



**RG-100**

# Gemüseschneider

Food Preparation Machines - Made in Sweden since 1941 

**5 kg  
/min**

**400  
/Tag**



hallde.com

# Beachtliche Größe

RG-100 wurde für kleinere Küchen entwickelt, die aber die Qualität und die Kraft eines großen professionellen Gemüseschneiders benötigen. Das Modell kann als Tischgerät verwendet werden. Durch die Schrägstellung ist der Einfüllzylinder gut zugänglich und der Druckhebel leicht mit einer Hand zu bedienen.

## Sicher und schnell

Durch die automatische Start-Stop-Funktion, stoppt die Maschine sobald die Drückerplatte von der Einfüllöffnung entfernt wird. Ist die Drückerplatte wieder über der Einfüllöffnung, startet das Gerät automatisch. Besonders bei der Verarbeitung von größeren Mengen ist das ein großer Vorteil in der Bedienung.

## Sicherheitssysteme

Sobald die Gemüseschneider-Vorrichtung abgenommen wird, kann die Maschine nicht mehr starten. So besteht kein Risiko, dass die Messer ungesichert starten.

## Doppelte Sicherheit gegen ungeschützte Schneidscheiben

Wird die Abdeckklappe zum Schneidwerkzeug geöffnet oder entfernt, schaltet die Maschine automatisch ab. Ein ungewolltes starten wird durch zwei Sicherheitsschalter vermieden.

## Zubehör, das das Leben in der Küche vereinfacht

### • Schrägschnitt-Einfüllvorrichtung

Wird zum Schneiden, von langem und dünnem Gemüse wie Gurken, Karotten oder Lauch in dekorativ angewinkelte Scheiben für Wokgericht, Sandwiches, Salate etc., verwendet.

### • Rohrschacht inkl. Stößel

Zum kontinuierlichen Befüllen von langem und dünnem Gemüse, welches „stehend“ geschnitten werden soll. Zum Beispiel Frühlingszwiebel, Chili, Rettich. Der Rohrschacht ist in der Drückerplatte integriert.

### • Maschinentisch für ergonomischeres Arbeiten

Der Tisch kann auf 3 unterschiedlichen Höhen eingestellt werden (hoch, mittel, niedrig), sodass eine korrekte Körperhaltung garantiert wird. Das Design des Maschinentisches, ermöglicht die Nutzung des HALLDE Behälterwagens.

### • 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 Gastronorm 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.

### • Reinigungsbürsten in zwei Größen

Zur Reinigung von Maschinen und Schneidscheiben. Beide Bürsten haben feste Borsten die sich besonders gut zur Reinigung von Würfelgittern und Julienne Schneidscheiben eignen.

### • Wandhalterung für Schneidscheiben

Bietet Platz für bis zu 3 Schneidscheiben. Die Wandhalterung schützt vor Beschädigungen, spart Platz und macht die Handhabung einfach.



## Größte Hygiene

Das Modell RG-100 hat glatte Oberflächen, abgerundete Ecken und vermeidet unnötige Kanten, in denen sich Lebensmittelreste festsetzen können.

## Einfache Reinigung

Alle abnehmbaren Teile können ohne Werkzeug, schnell und einfach demontiert und unter laufendem Wasser gereinigt werden. Durch die IP44 Schutzklasse ist auch das Maschinengehäuse leicht zu reinigen

## Nur ausgewählte Materialien

Das Maschinengehäuse und die Einfüllvorrichtung bestehen aus robustem Metall. Die Messerlingen sind aus rostfreiem Messer Stahl höchster Qualität gefertigt und können zum Austausch entfernt werden.

## Leicht zu bewegen

Die relativ kleine Maschine hat viele Vorteile. Das Modell RG-100 benötigt kaum Platz und ist durch einen Griff auf der Rückseite leicht zu tragen.

## Höchstmögliche Zuverlässigkeit

Der starke Asynchronmotor ist besonders laufruhig. Die Kraftübertragung erfolgt Riemenlos über ein Getriebe und sorgt für ein hohes Drehmoment. Der gesamte Antrieb ist wartungsfrei. Selbst bei voller Beladung, mit sehr harten Lebensmitteln, läuft die Maschine problemlos an. Das macht die RG-100 zu einer außergewöhnlich zuverlässigen und robusten Maschine.

## Schneidwerkzeug für jeden Anlass

Das Modell RG-100 schneidet, würfelt, schneidet Julienne und Buntschnitt und reibt alles, von harten bis zu weichen Produkten. Jedes Messer und auch die Reibplatten können ausgetauscht werden.

## Perfekte Ergebnisse

Die Drehgeschwindigkeit der Schneidscheiben ist abgestimmt um selbst dünne Scheiben sauber zu schneiden.

Die Messer werden speziell geschliffen, um ein langanhaltend optimales Ergebnis zu erzielen.





Ergebnis- und Inspirationsvideos →






# Qualitäts Schneidscheiben für perfekte Ergebnisse

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




## Schneidescheibe

 0,5, 1, 1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 mm

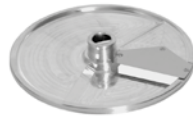
Sind geeignet um hartes und weiches Gemüse, wie z.B. Obst, Pilze usw. zu schneiden. Würfeln in Verbindung mit einem geeigneten Würfelgitter.




## Feinschnittscheibe

 15 mm

Sind geeignet, um harte und weiche Lebensmittel zu schneiden wie Wurzelgemüse, Obst, Pilze usw. Würfeln in Verbindung mit einem geeigneten Würfelgitter.




## „Soft“-Schneidescheibe

 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

 2, 3, 4, 5, 6 mm

Schneiden dekorative Scheiben aus Roter Beete, Gurken, Karotten usw. im Wellenschnitt.




## 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.



## 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 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



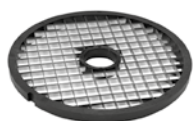
Ideal geeignet zum Reiben von Hartkäse wie beispielsweise Parmesan.



## 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 mm

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



## Pommes Frites Set

 10x10 mm

Set bestehend aus Pommes Frites Schneidscheibe und Pommes Frites Auswerferscheibe.





### Maschine

- Motor: 0.25 kW, 1 Geschwindigkeit, 1-phasig, 50 Hz, 230 V, 3-phasig, 50 Hz, 400 V
- Kraftübertragung: Planetengetriebe
- Sicherheitssysteme: zwei Sicherheitsschalter
- Schutzart Maschine: IP44
- Schutzart Schalter: IP65
- Steckdose: geerdet, 1-phasig, 10 A
- Sicherung: 10 A, verzögert
- Geräuschpegel LpA (EN31201): 70 dBA
- Magnetfeld: < 0.5 Mikrottesla

### Materialien

- Maschinengehäuse: Eloxierte und polierte Aluminiumlegierung.
- Schneidscheiben: Edelstahl / Aluminiumlegierung / Glasfaserverstärker Kunststoff.
- Messerklingen: rostfreier Messer Stahl.
- Maschinentisch: Edelstahl.
- Container: Polycarbonat.

### Einfüllvorrichtungen

- Einfüllvorrichtung: Volumen 1.65 Liter. Höhe 150 mm, Durchmesser 170 mm.
- Einfüllrohr Durchmesser innen: 56 mm

### Schneidwerkzeuge

- Durchmesser: 185 mm
- Geschwindigkeit: 350 U/min (50 Hz)

### Verarbeitungsarten

- Schneidet, würfelt, reibt, schneidet Julienne-Streifen, Wellenschnitt und Pommes Frites. Verarbeitet Gemüse, Obst, trockenes Brot, Käse, Nüsse, Pilze usw.

### Anwendungsbereiche

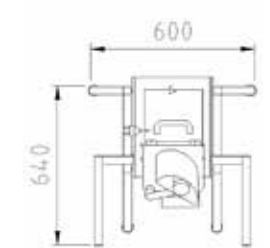
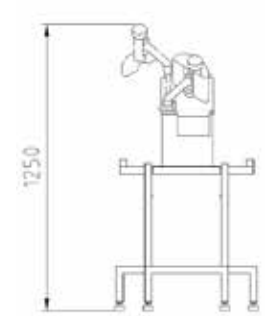
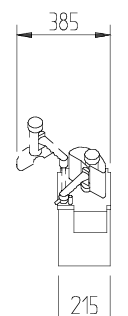
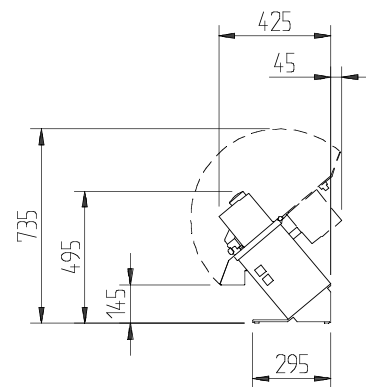
- Restaurants, Schiffe, Tagesheime, Altersheime, Krankenhäuser, Catering, usw.

### Netto Gewicht

- Maschine: 16 kg
- Schneidscheiben: 0.5 kg. Pommes Frites Set: 0,9 kg.

### Standards

- Besuchen Sie [www.hallde.com](http://www.hallde.com) und wählen Sie Produkte und Zertifikate.



Food Preparation Machines  
Made in Sweden since 1941

AB Hallde Maskiner – P.O. Box 1165 SE-164 26 Kista Schweden  
• Telefon: +46 8 587 730 00 • Fax: +46 8 587 730 30 • [hallde.com](http://hallde.com) • [info@hallde.com](mailto:info@hallde.com)

