



RG-250

Gemüseschneider

Food Preparation Machines - Made in Sweden since 1941 


10 kg
/min


1000
/Tag



halde.com

Ergonomisch in allen Stufen

Durch die Schrägstellung ist der Einfüllkopf gut zugänglich. "HÄLLDE Power-Link" erzeugt einen Hebearmeffekt, welcher die erforderliche manuelle Kraft um etwa 50 Prozent verringert. Mit dem "HÄLLDE Ergo-loop" können Sie die Maschine mit beiden Händen bedienen und dies trägt somit zu einer besseren Körperhaltung bei. Zusätzlich empfehlen wir den vertikal regelbaren Maschinentisch, mit welchem Sie immer in der richtigen Höhe arbeiten können.

Sicher und Schnell

Dank der automatischen Start und Stopp Funktion erledigen Sie Ihre Schneidarbeiten in kürzester Zeit. Sobald die Drückerplatte über der Einfüllöffnung steht, beginnt der Schneidevorgang und die Maschine stoppt, sobald die Drückerplatte von der Einfüllöffnung weg ist. Das Modell RG-250 hat einen Vollmondzylinder, welcher den Vorteil hat größere Mengen zu verarbeiten und den Vorschneidebedarf zu minimieren. All dies sind klare Vorteile, speziell wenn größere Mengen verarbeitet werden.

Sicherheitsystem

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

Perfekte Hygiene

Das Modell RG-250 hat glatte Oberflächen, abgerundete Ecken und keine unnötigen Unterbrechungen, wohin Reste eindringen und stecken bleiben könnten.

Einfache Reinigung

Für die schnelle Reinigung sind alle abnehmbaren Bestandteile leicht zu entfernen. Die Einfüllvorrichtung ist abnehmbar und leicht unter laufendem Wasser zu reinigen.

Material

Das Maschinengehäuse, die Einwurfvorrichtung und die Drückerplatte bestehen aus robustem Metall. Die Messerklingen sind aus Messerstahl höchster Qualität gefertigt und können zum Austausch oder zum Schleifen entfernt werden.

Leicht zu bewegen

Das Modell RG-250 benötigt kaum Platz und ist durch den Griff auf der Rückseite der Maschine leicht zu tragen.

Höchstmögliche Zuverlässigkeit

Der starke Motor hat eine hohe Start- und Lauf-Drehkraft. Das Modell RG-250 beinhaltet keine Riemen oder Zwischenverbindungen. Die Kraft des Motors geht über ein Planetengetriebe. Das macht den RG-250 zu einer außergewöhnlich zuverlässigen Maschine.

Schneidwerkzeug für jeden Anlass

Das Modell RG-250 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 Rotationsgeschwindigkeit der Schneidscheiben ist fein abgestimmt und durch den Schliff der Messerklingen, werden perfekte Ergebnisse garantiert.

Zubehör, dass das Leben in der Küche vereinfacht

• 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 Gastronom 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.

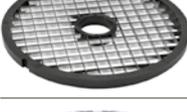


Result- och inspiration videos →



Qualitäts Schneidscheiben für perfekte 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.	
	Standardschneidscheiben  20 mm.	Sind geeignet, um harte Lebensmittel zu schneiden wie Wurzelgemüse usw. Würfeln in Verbindung mit einem geeigneten Würfelgitter.	
	Feinschnittscheiben  15 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 ●  2, 3, 4, 5, 6 mm	Schneidet 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 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 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 oder einer „Soft“-Schneidscheibe 10 mm.	
	Pommes Frites Set  10x10 mm	Set bestehend aus Pommes Frites Schneidscheibe und Pommes Frites Auswerferscheibe.	





Maschine

- Motor: 0.55 kW. Eine Geschwindigkeit, 230-240 V, 1-phasig, 50 Hz, 440 V, 3-phasig, 60 Hz.
- Kraftübertragung: wartungsfreies Getriebe.
- Sicherheitssysteme: zwei Sicherheitsschalter.
- Schutzart Maschine: IP44.
- Schutzart Schalter: IP65.
- Streckdose: geerdet, 1-phasig, 10 A. Alternativ 3-phasig: geerdet, 3-phasig, 16 A.
- Sicherung: 10 A, verzögert.
- Geräuschpegel LpA (EN31201): 72 dBA.
- Magnetfeld: < 0,5 Mikrottesla.

Materialien

- Maschinenbasis: Eloxiertes Aluminium oder poliertes Aluminium.
- Schneidscheiben: Edelstahl / Aluminiumlegierung / Kohlefaser verstärktes Kunststoff.
- Messerklingen: rostfreier Stahl.
- Maschinentisch: Edelstahl.
- GN Behälter: Polycarbonat.

Einfüllvorrichtungen

- Zylindrische Einwurfvorrichtung: Volumen 4 Liter. Höhe 180 mm. Durchmesser 170 mm. Fixierte Stützwand: 55 mm.
- Einfüllrohr Durchmesser innen: 56 mm.
- Drückerplatte mit "HÄLLDE Ergo-loop" und "HÄLLDE PowerLink" System.

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

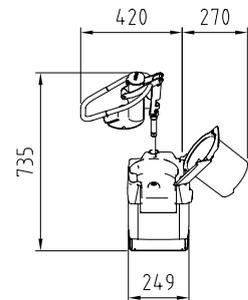
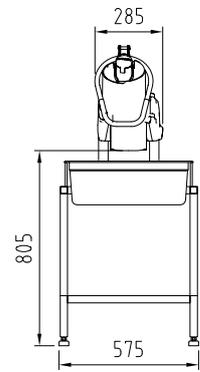
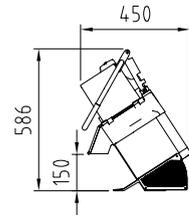
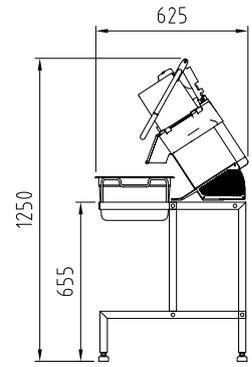
- Restaurants, Schiffe, Altersheime, Krankenhäuser, Catering Einrichtungen, usw.

Netto Gewicht

- Maschine: 22 kg.
- Schneidscheiben: 0.5 kg. Pommes Frites Set: 0,9 kg.

Standards

- Besuchen Sie 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 • info@hallde.com



Wir behalten uns das Recht vor, Änderungen in Design und Produktpalette ohne Ankündigung vorzunehmen.

2023-10-10

© AB Hällde Maskiner