



RG-250 diwash

Gemüseschneider

Food Preparation Machines - Made in Sweden 



**10 kg
/min**

**1000
/Tag**



hallde.com

Kompakte hochleistungs Gemüseschneidemaschine

Die RG-250 diwash Gemüseschneidemaschine hat einen 4 Liter Einfüllzylinder mit Vollmond förmiger Öffnung. Das geneigte Design ermöglicht ein leichtes Befüllen (zum Beispiel Tomaten, Zwiebeln, Paprikas etc.) und ermöglicht diverse Schnittformen und Schnittdicken. Der eingebaute Rohrschacht erleichtert das Querschneiden von länglichen Produkten (zum Beispiel Gurken). Alle abnehmbaren Teile sind Geschirrspülmaschinen-tauglich.

Durchgehend ergonomisch und sicher arbeiten

Das geneigte Design vereinfacht das Befüllen der RG-250 diwash. Diese Eigenschaft ermöglicht einen Hebeleffekt auf die Drückerplatte, sodass auch harte Produkte, einfach verarbeitet werden können. Wir empfehlen die Maschine mit dem speziell entwickelten Maschinentisch zu verwenden. Die drei unterschiedlich einstellbaren Höhen gewährleisten eine schonende und korrekte Körperhaltung. Die Sicherheit wird durch einen automatischen, Drückerplatten abhängigen, Sicherheitsschalter gewährleistet: Sobald die Drückerplatte aus dem Zylinder herausgeschwenkt wird, stoppt die Maschine. Wird die Drückerplatte wieder über die Zylinderöffnung geschwenkt, schaltet die Maschine automatisch wieder ein. Die RG-250 diwash hat einen stabilen Griff auf der Rückseite, sodass diese leicht zu bewegen ist.

Einfache Reinigung für verbesserte Hygiene

Alle RG-250 diwash Teile (die mit Lebensmittel in Kontakt kommen) haben eine patentierte Legierung, was die Reinigung besonders schnell und einfach macht. Die Maschine hat glatte Oberflächen, abgerundete Ecken und keine unnötigen Sicken und Kanten, in denen Reste eindringen oder stecken bleiben können. Alle abnehmbaren Teile sind Geschirrspülmaschinenfest und aus lebensmittelzertifizierten Materialien.

Höchstmögliche Zuverlässigkeit

Der starke Motor hat eine hohe Start- und Lauf-Drehkraft. Die Antriebskraft wird über ein wartungsfreies Getriebe auf die Schneidscheibe übertragen.

Schneidscheiben für jede Aufgabe

Für die RG-250 diwash sind über 50 unterschiedliche Schneidscheiben, sowohl für harte als auch für weiche Produkte, erhältlich. Schneiden, würfeln, reiben, Julienne – und Wellenschnitt. Die Messer und Reibscheiben sind austauschbar.

Perfekte Ergebnisse

Die Rotationsgeschwindigkeit der Schneidscheiben garantiert beste Schnittergebnisse und höchstmögliche Effizienz. Präzise gefertigte Schneidscheiben gewährleisten ein langanhaltend perfektes Schnittergebnis.

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 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.

diwash


Alle abnehmbaren
Teile sind
Geschirrspülmaschi-
nentauglich.







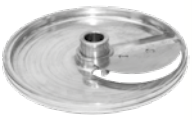


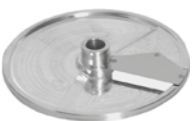














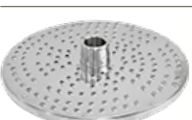


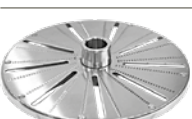


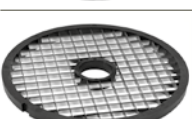

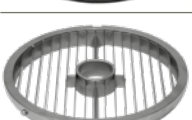







Ergebnis- und Inspirationsvideos →



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.
380-415 V, 3-Phasen, 50 Hz. 220-240 V, 1-Phase, 50 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, legiert mit einem organischem Polymerüberzug.
- 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

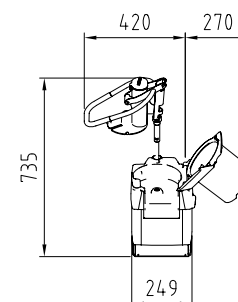
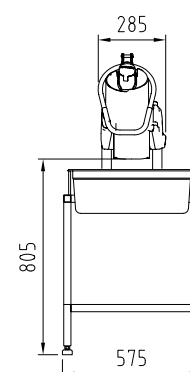
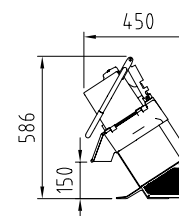
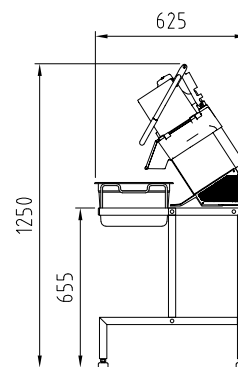
- Restaurants, Schiffe, Altersheime, Krankenhäuser, Catering Einrichtungen, usw.

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

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

