



RG-400i

Gemüseschneider

Food Preparation Machines - Made in Sweden 



hallde.com

Einzigartige Maschine in Edelstahl

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. Durch die unterschiedlichen Größen der Schneidwerkzeuge und Einfüllvarianten, ist die Maschine für nahezu alle Anforderungen nutzbar.

HÄLLDE´s RG-400i ist eine Standmaschine mit kompakten Abmessungen und besonders hoher Qualität. Durch das Edelstahldesign lässt sich die Maschine besonders leicht reinigen. Die Bauform ist ergonomisch und einfach zu bedienen. Alle Schneidscheiben, Zylinder und das Zubehör sind zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Die RG-400i erfüllt alle Anforderungen, die an eine professionelle Gemüseschneidemaschine gestellt werden. Die Maschine ist geeignet für: Restaurants, Großküchen, Industrie, Catering oder als Teil des Produktionsprozesses.

Perfekte Schneidresultate

Die RG-400i hat eine umfangreiche Auswahl an Schneidwerkzeugen die schneiden, würfeln, reiben, Julienne-Streifen, oder Pommes-Frites in unterschiedliche Größen schneiden, sowohl harte wie auch weiche Produkte. Der große Schneidscheibendurchmesser von 215mm in Verbindung mit dem geräumigen Einfüllzylinder erlaubt die Verarbeitung von großen Mengen. Die Schneidscheibendrehzahl ist optimiert, um bestmögliche Resultate zu erzielen. Die Klinsen sind speziell geschliffen, um langanhaltend schärfe zu garantieren. Abgenutzte Klinsen können kostengünstig ersetzt werden, ohne das eine komplette Scheibe notwendig ist. Die Maschine hat 2 Geschwindigkeiten: 200 U/ Min und 400 U/Min.

Beste Hygieneeigenschaften

Alle abnehmbaren Teile sind aus Edelstahl und können im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Maschinenbasis, auch aus Edelstahl, hat glatte Oberflächen, abgerundete Kanten und vermeidet Sicken, in denen sich Lebensmittelreste festsetzen können. Die optional erhältliche Edelstahl-Auswurführung vereinfacht ein schnelles Reinigen nochmals. Die Auswurführung kann der Maschine einfach entnommen werden und in der Geschirrspülmaschine mit gereinigt werden. Dank des Abstandes von 150 mm zwischen Maschine und Boden, ist auch der Bereich unterhalb der Maschine gut zugänglich. Durch den robusten Griff und die stabilen Räder an zwei der vier Maschinenbeine, lässt sich die RG-400i jederzeit bewegen. Alle verwendeten Teile sind Lebensmittelecht und Zertifiziert.

Sicherheitsystem

Die RG-400i besitzt zwei Sicherheitssysteme, die die Nutzer und die Maschine schützen, falls die Schneidwerkzeuge freiliegen. Um die Maschine zu starten, muss immer ein Einfüllzylinder angebracht sein und die Einfüllvorrichtung mit der Drückerplatte muss sich in der korrekten Position befinden.

Höchstmögliche Zuverlässigkeit

Der Leistungsstarke Motor ist für lang andauernde und schwerste Belastungen ausgelegt, um auch in großen Produktionssystemen zuverlässig zu arbeiten. Die Maschine arbeitet Riemenlos und hat ein wartungsfreies Stahl-Zahnradgetriebe für ein besonders hohes Start- und Arbeitsdrehmoment.



Ergebnis- und Inspirationsvideos ➔



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 3.000 Portionen am Tag oder 2,4 Tonnen pro Stunde. Sie kann somit an nahezu alle Anforderungen angepasst werden und in ein Produktionssystem integriert werden.



Flexible Anwendungsmöglichkeiten

Je nach Anforderung kann die RG-400i mit dem entsprechenden Einfüllzylinder bestückt werden. Alle Teile sind einfach an- und abzubauen. Bei einem Aufgabenwechsel sind alle Bauteile in mit nur wenigen Handgriffen gewechselt.

Welcher Aufsatz vereinfacht Ihre Arbeit?



Einfüllzylinder A mit 3 internen Messern fixiert und trennt die Produkte während des Schneidvorganges. Der Einfüllzylinder A kann mit der pneumatischen Einfüllvorrichtung, der manuellen Einfüllvorrichtung und der 4-Rohr-Füllvorrichtung verwendet werden. Er ist besonders für die Verarbeitung von Kohl oder anderen großen Gemüsen geeignet.



Einfüllzylinder B mit einer internen Trennwand ist kompatibel mit der manuellen Einfüllvorrichtung und der 4-Rohr-Füllvorrichtung. Der Einfüllzylinder B ist somit ideal geeignet, um das Produkt manuell im Zylinder zu positionieren.



Die Auswurfzuführung zum Würfeln oder schneiden von Pommes Frites

– erleichtert auch das Reinigen

Um die RG-400i schnell und einfach zu reinigen, ist die Auswurfzuführung optional erhältlich. Diese sitzt unterhalb der Schneidscheibe in der Maschinenbasis und kann ohne Einsatz von Werkzeug entnommen werden. Nach dem Arbeitsvorgang wird die Auswurfzuführung entnommen und in der Geschirrspülmaschine gereinigt. Der Reinigungsaufwand für die Maschinenbasis minimiert sich.

Die Auswurfzuführung wird beim Schneiden mit dem Würfelgitter oder der Pommes Frites Gitter benutzt. Außerdem empfehlen wir die Auswurfzuführung auch bei der Benutzung der anderen Schneidscheiben.



Reduzierter Kraftaufwand mit „Ergo-loop“

Die manuelle Einfüllvorrichtung kann nahezu alle Produkte verarbeiten, sowohl große wie auch kleine Stücke. Das „Ergo-loop“ Design bietet einen Hebeleffekt, welcher den Kraftaufwand bei besonders großen und harten Produkten reduziert, wie z.B. Wurzelgemüse, Kraut und Käse. Um eine schnelle und sichere Verarbeitung der Produkte zu gewährleisten, stoppt die Maschine, sobald die Einfüllvorrichtung mit der Drückerplatte ausgeschwungen wird. Sobald die Drückerplatte wieder über dem Einfüllzylinder ist, startet die Maschine wieder automatisch.



Manuelle Einfüllvorrichtung



Schneidet lange und dünne Produkte senkrecht

Die 4-Rohr-Füllvorrichtung dient dazu lange und feste, wie auch runde Produkte in bestimmter Richtung schneiden zu können. Die Einfüllvorrichtung hat 4 Rohre: 73 mm (zwei Rohre) 60 mm und 35 mm. Die Rohre sind eine gute Hilfe bei der Verarbeitung von verschiedenen Produkten, wie z.B. Gurken und Lauch. Es ist auch möglich verschiedene Kräuter zusammen zu schneiden. Bei der Benutzung der 4-Rohr-Einfüllvorrichtung arbeitet die Maschine permanent. Das rotierende Schneidewerkzeug ist durch die Einfüllvorrichtung abgedeckt, sodass der Anwender vor Verletzungen geschützt wird.



4-Rohr-Füllvorrichtung



Reduzierte Kraftaufwand und zeitsparend

Die pneumatische Einfüllvorrichtung kann sowohl große als auch kleine Produkte verarbeiten. Das Gemüse wird durch die pneumatische Einfüllvorrichtung selbstständig per Knopfdruck an die Schneidscheibe gedrückt. Der Kraft- sowie der Zeitaufwand werden minimiert. Aus diesem Grund empfehlen wir die Verwendung der pneumatischen Einfüllvorrichtung bei der Verarbeitung von größeren Mengen und harten Produkten. Bei der manuellen Einfüllvorrichtung mit dem Ergo-loop stoppt die Maschine, wenn die Einfüllvorrichtung die Position ändert und startet wieder automatisch, wenn sie in die vorherige Position geht. Durch die drei Geschwindigkeitsstufen ist es möglich, die unterschiedlichsten Gemüsesorten perfekt zu schneiden.



**Pneumatische
Einfüllvorrichtung**



Laufende Zuführung großer Mengen

Mit dem Einfülltrichter können überwiegend runde Lebensmittel schnell und in großen Mengen der Maschine zugeführt werden. Die Verarbeitungsmenge ist durch den ununterbrochenen Schneidvorgang besonders hoch und zeiteffizient. Durch den leichten Zugang an den Einfülltrichter kann die Maschine auch hinter einem Fließband positioniert werden.

Der Einfüllzylinder ist mit 2 Führungskammern ausgestattet und presst die Produkte während des Schneidvorganges nach unten gegen die Schneidscheiben.



Einfülltrichter



Reibe ganze Käseblöcke

Beim Reiben von Käse können ganze Blöcke in die Maschine eingeführt werden, ohne dass sie in kleinere Stücke geteilt werden müssen. Der hohe Einfüllzylinder bietet Platz für Käseblöcke von bis zu 35 cm. Die durch den Manuelle Einfüllvorrichtung (Ergo-Loop) erzeugte Hebelwirkung reduziert den Bedarf an manueller Kraft. Optimal zum Zerkleinern großer Käsemengen!

Für Pizzakäse und Gratins empfehlen wir unsere 6 mm oder 8 mm Reiben/Raspeln. Der Käse sollte gut gekühlt sein.



Einfüllaufsatz für Käse

Zubehör, das die Arbeit leichter macht

Zubehörwagen für praktische Aufbewahrung von Zubehör

Der Zubehörwagen ist ideal zur sicheren Aufbewahrung von Schneidwerkzeugen und Einfüllzylindern. Es ist ausreichend Platz für bis zu drei unterschiedliche Einfüllwerkzeuge und zwei Einfüllzylinder. Außerdem ist Platz für Schneidwerkzeuge, sodass diese vor Schäden oder unnötiger Abnutzung geschützt sind. Der Wagen ist aus Edelstahl und hat vier robuste Räder, von denen zwei mit Feststellbremse ausgestattet sind.



Transportwagen für GN-Behälter, Niedrig und Hoch

Die niedrigere Variante verfügt über eine Arbeitsfläche zur Vorbereitung. Außerdem ist Platz für 2x7 GN 1/1 Kantinenbehälter. Der Wagen ist aus Edelstahl und hat vier robuste Räder, von denen zwei mit Feststellbremse ausgestattet sind.

Der größere Transportwagen ist für 16 Stück GN 1/1 Behälter ausgelegt. Außerdem verfügt der Wagen über vier Räder, von denen zwei mit Feststellbremsen ausgestattet sind.



Edelstahl Behälterwagen für reibungslosen Arbeitsverlauf

Der Behälterwagen wird während des Schneidens vor der Auswurföffnung der Maschine positioniert.

Der Wagen kommt mit einem 1/1 – 200 Gastromnorm Behälter. Der Haltebügel für den GN-Behälter lässt sich in der Höhe verstellen, oder hochklappen um schwere Sachen wie Kartoffelsäcke zu transportieren. Der Wagen ist aus Edelstahl und hat vier robuste Räder, von denen zwei mit Feststellbremse ausgestattet sind.



Kesselwagen aus Edelstahl

Geeignet um das geschnittene Produkt direkt zu beizen oder einzulegen.

Der Kesselwagen ist mit einem Ablaufhahn ausgestattet und hat ein Fassungsvermögen von 85 Litern.



Box Trolley und Schnittgutbox

Besonders gut geeignet für sehr große Mengen. Der Trolley ist ausgestattet mit einem robusten Griff und vier Rädern, von denen zwei mit Feststellbremsen ausgestattet sind.

Das Volumen der Schnittgutbox beträgt 54 Liter. Durch den Deckel lassen sich mehrere Schnittgutboxen stapeln.



Kompressor für Pneumatische Einfüllvorrichtung

Für die Nutzung der pneumatischen Einfüllvorrichtung ist Pressluft notwendig. Sollte keine Pressluft vor Ort verfügbar sein, bietet Hälde einen kompakten und leisen Kompressor an. Die Einsatzlautstärke liegt bei unter 64dBa.



Praktische Wandhalterung für Schneidwerkzeuge und Reinigungsbürste

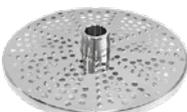
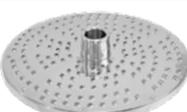
Die Wandhalterung ist in 2 Varianten erhältlich. Für einzelne Schneidscheiben, oder mit Platz für bis zu drei Schneidscheiben. Beide Varianten werden an der Wand montiert. Sie dienen einer schnellen Übersicht auf die Auswahl, sparen Platz und garantieren eine sichere und bequeme Aufbewahrung. Gleichzeitig werden so die Klingen vor Beschädigung oder Abnutzung geschützt.

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



Qualitäts-Schneidwerkzeuge für optimale Ergebnisse

Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.  Austauschbare Messer/Platten.  = Edelstahl.

	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.	
	HC 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   3, 4, 5, 6 mm.	Die HL Schneidscheiben haben zwei Klingen und eine entsprechend höhere Schneidleistung. Mit den HL Wellenschneidscheiben, 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.	
	HC 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. Till Ostmatären: 4.5, 6, 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.	
	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.	



Maschine

- Motor: 1.5/0.9 kW, Zwei Geschwindigkeiten (200 & 400 U/Min) 208-440V, 3 Phasen, 50-60Hz
- Getriebe: Wartungsfreies Zahnradgetriebe
- Sicherheitssystem: Drei Sicherheitstrennschalter
- Schutzklasse, Maschine: IP45
- Schutzklasse, Druckknöpfe: IP65
- Erdung, 3 Phasen, 16A
- Lautstärke LpA (EN31201) 70dBa
- Magnetfeld: Weniger als 0.4 microtesla.

Material

- Gehäuse: Edelstahl
- Einfüllzylinder: Edelstahl
- Einfüllvorrichtungen: Edelstahl
- Schneidwerkzeuge Scheiben: Edelstahl/Aluminium
- Messerklingen: Rostfreier Messer Stahl

Einfüllvorrichtungen

Fünf verschiedene Einfüllvorrichtungen:

- Manuelle Einfüllvorrichtung mit Ergo-loop für Hebeleffekt
- Pneumatische Einfüllvorrichtung: drei Geschwindigkeiten
- 4-Rohr-Füllvorrichtung: Durchmesser 73 mm(2 Röhren), 60 mm und 35 mm.
- Einfülltrichter: Volumen ca. 23 Liter. Höhe: 350 mm. Durchmesser 420 mm.
- Einfüllaufsatz für Käse: Manuelle Einfüllvorrichtung mit Hebeleffekt

Vier Arten von Einfüllzylindern:

Volumen 9 Liter, Höhe 250 mm, Durchmesser 200 mm.

- Einfüllzylinder A mit drei internen Messern für manuelle Einfüllvorrichtung, pneumatische Einfüllvorrichtung und 4-Rohr Füllvorrichtung.
- Einfüllzylinder B mit einer internen Trennwand für manuelle Einfüllvorrichtung, pneumatische Einfüllvorrichtung und 4-Rohr-Füllvorrichtung.
- Einfüllzylinder für Einfülltrichter, ausgestattet mit 2 Führungskammern.

Volumen 11 Liter. Höhe 350 mm. Durchmesser 200 mm:

- Einfüllzylinder für Käsereibe.

Schneidewerkzeug

- Durchmesser: 215 mm.
- Drehzahl: 200 & 400 U/Min

Verarbeitungsarten

- Scheiben, Würfeln, Reiben, Julienne und Pommes Frites.
- Verarbeitet Früchte, Gemüse, trockenes Brot, Käse und Pilze.

Anwendungsbereiche

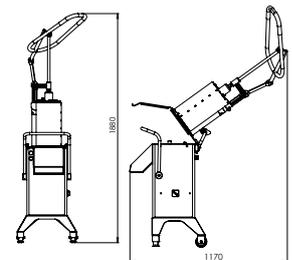
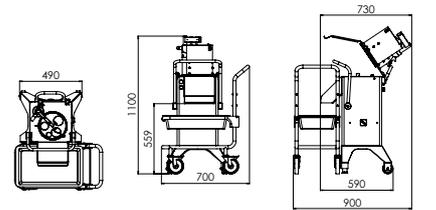
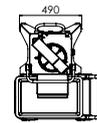
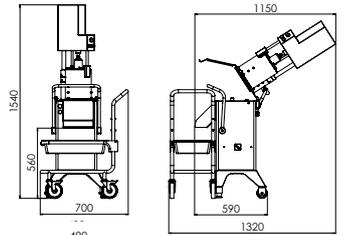
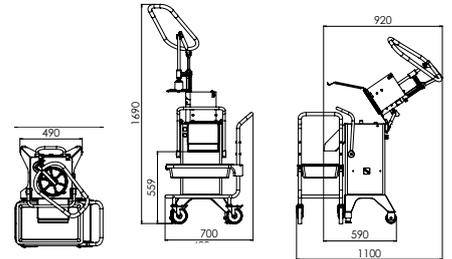
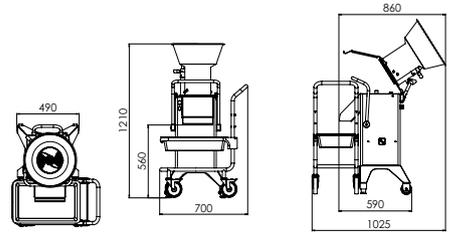
- Restaurants, Ladengeschäfte, Pizzerias, Großküchen, Schulen, Krankenhäuser, Fast Food Shops, Schiffe, etc.

Netto Gewicht

- Maschinenbasis: 63 kg.
- Einfüllzylinder: 6 kg.
- Manuelle Einfüllvorrichtung: 7.5 kg.
- 4-Rohr-Füllvorrichtung: 5 kg.
- Pneumatische Einfüllvorrichtung: 12 kg.
- Einfülltrichter mit Einfüllzylinder: 14,5 kg.
- Schneidscheiben: 1 kg.
- Auswurführung: 1.5 kg.

Standards

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



Food Preparation Machines
Made in Sweden since 1941

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

