KOMBI KUTTER
CC-32S**

Kessel netto Volumen 1,4 Liter



- Automatische Geschwindigkeitseinstellung für die getrennten Vorrichtungen – liefert perfekte Ergebnisse mit beiden Funktionen
- Schnelle und einfache Reinigung. Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich.
- Zeitsparend

- Geringes Gewicht und leicht zu bewegen
- Tischmodell
- Vorbildliche Sicherheit
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien

Gemüseschneidevorrichtung

- 1 Geschwindigkeit, 500 U/Min
- Schneidwerkzeuge aus Edelstahl
- Präziser und sauberer Schnitt
- Effiziente Start-/ Stop-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Eingebautes Einfüllrohr



CC-32S MASCHINE

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
24660	CC-32S	220-240 1 50/60

CC-32S ZUBEHÖR

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
1076	Wandhalterung	Für 3 Schneidscheiben.
10037	Reinigungsbürste	Klein
10020	Reinigungsbürste	Groß

CC-32S SCHNEIDSCHEBEN

Siehe Seite 35.

Vertikal-Kutter- / Mixervorrichtung

- 1 Geschwindigkeit, 1 450 U/Min
- Verarbeitet sämtliche Konsistenzen roh oder gekocht / fest oder flüssig
- Patentiertes Abstreifer-System für schnelle und gleichmäßige Ergebnisse
- Gezahnte Messerklingen für eine langandauernde Schärfe



**EINE MASCHINE, ZWEI AUFSÄTZE
- DOPPELTE FUNKTION!**



Reinigungsbürste klein

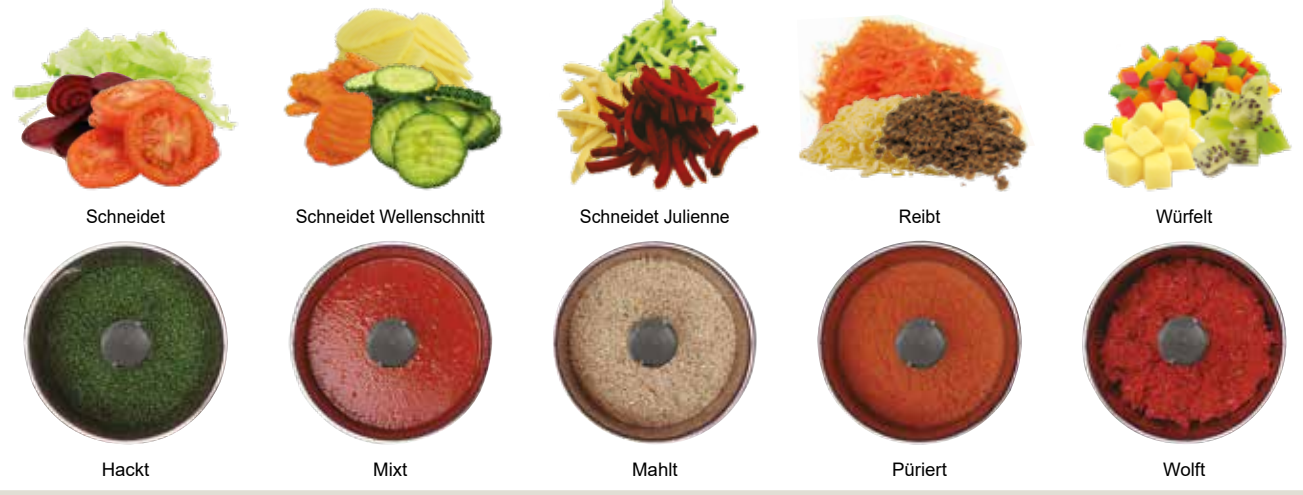


Reinigungsbürste groß



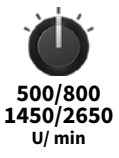
Wandhalterung

ZWEI MASCHINEN IN EINEM - MAXIMALE FLEXIBILITÄT



**KOMBI KUTTER
CC-34**

Kessel netto Volumen 1,4 Liter



- Automatische Geschwindigkeitseinstellung für die getrennten Vorrichtungen – liefert perfekte Ergebnisse mit beiden Funktionen
- Schnelle und einfache Reinigung. Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich.
- Zeitsparend

- Geringes Gewicht und leicht zu bewegen
- Tischmodell
- Vorbildliche Sicherheit
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien

Gemüseschneidevorrichtung

- 2 Geschwindigkeiten, 500/800 U/Min
- Schneidewerkzeuge aus Edelstahl
- Präziser und sauberer Schnitt
- Effiziente Start-/ Stop-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Eingebautes Einfüllrohr



CC-34 MASCHINE

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
24377	CC-34	220-240 1 50/60

CC-34 ZUBEHÖR

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
1076	Wandhalterung	Für 3 Schneidscheiben.
10037	Reinigungsbürste	Klein
10020	Reinigungsbürste	Groß

Vertikal-Kutter- / Mixervorrichtung

- 2 Geschwindigkeiten, 1 450/2 650 U/Min und Puls-Funktion
- Verarbeitet sämtliche Konsistenzen roh oder gekocht / fest oder flüssig
- Patentiertes Abstreifer-System für schnelle und gleichmäßige Ergebnisse
- Gezahnte Messerklingen für eine langandauernde Schärfe



EINE MASCHINE, ZWEI AUFSÄTZE - DOPPELTE FUNKTION!



Reinigungsbürste klein Reinigungsbürste groß Wandhalterung

SCHNEIDSCHNEIBEN FÜR CC-32S UND CC-34

Alle Schneidschneiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Siehe Schneidschneibenübersicht auf Seite 4-5.



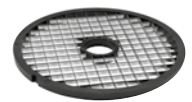
SCHNEIDSCHNEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
85001	1 mm
85002	2 mm
85004	4 mm
85006	6 mm



REIBSCHNEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
85044	2 mm
85040	4 mm
85045	6 mm



WÜRFELGITTER

Nur für CC-34. Siehe Schneidschneibenübersicht auf Seite 4-5.
Achtung! Würfelgitter können nur in Verwendung mit Schneidschneiben für RG-100 verwendet werden.



WELLEN-SCHNITTSCHNEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
85048	4 mm



JULIENNE SCHNEIDSCHNEIBE

Artikel Nr.	Abmessungen
85057	2x2 mm
85050	4x4 mm

EMPFOHLENE SCHNEIDSCHNEIBENSETS

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
84081	2-tlg. Schneidschneibenset	Schneidschneibe 4 mm
		Reibschneibe 4 mm
84082	4-tlg. Schneidschneibenset	Schneidschneibe 2, 4 mm
		Reibschneibe 4 mm
		Julienne 2x2 mm



Einfüllzylinder



Einfüllzylinder



Schneiden von Tomaten



Einfüllzylinder



Kutteraufsatz



Zufuhr während des Betriebes



Abstreifer-System



Gezahnte Messerklingen



Leicht zu transportieren



Spülmaschinentaugliche Maschinenteile

HALLDE VERTIKAL KUTTER BLENDER/MIXER

ARTEN DER VERARBEITUNG

Hackt, mahlt, mixt, püriert, mischt und wolft Fleisch, Aromabutter, Dressings, Desserts, Pürees, Pasteten, Suppen usw.

BENUTZER

Das HÄLLDE Sortiment ist geeignet für das kleinste Café bis hin zu großen Zentralküchen. Perfekt für Küchen, die spezielles Essen in Krankenhäusern, Altersheimen usw. zubereiten.



5 SEKUNDEN



15 SEKUNDEN



0 SEKUNDEN

WARUM EINEN HÄLLDE VERTIKAL-KUTTER BLENDER / MIXER AUSWÄHLEN?

- Zeitsparendes Abstreifer-System – patentiert
- Verarbeitet sämtliche Konsistenzen roh oder gekocht / fest oder flüssig
- Gleichmäßige und einheitliche Ergebnisse
- Gezahnte Messerklingen für eine langanhaltende Schärfe
- Schnelle und einfache Reinigung
- Vorbildliche Sicherheit
- Außergewöhnliche Qualität
- Leichtes Bewegen und Aufbewahren

SCHNELLES VERARBEITEN ZUR GEWÜNSCHTEN KONSISTENZ



Hackt



Mixt



Mahlt



Püriert



Wolft



**VERTIKAL KUTTER BLENDER
VCB-32**

Kessel netto Volumen 1,4 Liter



- Zwei Geschwindigkeiten, 1 450/2 650 U/Min und Puls-Funktion
- Schnelle und einfache Reinigung. Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich.
- Verarbeitet sämtliche Konsistenzen: Roh oder gekocht / fest oder flüssig
- Patentiertes Abstreifer-System für schnelle und gleichmäßige Ergebnisse
- Gezahnte Messerklingen für eine langanhaltende Schärfe
- Tragegriffe- leicht zu transportieren und zu verstauen
- Tischmodell
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien
- Vorbildliche Sicherheit

VCB-32 MASCHINE

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
24350	VCB-32	220-240 1 50/60



Mandelmasse



Pesto / Humus



Dessert



Zitronenkuchen



Vegetarische Steaks



Zufuhr während des Betriebes



Abstreifersystem



Gezahnte Messerklingen



Leicht zu transportieren



Spülmaschinentaugliche Maschinenteile

Schnelles Verarbeiten zur gewünschten Konsistenz



Hackt



Mixt



Mahlt



Püriert



Wolft



**VERTIKAL KUTTER MIXER
VCM-41**

Kessel netto Volumen 1,4 Liter



- Eine Geschwindigkeit, 1 500 U/Min und Puls-Funktion
- Schnelle und einfache Reinigung. Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich.
- Verarbeitet sämtliche Konsistenzen: Roh oder gekocht / fest oder flüssig
- Patentiertes Abstreifer-System für schnelle und gleichmäßige Ergebnisse
- Gezahnte Messerklingen für eine langanhaltende Schärfe
- Messerklingen mit auswechselbaren Messerklingen
- Tragegriffe- leicht zu transportieren und zu verstauen
- Tischmodell
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien
- Vorbildliche Sicherheit



VCM-41 MASCHINE

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
22304	VCM-41	220-240 1 50/60



**VERTIKAL KUTTER MIXER
VCM-42**

Kessel netto Volumen 1,4 Liter



- Zwei Geschwindigkeiten, 1 500/3 000 U/Min und Puls-Funktion
- Schnelle und einfache Reinigung. Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich.
- Verarbeitet sämtliche Konsistenzen: Roh oder gekocht / fest oder flüssig
- Patentiertes Abstreifer-System für schnelle und gleichmäßige Ergebnisse
- Gezahnte Messerklingen für eine langanhaltende Schärfe
- Messerklingen mit auswechselbaren Messerklingen
- Tragegriffe- leicht zu transportieren und zu verstauen
- Tischmodell
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien
- Vorbildliche Sicherheit



VCM-42 MASCHINE

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
22370	VCM-42	380-415 3N 50



Gezahnte Messerklingen



Abstreifersystem



Zufuhr während des Betriebes



Leicht zu transportieren



Spülmaschinentaugliche Maschinenteile

SCHNELLES VERARBEITEN ZUR GEWÜNSCHTEN KONSISTENZ



Hackt



Mixt



Mahlt



Püriert



Wolff



**VERTIKAL KUTTER BLENDER
VCB-61**

Kessel netto Volumen 4,3 Liter



- Eine Geschwindigkeit, 1 500 U/Min und Puls-Funktion
- Schnelle und einfache Reinigung. Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich.
- Verarbeitet sämtliche Konsistenzen: Roh oder gekocht / fest oder flüssig
- Patentierte Abstreifer-System für schnelle und gleichmäßige Ergebnisse
- Gezahnte Messerklingen für eine langanhaltende Schärfe
- Patentierte Messereinheit mit zwei weiteren rotierenden Messern
- Messerklingen mit auswechselbaren Messerklingen
- Tragegriffe- leicht zu transportieren und zu verstauen
- Tischmodell
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien
- Vorbildliche Sicherheit



VCB-61 MASCHINE

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
22617	VCB-61	220-240 1 50/60



**VERTIKAL KUTTER BLENDER
VCB-62**

Kessel netto Volumen 4,3 Liter



- Zwei Geschwindigkeiten, 1 500/3 000 U/Min und Puls-Funktion
- Schnelle und einfache Reinigung. Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich.
- Verarbeitet sämtliche Konsistenzen: Roh oder gekocht / fest oder flüssig
- Patentierte Abstreifer-System für schnelle und gleichmäßige Ergebnisse
- Gezahnte Messerklingen für eine langanhaltende Schärfe
- Patentierte Messereinheit mit zwei weiteren rotierenden Messern
- Messerklingen mit auswechselbaren Messerklingen
- Tragegriffe- leicht zu transportieren und zu verstauen
- Tischmodell
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien
- Vorbildliche Sicherheit



VCB-62 MASCHINE

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
22646	VCB-62	380-415 3N 50/60
22648	VCB-62 Marine	440 3 60



Patentierte Messereinheit



Abstreifersystem



Perfekte Resultate



Leicht zu transportieren



Spülmaschinentaugliche Maschinenteile

HALLDE MIXER

ARTEN DER VERARBEITUNG

Mischt, mixt, schlägt, rührt, hackt und püriert Mischungen, die sehr flüssig sind, wie Kräuteröle, Soßen, Suppen, Mehlschwitzen, Teige, Salatdressings, Desserts, Fruchtgetränke, Cocktails, Milchshakes, Smoothies usw.

BENUTZER

Der HÄLLDE Mixer SB-4 ist geeignet für Restaurants, Bars, Fast-Food-Einrichtungen, Krankenhäuser, Diätküchen, Schulen, Catering, Supermärkte usw.

WARUM EINEN HÄLLDE MIXER SB-4 WÄHLEN?

- Aufklappbarer Deckelhalter mit Sicherheitsknopf – patentiert
- Stufenlose Geschwindigkeitsregelung 700-15.000 U/Min, Puls-Funktion
- Verarbeitet von 2 dl bis zu 4 Litern
- Vorbildliche Sicherheit
- Außergewöhnliche Qualität
- Geringes Gewicht – leichtes Bewegen und Aufbewahren
- Der Motor befindet sich hinter dem Behälter:
 - Optimale Arbeitshöhe
 - Stabile Maschine
- Behälter mit gut durchdachtem Design:
 - Durchsichtig, ermöglicht, den Prozess zu verfolgen
 - Außerordentlich schlagfest und hitzebeständig
 - Zwei solide Handgriffe
 - Deckel mit Einfüllöffnung zum leichten Nachfüllen von Flüssigkeit
 - Kante verhindert das Tropfen
 - Gestaltet zur Verminderung der Verarbeitungszeit
 - Misst Liter, Unzen und Tassen
- Schnelle und einfache Reinigung des Behälters in der Spülmaschine

KRAFTVOLLER 4 LITER MIXER



Hackt

Mischt

Rührt

Püriert

Schlägt

Mixt



MIXER SB-4



- Aufklappbarer Deckelhalter mit Sicherheitsknopf – patentiert
- Stufenlose Geschwindigkeitsregelung 700-15.000 U/Min, Puls-Funktion
- Verarbeitet von 2 dl bis zu 4 Litern
- Schnelle und einfache Reinigung
- Vorbildliche Sicherheit
- Außergewöhnliche Qualität
- Geringes Gewicht – leichtes Bewegen und Aufbewahren
- Der Motor befindet sich hinter der Behälter:
 - Optimale Arbeitshöhe
 - Stabile Maschine
- Behälter mit gut durchdachtem Design:
 - Durchsichtig, ermöglicht, den Prozess zu verfolgen
 - Außerordentlich schlagfest und hitzebeständig
 - Zwei solide Handgriffe
 - Deckel mit Einfüllöffnung zum leichten Nachfüllen von Flüssigkeit
 - Kante verhindert das Tropfen
 - Gestaltet zur Verminderung der Verarbeitungszeit
 - Misst Liter, Unzen und Tassen



SB-4 MASCHINE

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
23010	SB-4	220-240 1 50/60

SB-4 ZUBEHÖR

Artikel Nr.	Artikel	Bezeichnung
23307	Behälter	4 Liter. Inkl. Messereinheit und Deckel.



Behälter



Suppen



Milchshakes/Smoothie



Dressing



Mandel-/Nuss-Milch



Saft



Zufuhr während des Betriebes



Aufklappbarer Deckelhalter



Puls-Funktion



Leicht zu transportieren



Spülmaschinentaugliche Maschinenteile



Sicherheit zuerst:

Abschließbare Maschinen



Food Preparation Machines – Made in Sweden 

Abschließbare Gemüseschneidemaschinen – eine sichere Wahl

Mit HÄLLDE Gemüseschneidemaschinen können Sie Gemüse, Obst, Käse und Pommes Frites in verschiedene Größen schneiden, zerkleinern, würfeln, reiben und Julienne schneiden, je nach Schneidwerkzeug und Modell der Gemüseschneidemaschine.

HÄLLDE Gemüseschneidemaschinen verwenden Edelstahl-Schneidwerkzeuge. Die Klingen sind austauschbar und sehr scharf um perfekte Schneidergebnisse zu erzielen. Die Maschinen verfügen über eine effiziente Start / Stop-Funktion für ein sicheres Befüllen und können mit einer Schutzabdeckung und einem Schloss geliefert werden, um zu verhindern, dass unbefugtes Personal die Maschine versehentlich startet. Verschießbare Gemüseschneidemaschinen sind besonders geeignet für Küchen in Pflegeheimen, Schulkantinen, Gefängnissen oder anderen Einrichtungen, an denen Sicherheit höchste Priorität hat.

Wählen Sie das richtige Modell!

Alle HÄLLDE Gemüseschneidemaschinen sind aus sorgfältig ausgewählten, hochwertigen Materialien hergestellt. Die Maschinen sind leicht zu reinigen und mit Griffen ausgestattet, um einen bequemen Transport zu ermöglichen. Jedes Modell ist an unterschiedliche Bedürfnisse mit verschiedenen Kapazitäten angepasst. Auf hallde.com können Sie mehr darüber erfahren, welches Modell am besten zu Ihren Bedürfnissen passt.



WELCHE MODELLE SIND ALS VERSCHLIEßBARES MODELL VERFÜGBAR?

Die Modelle RG-100, RG-200, RG-250 and RG-350 können mit einer Schutzabdeckung, die den Start- und Stop-Knopf abdeckt, bestellt werden. Sie können das Gerät dann mit einem abnehmbaren Vorhängeschloss sichern. Das Modell RG-400i kann mit einem verschließbaren Stopknopf bestellt werden. Wenn der rote Knopf (die Stoptaste) gedrückt wird, stoppt die Maschine. Um die Maschine wieder zu starten, muss der rote Knopf mit einem Schlüssel entriegelt werden, bevor der grüne Startknopf gedrückt werden kann.

Artikel Nr.	Bezeichnung
11114	RG-100 / 220-240 l 50/60
11115	RG-200 / 220-240 l 50/60
11116	RG-250 / 220-240 l 50/60
11117	RG-350 Manuelle Füllvorrichtung / 380-415 3N 50/60
11120	RG-400i Grundmaschine / 380-415 3N 50/60

WÄHLEN SIE IHR MODELL AUF HALLDE.COM



Schneidet

Schneidet Wellenschnitt

Schneidet Julienne

Reibt

Würfelt

Schneidet Pommes Frites



Die neusten Produkt von HÄLLDE.....



2020 hat HÄLLDE mit der RG-300i die zweite komplett aus Edelstahl gefertigte Serie eingeführt. Unser hoher Hygieneanspruch führt auch dazu, dass wir im selben Jahr die RG-250 DiWash eingeführt haben. Eine Maschine, bei der alle abnehmbaren Teile maschinenwaschbar sind.

Lesen Sie mehr unter hallde.com



Wir bleiben bei dem, was wir am besten können!

Mit mehr als 80 Jahre Erfahrung und einer Vielzahl an wichtigen Patenten, ist HÄLLDE der Marktführer in der Entwicklung und Produktion von Gemüseschneidemaschinen, Vertikal-Kuttern, Kombi-Kuttern und Mixern.

Unser Fokus auf die Nische macht und besonders stark
– wir bleiben bei dem, was wir am besten können.

– Und vereinfachen weiterhin die Arbeit in der Küche

halde.com



Food Preparation Machines

Made in Sweden since 1941 

