

RG-50



Gemüseschneider

Food Preparation Machines - Made in Sweden 

2 kg
/min

80
/Tag



halde.com

Immer Ergonomisch

Die RG 50 ist das Kompaktmodell von Hallde. Sie wurde für kleinere Küche entwickelt. Durch das kompakte Design kann man die Maschine zur Seite stellen und sie zurückholen. Das Gerät ist eine Tisch-Maschine und kann direkt auf dem Arbeitstisch verwendet werden. Die Bogenform der Druckplatte, zusammen mit der niedrigen Einfullhohe der Maschine, sorgen stets für eine bequeme Arbeitsposition.

Sicheres und schnelles Auffüllen

Durch die automatische Start-/ Stopfunktion hält die Maschine an, sobald man die Druckplatte anhebt. Wird die Druckplatte zurück bewegt, startet die Maschine automatisch und man kann weiter arbeiten. Ein großer Vorteil, besonders bei größeren Verarbeitungsmengen.

Sicherheitssysteme

Wenn der Einfullzylinder abgenommen wird, schaltet die Maschine automatisch ab. Durch diese doppelte Sicherheit besteht kein Risiko, dass die Maschine mit einer ungeschützten Klinge arbeitet.

Entwickelt für optimale Hygiene

Die RG 50 wird ausschließlich aus für die Hygiene zertifizierten Materialien hergestellt. Die Maschine hat glatte Oberflächen und abgerundete Ecken. Es gibt keine unnötigen Aussparungen, in denen sich Lebensmittel festsetzen können.

Leicht zu reinigen

Alle Teile können schnell und einfach für eine bequeme Reinigung der Maschine demontiert werden. Den Einfullzylinder kann man abnehmen und ist Spulmaschinenfest.

Nur beste Materialien

Das Maschinengehäuse ist aus stabilem ABS Kunststoff. Einfullzylinder und Druckplatte sind aus starkem Polykarbonat. Nur Top-Qualität Edelstahl wird für die Herstellung der Messerklingen der Schneidwerkzeuge verwendet.

Niedriges Gewicht – Leicht zu bewegen

Das kompakte Design der Maschine bietet viele Vorteile. Das Gerät benötigt in der Küche nur wenig Platz. Man kann sie leicht bewegen, auch wegen der großzügig gefassten Griffen an den Seiten.

Höchstmögliche Zuverlässigkeit

Der starke Motor hat ein hohes Start- und Laufdrehmoment und treibt das Schneidwerkzeug über einen Riemen an, der sich von selbst spannt. Die Motordrehzahl wird elektronisch geregelt. Dadurch ist die Maschine extrem Zuverlässig – unabhängig von dem Produkt, das verarbeitet wird.

Schneidwerkzeuge für alle Zwecke

Unser großes Sortiment an Schneidwerkzeugen sorgt dafür, dass die Maschine jegliche denkbare Aufgabe erfüllen kann. Sie wählen das Schneidwerkzeug, das die Effizienz Ihrer Küche bestmöglich steigert. Die RG 50 schneidet, würfelt, zerkleinert, schneidet Julienne und im Wellenschnitt für alle Produkte – von fest bis weich.

Immer perfekte Schneideergebnisse

Die Drehgeschwindigkeit der Schneidwerkzeuge ist so optimiert, dass feine und gleichmäßige Scheiben so effizient wie möglich geschnitten werden. Die Messerklingen werden so geschärft, dass Sie nicht träge werden oder die Kannte abbricht.

Zubehör, das das Leben in der Küche vereinfacht

• Empfohlene

Schneidscheibensets

2-tlg. Schneidscheibenset:
Schneidscheibe 4 mm
Reibscheibe 4 mm

4-tlg. Schneidscheibenset:
Schneidscheibe 2 mm
Schneidscheibe 4 mm
Reibscheibe 4 mm
Julienne 2x2 mm



• Reinigungsbürsten in zwei Größen

Zur Reinigung von Maschinen und Schneidscheiben. Beide Bürsten haben feste Borsten die sich besonders gut zur Reinigung von Wurfelgittern 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.

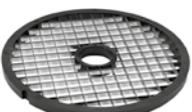


Ergebnis- und Inspirationsvideos →



Qualitäts Schneidscheiben für perfekte Ergebnisse

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

	Schneidescheibe  1, 2, 4, 6 mm  0,5, 1,5, 3, 5, 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  4 mm  2, 3, 5, 6 mm	Schneiden dekorative Scheiben aus Roter Beete, Gurken, Karotten usw. im Wellenschnitt.	
	Julienne  2x2, 4x4 mm  2x6, 3x3 mm	Schneiden Streifen aus harten Lebensmitteln für Suppen, Salate, Eintöpfe, Dekorationen usw. Sind außerdem geeignet um leicht gebogene Kartoffelchips / Pommes Frites zu schneiden.	
	Reibscheiben  2, 4, 6 mm.  1,5, 3, 4,5, 8, 10 mm	Raspeln Karotten und Kohl für Rohkostsalate. Reiben Nüsse, Mandeln und trockenes Brot. Die 6 oder 8 mm-Reibescheiben 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 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 1,0 KW . 1 Geschwindigkeit 220-240 V Wechselstrom 50 – 60 Hz.
- Kraftübertragung: Zahnriemen
- Sicherheitssystem: Zwei Stück Magnetschalter
- Schutzklasse: IP 34
- Steckdose: Geerdet, Wechselstrom , 10 Ampere
- Sicherung: 10 Ampere, träge
- Geräuschpege : LPA (EN 31201) : 76 dBA
- Magnetisches Feld: Weniger als 15 Microtesla

Materialien

- Gehäuse: ABS Kunststoff
- Messerkammer: Aluminium
- Einfüllzylinder: Polykarbonat und Polyamid
- Auswurfplatte: Acetal
- Schneidescheibe: Edelstahl
- Messerklingen für Schneidescheibe: Edelstahl.

Einfüllvorrichtungen

- Einfüllzylinder: Volumen 0,9 Liter. Höhe 185 mm. Durchmesser 170 mm.
- Einfüllstutzen mit innerem Durchmesser 53 mm.

Schneidewerkzeuge

- Durchmesser: 185 mm.
- Geschwindigkeit: 500 U/min (50 Hz).

Verarbeitungsarten

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

Anwendungsbreiche

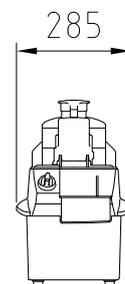
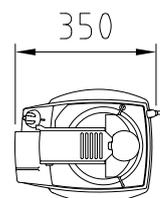
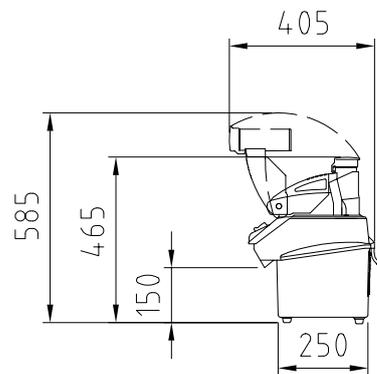
- Restaurants, Imbisse, Cafés , Bäckereien, Diätküchen, Altersheime, Schulen, Filialen von Schnellrestaurants, Kindertagesstätten, Salatbars und viele andere.

Netto Gewicht

- Maschine: 8,6 kg.
- Schneidscheiben: 0,3 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