# PRODUKTKATALOG

Food Preparation Machines - Made in Sweden since 1941

Gemüseschneide-maschinen

Vertikal Kutter

Kombi Kutter

Mixer

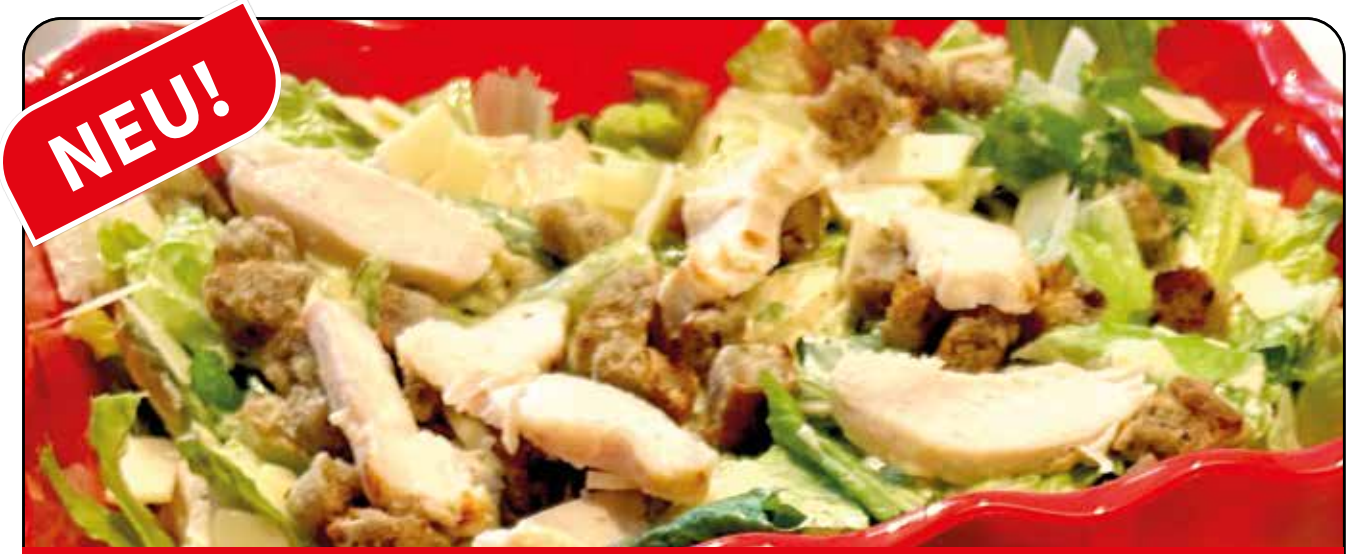
hallde.com

NEU!

## FOLGEN SIE UNS!

**Holen Sie sich Tipps, Inspiration und Bildung! Besuche unsere Webseite!**

**Instagram** | **YouTube** | **Linkedin** | **hallde.com** *(Deutsch)*




# HÄLLDE erweitert sein Schneidscheiben-Sortiment!

# Gezahnte Schneidscheibe

**Wir eröffnen völlig neue Möglichkeiten und bringen die "Gezahnten Schneidscheibe 10 mm" auf den Markt, die Proteine wie gegartes Hähnchen, Salami und Halloumi schneidet!**

Die Gezahnte Schneidscheibe ist für alle HALLDE Gemüseschneidmaschinen und Kombischneider verfügbar.

**WEITERLESEN ➡**

# HALLDE PRODUKTKATALOG

## ÜBERSICHT


Schneidscheibenübersicht ..... 4
Maschinenkapazitäten ..... 6


## GEMÜSESCHNEIDEMASCHINEN
**mit Zubehör und Schneidscheiben**


RG-50S und RG-50 ..... 8
RG-100 ..... 10
RG-200 ..... 12
RG-250 diwash ..... 14
RG-250 ..... 16
RG-350 ..... 18
RG-300i ..... 20
RG-400i ..... 25
Käsereibe RG-400i ..... 32


## KOMBI KUTTER mit Zubehör und Schneidscheiben


CC-32S ..... 34
CC-34 ..... 35


## VERTIKAL KUTTER BLENDER / MIXER


VCB-32 ..... 38
VCM-41 ..... 40
VCM-42 ..... 40
VCB-61 ..... 41
VCB-62 ..... 41


## MIXER mit Zubehör


SB-4 NEU! ..... 43


## WIR WEISEN AUF FOLGENDES HIN:

- Bei Bestellungen bitte immer Artikelnummer und Beschreibung angeben.
- Preis- und Sortimentsänderungen können ohne Vorankündigung vorgenommen werden
- Wir gewähren auf unsere Maschinen 1 Jahr Garantie.
- Tippfehler vorbehalten

## MESSGRÖSSEN UMRECHNUNG

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MM ▸ | 0,5 | 1 | 1.5 | 2 | 3 | 4 | 4.5 | 5 | 6 |
| INCH ▸ | 1/64 | 1/32 | 1/16 | 5/64 | 1/8 | 5/32 | 3/16 | 13/64 | 7/32 |
| MM ▸ | 7 | 8 | 9 | 10 | 12 | 14 | 15 | 20 | 25 |
| INCH ▸ | 9/3 | 5/16 | 11/32 | 3/8 | 15/32 | 35/64 | 5/8 | 3/4 | 1 |

Die Maschinen, die in diesem Katalog aufgeführt werden, sind erhältlich als CE- und EAC-anerkannte und NSF- und UL-gelistete Modelle. Bitte sprechen Sie Ihren lokalen Händler an für weitere Informationen.

Alle Kunststoffmaterialien in Hällde Maschinen sind BPA-frei.

HÄLLDE erfüllt die Vorschriften des internationalen Qualitäts-standards ISO 9001 und ISO 14001.

# SCHNEIDSCHEIBENFÜHRER

✱ = Verwenden Sie die Werkzeuge vom RG-100. HL = Hochleistung

*Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.*

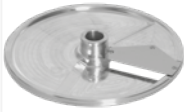
| | mm | CC-32S RG-50S | CC-34 RG-50 | RG-100 | RG-200 | RG-250 diwash RG-250 | RG-350 RG-300i RG-400i | Käse-reibe RG-400i |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **SCHNEIDSCHEIBEN** | 0,5 | * 63159 | * 63159 | 63159 | 63133 | 63133 | 63082 | – |
| | 1 | 85001 | 85001 | 63157 | 63058 | 63058 | 63081 | – |
| | 1,5 | * 63109 | * 63109 | 63109 | 63111 | 63111 | 63023 | – |
| | 2 | 85002 | 85002 | 63114 | 63116 | 63116 | 63026 | – |
| | 3 | * 63161 | * 63161 | 63161 | 63162 | 63162 | 63045 | – |
| | 4 | 85004 | 85004 | 63089 | 63091 | 63091 | 63056 | – |
| | 5 | * 63163 | * 63163 | 63163 | 63164 | 63164 | 63083 | – |
| | 6 | 85006 | 85006 | 63094 | 63096 | 63096 | 63046 | – |
| | 7 | * 63165 | * 63165 | 63165 | 86028 | 86028 | 63084 | – |
| | 8 | * 63099 | * 63099 | 63099 | 63101 | 63101 | 63042 | – |
| | 9 | * 86030 | * 86030 | 86030 | 86036 | 86036 | 63085 | – |
| | 10 | * 63104 | * 63104 | 63104 | 63106 | 63106 | 63033 | – |
| **HL SCHNEIDSCHEIBEN** | 2 | – | – | – | – | – | 65040 | – |
| | 3 | – | – | – | – | – | 65045 | – |
| | 4 | – | – | – | – | – | 65041 | – |
| | 6 | – | – | – | – | – | 65042 | – |
| | 8 | – | – | – | – | – | 65043 | – |
| | 10 | – | – | – | – | – | 65044 | – |
| | 12 | – | – | – | – | – | 65018 | – |
| | 15 | – | – | – | – | – | 65021 | – |
| | 20 | – | – | – | – | – | 65024 | – |
| **FEINSCHNITTSCHEIBEN** | 14 | – | – | – | – | – | 62320 | – |
| | 15 | * 83373 | * 83373 | 83373 | 82519 | 82519 | – | – |
| | 20 | – | – | – | – | – | 62322 | – |
| **STANDARDSCHNEIDSCHEIBEN** | 20 | – | – | – | 82395 | 82395 | – | – |
| **SOFT SCHNEIDSCHEIBENN** | 8 | – | * 83375 | 83375 | 82532 | 82532 | 62573 | – |
| | 10 | – | * 83364 | 83364 | 82510 | 82510 | 62575 | – |
| | 12 | – | * 83385 | 83385 | 82557 | 82557 | 62577 | – |
| | 15 | – | * 83383 | 83383 | 82554 | 82554 | 62579 | – |
| **WELLENSCHNITTSCHEIBEN** | 2 | * 63362 | * 63362 | 63362 | 63352 | 63352 | – | – |
| | 3 | * 63363 | * 63363 | 63363 | 63353 | 63353 | 63343 | – |
| | 4 | 85048 | 85048 | 63141 | 63117 | 63117 | 63074 | – |
| | 5 | * 63365 | * 63365 | 63365 | 63355 | 63355 | 63345 | – |
| | 6 | * 63149 | * 63149 | 63149 | 63177 | 63177 | 63039 | – |
| **HL WELLENSCHNITTSCHEIBEN** | 2 | – | – | – | – | – | 65060 | – |
| | 3 | – | – | – | – | – | 65063 | – |
| | 4 | – | – | – | – | – | 65061 | – |
| | 6 | – | – | – | – | – | 65062 | – |
| **JULIENNE** | 2 x 2 | 85057 | 85057 | 63122 | 63132 | 63132 | 63212 | – |
| | 2 x 6 | * 63346 | * 63346 | 63346 | 63347 | 63347 | 63218 | – |
| | 3 x 3 | * 63350 | * 63350 | 63350 | 63351 | 63351 | 63349 | – |
| | 4 x 4 | 85050 | 85050 | 63128 | 63130 | 63130 | 63061 | – |
| | 6 x 6 | – | – | 63138 | 63140 | 63140 | 63065 | – |
| | 8 x 8 | – | – | 63146 | 63148 | 63148 | 63073 | – |
| | 10 x 10 | – | – | 63154 | 63156 | 63156 | 63080 | – |

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.

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.

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

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



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.

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

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.

Schneiden Streifen aus harten Lebensmitteln für Suppen, Salate, Eintöpfe, Dekorationen usw. Sind außerdem geeignet um leicht gebogene Kartoffelchips / Pommes Frites zu schneiden.

*Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.*

| | mm | CC-32S RG-50S | CC-34 RG-50 | RG-100 | RG-200 | RG-250 diwash RG-250 | RG-350 RG-300i RG-400i | Käse-reibe RG-400i |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **HC JULIENNE** | **2 x 2** | – | – | – | – | – | 65000 | – |
| | **2,5 x 2,5** | – | – | – | – | – | 65064 | – |
| | **2 x 6** | – | – | – | – | – | 65056 | – |
| | **4 x 4** | – | – | – | – | – | 65004 | – |
| | **6 x 6** | – | – | – | – | – | 65007 | – |
| | **8 x 8** | – | – | – | – | – | 65010 | – |
| | **10 x 10** | – | – | – | – | – | 65015 | – |
| **GEZAHNTE SCHNEIDSCHEIBE** | **10** | * 63505 | * 63505 | 63505 | 63502 | 63502 | 63503 | – |
| **REIBSCHEIBEN** | **1,5** | * 83210 | * 83210 | 83210 | 83421 | 83421 | 62630 | – |
| | **2** | 85044 | 85044 | 83211 | 83422 | 83422 | 62631 | – |
| | **3** | * 83212 | * 83212 | 83212 | 83423 | 83423 | 62632 | – |
| | **4** | 85040 | 85040 | – | – | – | – | – |
| | **4,5** | * 83213 | * 83213 | 83213 | 83424 | 83424 | 62633 | 62633 |
| | **6** | 85045 | 85045 | 83216 | 83425 | 83425 | 62634 | 62634 |
| | **8** | * 83214 | * 83214 | 83214 | 83426 | 83426 | 62635 | 62635 |
| | **10** | * 83272 | * 83272 | 83272 | 83427 | 83427 | 62636 | 62636 |
| **FEINREIBSCHEIBEN** | **Fein** | * 83215 | * 83215 | 83215 | 83428 | 83428 | 62637 | – |
| **HARTKÄSEREIBSCHEIBEN** | **Hartkäse** | * 83249 | * 83249 | 83249 | 83430 | 83430 | 62639 | – |
| **FEINREIBSCHEIBEN, EXTRAFEIN** | **Extrafein** | * 83284 | * 83284 | 83284 | 83429 | 83429 | 62638 | – |
| **WÜRFELGITTER** | **6 x 6** | – | – | 83290 | 83290 | 83290 | 37177 | – |
| | **8 x 8** | – | * 83291 | 83291 | 83291 | 83291 | 37178 | – |
| | **10 x 10** | – | * 83292 | 83292 | 83292 | 83292 | 37179 | – |
| | **12 x 12** | – | * 83293 | 83293 | 83293 | 83293 | 37180 | – |
| | **L 12 x 12** | – | * 83294 | 83294 | 83294 | 83294 | 37181 | – |
| | **15 x 15** | – | * 83295 | 83295 | 83295 | 83295 | 37182 | – |
| | **L 15 x 15** | – | * 83296 | 83296 | 83296 | 83296 | 37183 | – |
| | **20 x 20** | – | * 83297 | 83297 | 83297 | 83297 | 37184 | – |
| | **L 20 x 20** | – | – | 83298 | 83298 | 83298 | 37185 | – |
| | **X-L 20 x 20** | – | – | – | | 83299 | – | – |
| | **25 x 25** | – | – | – | – | – | 37186 | – |
| | **L 25 x 25** | – | – | – | – | – | 37187 | – |
| **WÜRFELGITTER SET** | **8 x 8 x 8** | – | * 83548 | 83548 | 83558 | 83558 | 83568 | – |
| | **10 x 10 x 10** | – | * 83540 | 83540 | 83550 | 83550 | 83560 | – |
| **POMMES FRITES GITTER** | **10** | – | – | – | – | 86510 | 37176 | – |
| **POMMES FRITES SET** | **10 x 10** | – | * 83510 | 83510 | – | 83520 | – | – |

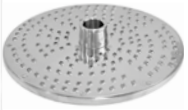
Hochleistungs-Schneidscheiben haben zwei Klingen und verfügen daher über eine zweifache Schneidekapazität. Schneiden Streifen aus harten Lebensmitteln für Suppen, Salate, Eintöpfe, Dekorationen usw. Sind geeignet um Kartoffelchips zu schneiden.

NEU!

Schneidet Proteine, wie gekochtes Hühnchen, Salami und Halloumi.

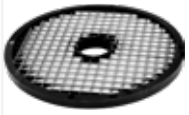
Raspeln Karotten und Kohl für Rohkostsalate. Reiben Nüsse, Mandeln und trockenes Brot. Die 6 mm oder 8 mm-Reibescheiben werden vorzugsweise verwendet, um Kohl oder Käse für Pizza zu reiben.

Sind geeignet, um Lebensmittel sehr fein zu reiben wie z.B. rohe Kartoffeln für Kartoffelpuffer oder trockenes Brot zu Semmelbröseln.



Ideal geeignet zum Reiben von Hartkäse wie beispielsweise Parmesan.

Sind geeignet um Lebensmittel sehr fein zu reiben, wie z.B.
Kartoffeln oder Meerrettich zu einem Püree.



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

F = flach
X-F = Extra flach

NEU!

Set besteht aus Würfelgitter und Schneidscheibe zum Würfeln von Gemüse und Früchten usw.

Schneiden Pommes Frites in Verbindung mit einer Schneidscheibe
10 mm oder einer Soft Schneidscheiben 10 mm.

NEW!

Set bestehend aus Pommes Frites Schneidscheibe und Pommes Frites Auswerferscheibe.

# Maschinenkapazitäten

# HALLDE GEMÜSESCHNEIDEMASCHINEN

## ARTEN DER VERARBEITUNG

**Schneidet, würfelt, reibt, zerkleinert, schneidet in Streifen, Pommes Frites und Wellenschnitt in verschiedenen Stärken und Formen abhängig vom Schneidewerkzeug und dem Modell des Gemüseschneiders.**

## BENUTZER

**HÄLLDEs großes Sortiment ist geeignet für das kleinste Café bis hin zur Lebensmittelindustrie.**

## WARUM EINEN HÄLLDE-GEMÜSESCHNEIDER AUSWÄHLEN?

- Die große Bandbreite der Modelle
- Eine große Auswahl an Schneidwerkzeugen
- Schnelle und einfache Reinigung
- Zeitsparend
- Vorbildliche Sicherheit
- Außergewöhnliche Qualität
- Automatische Start- / Stop-Funktion
- Präziser und sauberer Schnitt
- Leichtes transportieren und aufbewahren

## MACHT MEHR ALS 30 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE...

Schneidet

Schneidet Wellenschnitt

Schneidet Julienne

Reibt

## GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE
# RG-50S

2 kg /min

80 /Tag

- Schnelle und einfache Reinigung, alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich
- Schneidewerkzeuge aus Edelstahl
- Präziser und sauberer Schnitt
- Zeitsparend
- Automatische Start- / Stop-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Eingebautes Einfüllrohr
- Geringes Gewicht und leicht zu transportieren
- Tischmodell
- Vorbildliche Sicherheit
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien

### RG-50S MASCHINE

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 24680 | RG-50S | 220-240 1 50/60 |

## MACHT MEHR ALS 40 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE...

Schneidet

Schneidet Wellenschnitt

Schneidet Julienne

Reibt

Würfelt

Schneidet Pommes Frites

## GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE
# RG-50

2 kg /min

80 /Tag

- Schnelle und einfache Reinigung, alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich
- Schneidewerkzeuge aus Edelstahl
- Präziser und sauberer Schnitt
- Zeitsparend
- Automatische Start- / Stop-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Eingebautes Einfüllrohr
- Geringes Gewicht und leicht zu transportieren
- Tischmodell
- Vorbildliche Sicherheit
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien

### RG-50 MASCHINE

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 24730 | RG-50 | 220-240 1 50/60 |

## RG-50S UND RG-50 ZUBEHÖR

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 1076 | Wandhalterung | Für 3 Schneidscheiben. |
| 10037 | Reinigungsbürste | Klein |
| 10020 | Reinigungsbürste | Groß |

Wandhalterung

*Für 3 Schneidscheiben. Die Wandhalterung für Schneidscheiben spart Platz, sorgt für eine sichere und bequeme Lagerung und verhindert darüber hinaus eine unnötige Abnutzung der Klingen.*

Reinigungsbürste klein

Reinigungsbürste groß

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

## SCHNEIDSCHEIBEN FÜR RG-50S UND RG-50

*Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Austauschbare Messer / Platten. Siehe Schneidscheibenübersicht auf Seite 4-5.*

### SCHNEIDSCHEIBE

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 85001 | 1 mm |
| 85002 | 2 mm |
| 85004 | 4 mm |
| 85006 | 6 mm |

### REIBSCHEIBE

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 85044 | 2 mm |
| 85040 | 4 mm |
| 85045 | 6 mm |

### WÜRFELGITTER

Nur für RG-50. *Siehe Schneidscheibenübersicht auf Seite 4-5. Achtung! Würfelgitter können nur in Verbindung mit Schneidscheiben für RG-100 verwendet werden.*

### WELLEN-SCHNITTSCHEIBE

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 85048 | 4 mm |

### JULIENNE SCHNEIDSCHEIBE

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 85057 | 2x2 mm |
| 85050 | 4x4 mm |

### EMPFOHLENE SCHNEIDSCHEIBENSETS

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 84081 | **2-tlg. Schneidscheibenset** | Schneidscheibe 4 mm und Reibscheibe 4 mm. |
| 84082 | **4-tlg. Schneidscheibenset** | Schneidscheibe 2, 4 mm, Reibscheibe 4 mm und Julienne 2x2 mm. |

### POMMES FRITES SET

Nur für RG-50.
*Siehe Schneidscheibenübersicht auf Seite 4-5.*

### GEZAHNTE SCHNEIDSCHEIBE

*Siehe Schneidscheibenübersicht auf Seite 4-5.*

Einfüllzylinder

Schneiden von Tomaten

Einfüllzylinder

Leicht zu transportieren

Spülmaschinentaugliche Maschinenteile

## MACHT MEHR ALS 45 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE...

Schneidet | Schneidet Wellenschnitt | Schneidet Julienne | Reibt | Würfelt | Schneidet Pommes Frites

# GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE
# RG-100

5 kg /min

400 /Tag

- Schneidewerkzeuge aus Edelstahl
- Schneidewerkzeuge mit auswechselbaren Messerklingen
- Zeitsparend
- Automatische Start- / Stop-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Geneigtes Design, leicht zu befüllen
- Eingebautes Einfüllrohr
- Optionale Schrägschnitt-Einfüllvorrichtungs
- Schnelle und einfache Reinigung
- Tragegriff für leichten Transport
- Tischmodell
- Vorbildliche Sicherheit
- Robuste und hoch-belastbare Maschine
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien

## RG-100 MASCHINE

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 1002 | RG-100 | 220-240 1 50/60 |
| 1504 | RG-100 | 380-415 3N 50/60 |
| 11114 | RG-100 C | 220-240 1 50/60 (verschließbares Modell) |

## RG-100 ZUBEHÖR

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 1345 | Schrägschnitt-Einfüllvorrichtung | Inkl. Stößel |
| 1154 | Rohrschacht | Inkl. Stößel |
| 25270 | Maschinentisch | Inkl. GN 1/1-100. Edelstahl, in der Höhe einstellbarer. |
| 40721 | Behälterwagen | Inkl. GN 1/1-200. Edelstahl mit Griff, feststellbaren Rollen und in der Höhe einstellbar. |
| 1076 | Wandhalterung | Für 3 Schneidscheiben. |
| 10037 | Reinigungsbürste | Klein |
| 10020 | Reinigungsbürste | Groß |

Reinigungsbürste klein

Reinigungsbürste groß

Rohrschacht inkl. Stößel

Wand-halterung

Schrägschnitt-Einfüllvorrichtung

Behälterwagen

Maschinentisch

Einfüllzylinder

Schneiden von Tomaten

Einfüllzylinder

Leicht zu transportieren

Spülmaschinentaugliche Maschinenteile

# Schneidscheiben für RG-100

*Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Austauschbare Messer / Platten.* *Siehe Schneidscheibenübersicht auf Seite 4-5.*

## Schneidscheibe

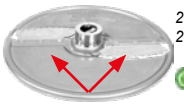
| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 63159 | 0,5 mm |
| 63157 | 1 mm |
| 63109 | 1,5 mm |
| 63114 | 2 mm |
| 63161 | 3 mm |
| 63089 | 4 mm |
| 63163 | 5 mm |
| 63094 | 6 mm |
| 63165 | 7 mm |
| 63099 | 8 mm |
| 86030 | 9 mm |
| 63104 | 10 mm |

## Soft Schneidscheiben

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 83375 | 8 mm |
| 83364 | 10 mm |
| 83385 | 12 mm |
| 83383 | 15 mm |

## Fein-Schnittscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 83373 | 15 mm |



## Wellen-Schnittscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 63362 | 2 mm |
| 63363 | 3 mm |
| 63141 | 4 mm |
| 63365 | 5 mm |
| 63149 | 6 mm |

## Reibscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 83210 | 1,5 mm |
| 83211 | 2 mm |
| 83212 | 3 mm |
| 83213 | 4,5 mm |
| 83216 | 6 mm |
| 83214 | 8 mm |
| 83272 | 10 mm |

## Feinreibscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 83215 | Fein |

## Feinreibscheibe extrafein

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 83284 | Extrafein |

## Hartkäse-Reibscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 83249 | Hartkäse |

## Julienne Schneidscheibe

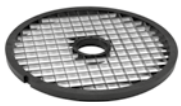
| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 63122 | 2x2 mm |
| 63346 | 2x6 mm |
| 63350 | 3x3 mm |
| 63128 | 4x4 mm |
| 63138 | 6x6 mm |
| 63146 | 8x8 mm |
| 63154 | 10x10 mm |

## Gezahnte Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 63505 | 10 mm |

## Pommes Frites Set

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 83510 | 10x10 mm |



## Würfelgitter

| Artikel Nr. | Abmessungen | Kombinieren mit |
|---|---|---|
| 83290 | 6x6 mm | *Schneidscheibe 3-6 mm* |
| 83291 | 8x8 mm | *Schneidscheibe 3-8 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 8 mm* |
| 83292 | 10x10 mm | *Schneidscheibe 3-10 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 8-10 mm* |
| 83293 | 12x12 mm | *Schneidscheibe 3-10 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 8-10 mm* |
| 83294 | 12x12 mm Flach | *Soft Schneidscheibenn 12 mm* |
| 83295 | 15x15 mm | *Schneidscheibe 3-10 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 8-10 mm* |
| 83296 | 15x15 mm Flach | *Feinschnittscheibe 15 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 12-15 mm* |
| 83297 | 20x20 mm | *Schneidscheibe 3-10 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 8-10 mm* |
| 83298 | 20x20 mm Flach | *Feinschnittscheibe 15 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 12-15 mm* |

## Schneidsätze zum Würfeln

| Artikel Nr. | Abmessungen | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 83548 | 8x8x8 | *Würfelgitter 8x8 mm und Schneidscheibe 8 mm* |
| 83540 | 10x10x10 | *Würfelgitter 10x10 mm und Schneidscheibe 10 mm* |

## Empfohlene Schneidscheibensets

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 84010 | **4-tlg. Schneidscheibenset** | Schneidscheibe 1,5 und 4 mm, Reibscheibe 2 und 8 mm und 2 Wandhalterungen. |
| 84011 | **7-tlg. Schneidscheibenset** | Schneidscheibe 1,5, 4 und 10 mm, Reibscheibe 2 und 8 mm, Würfelgitter 10x10 mm, Julienne Schneidscheibe 4x4 mm und 3 Wandhalterungen. |

## MACHT MEHR ALS 45 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE...

Schneidet

Schneidet Wellenschnitt

Schneidet Julienne

Reibt

Würfelt

# GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE
# RG-200

7 kg /min

700 /Tag

- Schneidewerkzeuge aus Edelstahl
- Schneidewerkzeuge mit auswechselbaren Messerklingen
- Präziser und sauberer Schnitt
- Befüllzylinder in Form eines Vollmondes
- Zeitsparend
- Automatische Start- / Stop-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Geneigtes Design, leicht zu befüllen
- Eingebautes Einfüllrohr
- Optionale Schrägschnitt-Einfüllvorrichtung
- Schnelle und einfache Reinigung
- Tragegriff für leichten Transport
- Geeignet für Arbeitsflächen, bevorzugterweise auf Maschinentisch verwendbar
- Tischmodell
- Vorbildliche Sicherheit
- Robuste und hoch-belastbare Maschine
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien

## RG-200 MASCHINE

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 1204 | RG-200 | 220-240 1 50/60 |
| 12020 | RG-200 | 380-415 3N 50/60 |
| 11115 | RG-200 C | 220-240 1 50/60 (verschließbares Modell) |

## RG-200 ZUBEHÖR

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 1345 | Schrägschnitt-Einfüllvorrichtung | Inkl. Stößel |
| 1154 | Rohrschacht | Inkl. Stößel |
| 25270 | Maschinentisch | Inkl. GN 1/1-100. Edelstahl, in der Höhe einstellbarer. |
| 40721 | Behälterwagen | Inkl. GN 1/1-200. Edelstahl mit Griff, feststellbaren Rollen und in der Höhe einstellbar. |
| 1076 | Wandhalterung | Für 3 Schneidscheiben. |
| 10037 | Reinigungsbürste | Klein |
| 10020 | Reinigungsbürste | Groß |

Reinigungsbürste klein

Reinigungsbürste groß

Rohrschacht inkl. Stößel

Schrägschnitt-Einfüllvorrichtung

Wand-halterung

Behälterwagen

Maschinentisch

Einfüllzylinder

Schneiden von Tomaten

Einfüllzylinder

Leicht zu transportieren

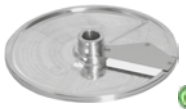
Spülmaschinentaugliche Maschinenteile

# Schneidscheiben für RG-200

*Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Austauschbare Messer / Platten. Siehe Schneidscheibenübersicht auf Seite 4-5.*

## Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 63133 | 0,5 mm |
| 63058 | 1 mm |
| 63111 | 1,5 mm |
| 63116 | 2 mm |
| 63162 | 3 mm |
| 63091 | 4 mm |
| 63164 | 5 mm |
| 63096 | 6 mm |
| 86028 | 7 mm |
| 63101 | 8 mm |
| 86036 | 9 mm |
| 63106 | 10 mm |



## Soft Slicer

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 82532 | 8 mm |
| 82510 | 10 mm |
| 82557 | 12 mm |
| 82554 | 15 mm |

## Fein-Schnittscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 82519 | 15 mm |

## Standard-Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 82395 | 20 mm |

## Wellen-Schnittscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 63352 | 2 mm |
| 63353 | 3 mm |
| 63117 | 4 mm |
| 63355 | 5 mm |
| 63177 | 6 mm |

## Reibscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 83421 | 1,5 mm |
| 83422 | 2 mm |
| 83423 | 3 mm |
| 83424 | 4,5 mm |
| 83425 | 6 mm |
| 83426 | 8 mm |
| 83427 | 10 mm |

## Feinreibscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 83428 | Fein |

## Feinreibscheibe extrafein

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 83429 | Extrafein |

## Hartkäse-Reibscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 83430 | Hartkäse |

## Julienne Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 63132 | 2x2 mm |
| 63347 | 2x6 mm |
| 63351 | 3x3 mm |
| 63130 | 4x4 mm |
| 63140 | 6x6 mm |
| 63148 | 8x8 mm |
| 63156 | 10x10 mm |

## Würfelgitter

| Artikel Nr. | Abmessungen | Kombinieren mit |
|---|---|---|
| 83290 | 6x6 mm | *Schneidscheibe 3-6 mm* |
| 83291 | 8x8 mm | *Schneidscheibe 3-8 mm, Soft Schneidscheibenn 8 mm.* |
| 83292 | 10x10 mm | *Schneidscheibe 3-10 mm, Soft Schneidscheibenn 8-10 mm.* |
| 83293 | 12x12 mm | *Schneidscheibe 3-10 mm, Soft Schneidscheibenn 8-10 mm.* |
| 83294 | 12x12 mm Flach | *Soft Schneidscheibenn 12 mm* |
| 83295 | 15x15 mm | *Schneidscheibe 3-10 mm, Soft Schneidscheibenn 8-10 mm.* |
| 83296 | 15x15 mm Flach | *Feinschnittscheibe 15 mm, Soft Schneidscheibenn 12-15 mm* |
| 83297 | 20x20 mm | *Schneidscheibe 3-10 mm, Soft Schneidscheibenn 8-10 mm.* |
| 83298 | 20x20 mm Flach | *Feinschnittscheibe 15 mm, Soft Schneidscheibenn 12-15 mm* |

## Schneidsätze zum Würfeln

| Artikel Nr. | Abmessungen | Kombinieren mit |
|---|---|---|
| 83558 | 8x8x8 | Würfelgitter 8x8 mm und Schneidscheibe 8 mm |
| 83550 | 10x10x10 | Würfelgitter 10x10 mm und Schneidscheibe 10 mm |

## Gezahnte Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 63502 | 10 mm |

## Empfohlene Schneidscheibensets

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 84012 | **4-tlg. Schneidscheibenset** | Schneidscheibe 1,5 mm, 4 mm, Reibscheibe 2 mm, 8 mm und 2 Wandhalterungen. |
| 84013 | **7-tlg. Schneidscheibenset** | Schneidscheibe 1,5 mm, 4 mm, 10 mm, Reibscheibe 2 mm, 8 mm, Würfelgitter 10x10 mm, Julienne Schneidscheibe 4x4 mm und 3 Wandhalterungen. |

# RG-250 diwash

## – Kompakte hochleistungs Gemüseschneidemaschine

**Die RG-250 diwash Gemüseschneidemaschine hat einen 4 Liter Einfüllzylinder mit vollmondförmiger Öffnung. Der eingebaute Rohrschacht erleichtert das Querschneiden von länglichen Produkten (zum Beispiel Gurken). Alle abnehmbaren Teile sind Geschirrspülmaschinentauglich.**

## MACHT MEHR ALS 50 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE...

Schneidet | Schneidet Wellenschnitt | Schneidet Julienne | Reibt | Würfelt | Schneidet Pommes Frites

# GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE RG-250 diwash

10 kg /min

1000 /Tag

- Schneidewerkzeuge aus Edelstahl
- Schneidewerkzeuge mit auswechselbaren Messerklingen
- diwash Teile mit patentierter Beschichtung, ermöglichen die Reinigung im Geschirrspüler
- Besonders glatte diwash Oberflächen, reduzieren die Reibung auf das Produkt
- Präziser und sauberer Schnitt
- Befüllzylinder in Form eines Vollmondes
- Zeitsparend
- Die Gestaltung des Griffs ermöglicht einen Hebeleffekt, Ergo-loop.
- Automatische Start- / Stop-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Geneigtes Design, leicht zu befüllen
- Eingebautes Einfüllrohr
- Schnelle und einfache Reinigung
- Tragegriff für leichten Transport
- Tischmodell
- Vorbildliche Sicherheit
- Robuste und hoch-belastbare Maschine
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien

**diwash**

*Alle abnehmbaren Teile sind Geschirrspül-maschinen geeignet*

## RG-250 diwash MASCHINE

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 25050 | RG-250 diwash | 220-240 1 50/60 |
| 25060 | RG-250 diwash | 380-415 3N 50/60 |

## RG-250 diwash ZUBEHÖR

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 25270 | Maschinentisch | Inkl. GN 1/1-100. Edelstahl, in der Höhe einstellbarer. |
| 40721 | Behälterwagen | Inkl. GN 1/1-200. Edelstahl mit Griff, feststellbaren Rollen und in der Höhe einstellbar. |
| 1076 | Wandhalterung | Für 3 Schneidscheiben. |
| 10037 | Reinigungsbürste | Klein |
| 10020 | Reinigungsbürste | Groß |

Wandhalterung

Reinigungsbürste klein

Reinigungsbürste groß

Behälterwagen

Maschinentisch

Schneiden von Tomaten

Einfüllzylinder

Einfüllzylinder

Leicht zu transportieren

Spülmaschinentaugliche Maschinenteile

## MACHT MEHR ALS 50 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE...

Schneidet | Schneidet Wellenschnitt | Schneidet Julienne | Reibt | Würfelt | Schneidet Pommes Frites

# GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE
# RG-250

10 kg /min

1000 /Tag

- Schneidewerkzeuge aus Edelstahl
- Schneidewerkzeuge mit auswechselbaren Messerklingen
- Präziser und sauberer Schnitt
- diwash Teile mit patentierter Beschichtung, ermöglichen die Reinigung im Geschirrspüler.
- Besonders glatte diwash Oberflächen, reduzieren die Reibung auf das Produkt
- Befüllzylinder in Form eines Vollmondes
- Zeitsparend
- Die Gestaltung des Griffs ermöglicht einen Hebeleffekt, Ergo-loop.
- Automatische Start- / Stop-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Geneigtes Design, leicht zu befüllen
- Eingebautes Einfüllrohr
- Schnelle und einfache Reinigung
- Tragegriff für leichten Transport
- Tischmodell
- Vorbildliche Sicherheit
- Robuste und hoch-belastbare Maschine
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien

## RG-250 MASCHINE

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 25005 | RG-250 | 220-240 1 50/60 |
| 25021 | RG-250 | 380-415 3N 50/60 |
| 25028 | RG-250 Marine | 380-415 3 50/60 |
| 25025 | RG-250 Marine | 440 3 60 |
| 11116 | RG-250 C | 220-240 1 50/60 (verschließbares Modell) |

## RG-250 ZUBEHÖR

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 25270 | Maschinentisch | Inkl. GN 1/1-100. Edelstahl, in der Höhe einstellbarer. |
| 40721 | Behälterwagen | Inkl. GN 1/1-200. Edelstahl mit Griff, feststellbaren Rollen und in der Höhe einstellbar. |
| 1076 | Wandhalterung | Für 3 Schneidscheiben. |
| 10037 | Reinigungsbürste | Klein |
| 10020 | Reinigungsbürste | Groß |

Wandhalterung

Reinigungsbürste klein

Reinigungsbürste groß

Behälterwagen

Maschinentisch

Einfüllzylinder

Schneiden von Tomaten

Einfüllzylinder

Leicht zu transportieren

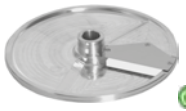
Spülmaschinentaugliche Maschinenteile

# Schneidscheiben für RG-250 diwash und RG-250

*Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.* *Austauschbare Messer / Platten.* *Siehe Schneidscheibenübersicht auf Seite 4-5.*

## Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 63133 | 0,5 mm |
| 63058 | 1 mm |
| 63111 | 1,5 mm |
| 63116 | 2 mm |
| 63162 | 3 mm |
| 63091 | 4 mm |
| 63164 | 5 mm |
| 63096 | 6 mm |
| 86028 | 7 mm |
| 63101 | 8 mm |
| 86036 | 9 mm |
| 63106 | 10 mm |



## Soft Slicer

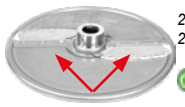
| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 82532 | 8 mm |
| 82510 | 10 mm |
| 82557 | 12 mm |
| 82554 | 15 mm |

## Fein-Schnittscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 82519 | 15 mm |

## Standard-Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 82395 | 20 mm |



## Wellen-Schnittscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 63352 | 2 mm |
| 63353 | 3 mm |
| 63117 | 4 mm |
| 63355 | 5 mm |
| 63177 | 6 mm |

## Reibscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 83421 | 1,5 mm |
| 83422 | 2 mm |
| 83423 | 3 mm |
| 83424 | 4,5 mm |
| 83425 | 6 mm |
| 83426 | 8 mm |
| 83427 | 10 mm |

## Feinreibscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 83428 | Fein |

## Feinreibscheibe extrafein

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 83429 | Extrafein |

## Hartkäse-Reibscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 83430 | Hartkäse |

## Julienne Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 63132 | 2x2 mm |
| 63347 | 2x6 mm |
| 63351 | 3x3 mm |
| 63130 | 4x4 mm |
| 63140 | 6x6 mm |
| 63148 | 8x8 mm |
| 63156 | 10x10 mm |

## Würfelgitter

| Artikel Nr. | Abmessungen | Kombinieren mit |
|---|---|---|
| 83290 | 6x6 mm | *Schneidscheibe 3-6 mm* |
| 83291 | 8x8 mm | *Schneidscheibe 3-8 mm, Soft Schneidscheibenn 8 mm.* |
| 83292 | 10x10 mm | *Schneidscheibe 3-10 mm, Soft Schneidscheibenn 8-10 mm.* |
| 83293 | 12x12 mm | *Schneidscheibe 3-10 mm, Soft Schneidscheibenn 8-10 mm.* |
| 83294 | 12x12 mm Flach | *Soft Schneidscheibenn 12 mm* |
| 83295 | 15x15 mm | *Schneidscheibe 3-10 mm, Soft Schneidscheibenn 8-10 mm.* |
| 83296 | 15x15 mm Flach | *Feinschnittscheibe 15 mm, Soft Schneidscheibenn 12-15 mm* |
| 83297 | 20x20 mm | *Schneidscheibe 3-10 mm, Soft Schneidscheibenn 8-10 mm.* |
| 83298 | 20x20 mm Flach | *Feinschnittscheibe 15 mm, Soft Schneidscheibenn 12-15 mm* |
| 83299 | 20x20 mm Extra Flach | *Standardschneider 20 mm* |

## Schneidsätze zum Würfeln

| Artikel Nr. | Abmessungen | Kombinieren mit |
|---|---|---|
| 83558 | 8x8x8 | Würfelgitter 8x8 mm und Schneidscheibe 8 mm |
| 83550 | 10x10x10 | Würfelgitter 10x10 mm und Schneidscheibe 10 mm |

## Gezahnte Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 63502 | 10 mm |

## Pommes Frites Set

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 83520 | 10 mm |

## Empfohlene Schneidscheibensets

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 84012 | **4-tlg. Schneidscheibenset** | Schneidscheibe 1,5 mm, 4 mm, Reibscheibe 2 mm, 8 mm und 2 Wandhalterungen. |
| 84013 | **7-tlg. Schneidscheibenset** | Schneidscheibe 1,5 mm, 4 mm, 10 mm, Reibscheibe 2 mm, 8 mm, Würfelgitter 10x10 mm, Julienne Schneidscheibe 4x4 mm und 3 Wandhalterungen. |

## MACHT MEHR ALS 70 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE...

Schneidet | Schneidet Wellenschnitt | Schneidet Julienne | Reibt | Würfelt | Schneidet Pommes Frites

# GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE
# RG-350

15 kg /min

1500 /Tag

- Die manuelle Einfüllvorrichtung, Ergo-loop, verschafft eine Hebelwirkung
- Schneidewerkzeuge aus Edelstahl
- Schneidewerkzeuge mit auswechselbaren Messerklingen
- Präziser und sauberer Schnitt
- Befüllzylinder in Form eines Vollmondes
- Zeitsparend
- Die Gestaltung des Griffs ermöglicht einen Hebeleffekt, Ergo-loop.
- Automatische Start- / Stop-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Geneigtes Design, leicht zu befüllen
- Eingebautes Einfüllrohr
- Schnelle und einfache Reinigung
- Tragegriff an vorder und Rückseite für leichten Transport
- Tischmodell
- Vorbildliche Sicherheit
- Robuste und hochbelastbare Maschine
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien

## RG-350 MASCHINE

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 40941 | RG-350 | 220-240 1 50/60 |
| 40940 | RG-350 | 380-415 3N 50/60 |
| 40946 | RG-350 Schiffsausführung | 440 3 60 |
| 11117 | RG-350 C | 380-415 3N 50/60 (verschließbares Modell) |

## RG-350 ZUBEHÖR

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 25270 | Maschinentisch | Inkl. GN 1/1-100. Edelstahl, in der Höhe einstellbarer. |
| 40721 | Behälterwagen | Inkl. GN 1/1-200. Edelstahl mit Griff, feststellbaren Rollen und in der Höhe einstellbar. |
| 1076 | Wandhalterung | Für 3 Schneidscheiben. |
| 10037 | Reinigungsbürste | Klein |
| 10020 | Reinigungsbürste | Groß |

Wandhalterung

Reinigungsbürste klein

Reinigungsbürste groß

Behälterwagen

Maschinentisch

# Schneidscheiben für RG-350

*Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Austauschbare Messer / Platten.* *Siehe Schneidscheibenübersicht auf Seite 4-5.*

*2 Messer 0,5–2 mm*

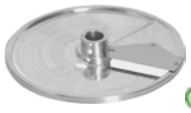
*1 Messer 3–10 mm*

## Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 63082 | 0.5 mm |
| 63081 | 1 mm |
| 63023 | 1.5 mm |
| 63026 | 2 mm |
| 63045 | 3 mm |
| 63056 | 4 mm |
| 63083 | 5 mm |
| 63046 | 6 mm |
| 63084 | 7 mm |
| 63042 | 8 mm |
| 63085 | 9 mm |
| 63033 | 10 mm |

## HL Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 65040 | 2 mm |
| 65045 | 3 mm |
| 65041 | 4 mm |
| 65042 | 6 mm |
| 65043 | 8 mm |
| 65044 | 10 mm |
| 65018 | 12 mm |
| 65021 | 15 mm |
| 65024 | 20 mm |



## Soft Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 62573 | 8 mm |
| 62575 | 10 mm |
| 62577 | 12 mm |
| 62579 | 15 mm |

## Fein-Schnittscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 62320 | 14 mm |
| 62322 | 20 mm |

*2 Messer 2x2–2x6 mm*

*1 Messer 3x3–10x10 mm*

## Julienne Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 63212 | 2x2 mm |
| 63218 | 2x6 mm |
| 63349 | 3x3 mm |
| 63061 | 4x4 mm |
| 63065 | 6x6 mm |
| 63073 | 8x8 mm |
| 63080 | 10x10 mm |

## HL Julienne Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 65000 | 2x2 mm |
| 65064 | 2,5x2,5 mm |
| 65056 | 2x6 mm |
| 65004 | 4x4 mm |
| 65007 | 6x6 mm |
| 65010 | 8x8 mm |
| 65015 | 10x10 mm |

## Wellen-Schnittscheibe

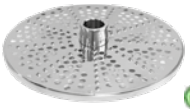
| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 63343 | 3 mm |
| 63074 | 4 mm |
| 63345 | 5 mm |
| 63039 | 6 mm |

## HL Wellen-Schnittscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 65060 | 2 mm |
| 65063 | 3 mm |
| 65061 | 4 mm |
| 65062 | 6 mm |

## Reibscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 62630 | 1,5 mm |
| 62631 | 2 mm |
| 62632 | 3 mm |
| 62633 | 4,5 mm |
| 62634 | 6 mm |
| 62635 | 8 mm |
| 62636 | 10 mm |



## Feinreib-scheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 62637 | Fein |

## Hartkäse-reibscheibe

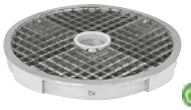
| Item No. | Dimension |
|---|---|
| 62639 | Hartkäse |

## Feinreibschei-be extrafein

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 62638 | Extrafein |

## Gezahnte Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 63503 | 10 mm |



## Würfelgitter

| Artikel Nr. | Abmessungen | Kombinieren mit |
|---|---|---|
| 37177 | 6x6 mm | *Schneidscheibe 3-6 mm*<br>*HL Schneidscheibe 4-6 mm* |
| 37178 | 8x8 mm | *Schneidscheibe 3-8 mm*<br>*Soft Schneidscheiben8 mm*<br>*HL Schneidscheibe 4-8 mm* |
| 37179 | 10x10 mm | *Schneidscheibe 3-10 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 8-10 mm*<br>*HL Schneidscheibe 4-10 mm* |
| 37180 | 12x12 mm | *Schneidscheibe 3-10 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 8-10 mm*<br>*HL Schneidscheibe 4-10 mm* |
| 37181 | 12x12 mm Flach | *Soft Schneidscheibenn 12 mm*<br>*HL Schneidscheibe 12 mm* |
| 37182 | 15x15 mm | *Schneidscheibe 3-10 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 8-10 mm*<br>*HL Schneidscheibe 4-10 mm* |
| 37183 | 15x15 mm Flach | *Feinschnittscheibe 14 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 12-15 mm*<br>*HL Schneidscheibe 12-15 mm* |
| 37184 | 20x20 mm | *Schneidscheibe 3-10 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 8-10 mm*<br>*HL Schneidscheibe 4-10 mm* |
| 37185 | 20x20 mm Flach | *Feinschnittscheibe 14-20 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 12-15 mm*<br>*HL Schneidscheibe 12-20 mm* |
| 37186 | 25x25 mm | *Schneidscheibe 3-10 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 8-10 mm*<br>*HL Schneidscheibe 4-10 mm* |
| 37187 | 25x25 mm Flach | *Feinschnittscheibe 14-20 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 12-15 mm*<br>*HL Schneidscheibe 12-20 mm* |

## Schneidsätze zum Würfeln

| Artikel Nr. | Abmessungen | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 83568 | 8x8x8 | Würfelgitter 8x8 mm und Schneidscheibe 8 mm |
| 83560 | 10x10x10 | Würfelgitter 10x10 mm und Schneidscheibe 10 mm |

## Pommes Frites Gitter

| Artikel Nr. | Abmessungen | Kombinieren mit |
|---|---|---|
| 37176 | 10 mm | *Schneidscheibe 10 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 10 mm*<br>*HL Schneidscheibe 10 mm* |

## Empfohlene Schneidscheibensets

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 84015 | **6-tlg. Schneid-scheibenset** | Schneidscheibe 1,5, 4, 6 und 10 mm, Reibscheibe 4,5 mm, Würfelgitter 10x10 mm und 2 Wandhalterungen. |
| 84016 | **9-tlg. Schneid-scheibenset** | Schneidscheibe 1,5, 4, 6 und 10 mm, Julienne Schneid-scheibe 4x4 mm, Reibscheibe 2 und 8 mm, Feinreib-scheibe, Würfelgitter 10x10 mm und 3 Wandhalterungen. |

# RG-300i
# – Premium Maschine, komplett aus Edelstahl

**Die RG-300i ist für Benutzer geeignet, die hohe Anforderungen an Qualität und Kapazität stellen. Alle abnehmbaren Teile der Maschine können in der Spülmaschine gereinigt werden. Genauso wie die Schneidscheiben, ist die Maschine komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt.**

## MACHT MEHR ALS 70 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE...

Schneidet | Schneidet Wellenschnitt | Schneidet Julienne | Reibt | Würfelt | Schneidet Pommes Frites

# GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE RG-300i

40 kg /min

3000 /Tag

- 3 separate feeders for maximum flexibility
  - Die manuelle Einfüllvorrichtung – Ergo-loop – verschafft eine Hebelwirkung
  - Der Einfülltrichter – für die kontinuierliche Befüllung von runden Lebensmitteln
  - Die 4-Rohrfüllvorrichtung – zum Schneiden langer Lebensmittel
- Alle Befüller und Einfüllzylinder sind hergestellt aus Edelstahl
- Schneidewerkzeuge aus Edelstahl
- Die Auswurfführung zum Würfeln oder schneiden von Pommes Frites – erleichtert auch das Reinigen
- Schneidewerkzeuge mit auswechselbaren Messerklingen
- Präziser und sauberer Schnitt
- Befüllzylinder in Form eines Vollmonds
- Zeitsparend
- Effiziente Start- / Stopp-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Schnelle und einfache Reinigung, alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich
- Vorbildliche Sicherheit
- Robuste und hochbelastbare Maschine aus Edelstahl
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien

## RG-300i MASCHINE

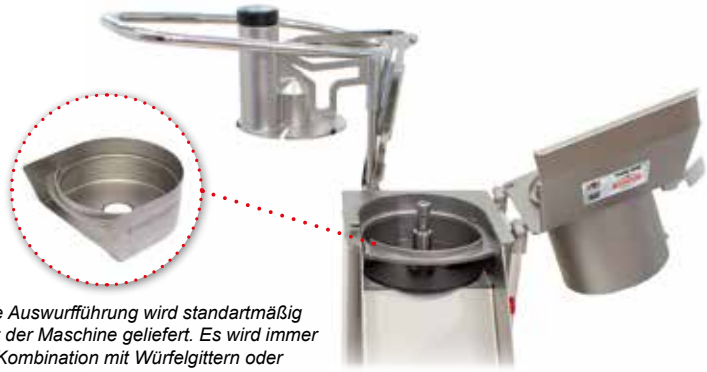
| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 47160 | RG-300i Manuelle Einfüllvorrichtung | 380-415 3N 50/60 |
| 47193 | RG-300i Einfülltrichter | 380-415 3N 50/60 |

## FLEXIBLE ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

*Je nach Anforderung kann die RG-300i mit dem entsprechenden Einfüllzylinder bestückt werden.*

## RG-300i Einfüllaufsätze

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 47330 | Einfülltrichter | Inkl. Einfüllzylinder |
| 47129 | Einfüllzylinder | Verwendbar mit 47120 oder 47505. |
| 47120 | Manuelle Einfüllvorrichtung, Ergo-loop | Verwendbar mit Einfüllzylinder 47129. |
| 47505 | 4-Rohr-Füllvorrichtung | Inkl. 2 Stößel. Verwendbar mit Einfüllzylinder 47129. |

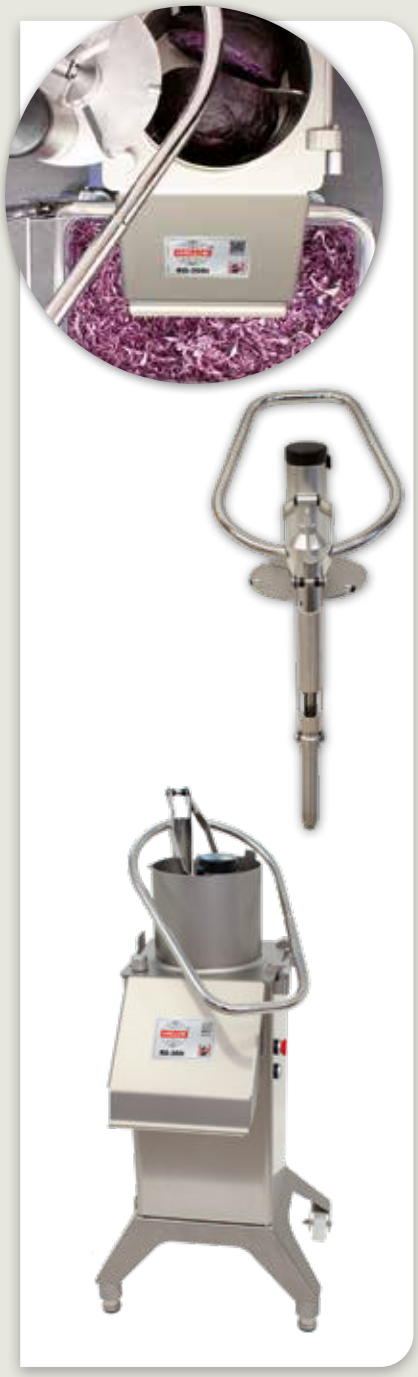


*Die Auswurfführung wird standartmäßig mit der Maschine geliefert. Es wird immer in Kombination mit Würfelgittern oder dem Pomes Frites Gitter verwendet.*

# RG-300i = Flexible Anwendungsmöglichkeiten

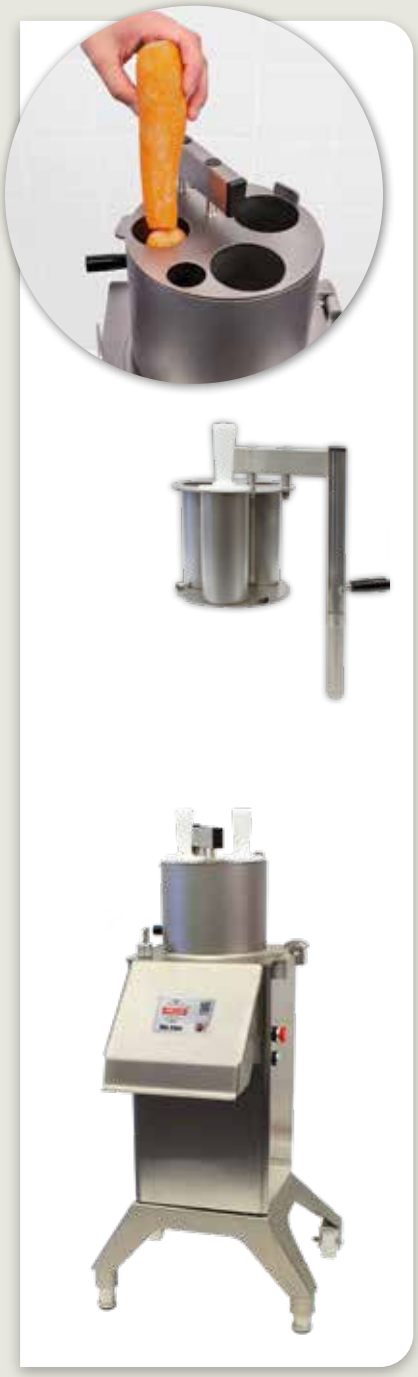
### Manuelle Einfüllvorrichtung

**– Reduziert den Kraftaufwand durch eine Hebelwirkung**



### 4-Rohr-Füllvorrichtung

**– Schneidet lange und dünne Produkte vertikal**



### Einfülltrichter

**– Laufende Zuführung großer Mengen**

## RG-300i Zubehör

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 3208 | Zubehörwagen | Edelstahl, mit feststellbaren Laufrollen. |
| 40721 | Behälterwagen | Inkl. GN 1/1-200. Edelstahl mit Griff, feststellbaren Rollen und in der Höhe einstellbar. |
| 10840 | Transportwagen | Hoch. Geeignet für bis zu 16 Stück GN 1/1 Behälter |
| 10841 | Transportwagen | Niedrig. Geeignet für bis zu 2 x 7 Stück GN 1/1 Behälter |
| 10842 | Kesselwagen aus Edelstahl | 85 Liter |
| 10843 | Box Trolley | |
| 10844 | Schnittgutbox | 54 Liter, mit Deckel |
| 1076 | Wandhalterung | Für 3 Schneidscheiben. |
| 10037 | Reinigungsbürste | Klein |
| 10020 | Reinigungsbürste | Groß |

Reinigungsbürste klein

Reinigungsbürste groß

Wandhalterung

Behälterwagen

Box Trolley und Schnittgutbox mit Deckel

Kesselwagen

Transportwagen

Zubehörwagen

## RG-300i

# Empfohlene Maschinensets !

| | Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung | STANDARD SET | FULL FLEX SET |
|---|---|---|---|---|---|
| Maschine | 47160 | **RG-300i Manuelle Füllvorrichtung** | 380-415 3N 50/60 | X | X |
| Einfüllsätze | 47505 | **4-Rohr-Füllvorrichtung** | Inkl. 2 Stößel | X | X |
| | 47330 | **Einfülltrichter** | Inkl. Einfüllzylinder | | X |
| Zubehör | 40721 | **Behälterwagen** | | X | X |
| | 10842 | **Kesselwagen aus Edelstahl** | 85 Liter | | X |
| | 3208 | **Zubehörwagen** | | X | X |
| | 10841 | **Transportwagen** | Niedrig | | X |
| Schneidscheibensets<br>*Alle Schneidewerkzeuge sind aus Edelstahl und spülmaschinenfest.* | 84015 | **6-tlg. Schneidscheibenset** | Schneidscheibe 1.5 mm<br>Schneidscheibe 4 mm<br>Schneidscheibe 6 mm<br>Schneidscheibe 10 mm<br>Reibscheibe 4.5 mm<br>Würfelgitter 10x10 mm<br>2 Wandhalterungen | X | |
| | 84016 | **9-tlg. Schneidscheibenset** | Schneidscheibe 1.5 mm<br>Schneidscheibe 4 mm<br>Schneidscheibe 6 mm<br>Schneidscheibe 10 mm<br>Julienne Schneidscheibe 4x4 mm<br>Reibscheibe 2 mm<br>Reibscheibe 8 mm<br>Feinreibscheibe<br>Würfelgitter 10x10 mm<br>3 Wandhalterungen | | X |

# Schneidscheiben für RG-300i

*Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.* *Austauschbare Messer / Platten.* *Siehe Schneidscheibenübersicht auf Seite 4-5.*

*2 Messer 0,5–2 mm*

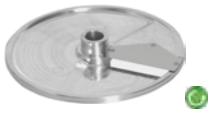
*1 Messer 3–10 mm*

## Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 63082 | 0.5 mm |
| 63081 | 1 mm |
| 63023 | 1.5 mm |
| 63026 | 2 mm |
| 63045 | 3 mm |
| 63056 | 4 mm |
| 63083 | 5 mm |
| 63046 | 6 mm |
| 63084 | 7 mm |
| 63042 | 8 mm |
| 63085 | 9 mm |
| 63033 | 10 mm |

## HL Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 65040 | 2 mm |
| 65045 | 3 mm |
| 65041 | 4 mm |
| 65042 | 6 mm |
| 65043 | 8 mm |
| 65044 | 10 mm |
| 65018 | 12 mm |
| 65021 | 15 mm |
| 65024 | 20 mm |

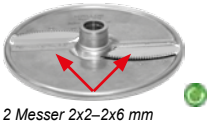


## Soft Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 62573 | 8 mm |
| 62575 | 10 mm |
| 62577 | 12 mm |
| 62579 | 15 mm |

## Fein-schnittscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 62320 | 14 mm |
| 62322 | 20 mm |



*2 Messer 2x2–2x6 mm*

*1 Messer 3x3–10x10 mm*

## Julienne Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 63212 | 2x2 mm |
| 63218 | 2x6 mm |
| 63349 | 3x3 mm |
| 63061 | 4x4 mm |
| 63065 | 6x6 mm |
| 63073 | 8x8 mm |
| 63080 | 10x10 mm |

## HL Julienne Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 65000 | 2x2 mm |
| 65064 | 2,5x2,5 mm |
| 65056 | 2x6 mm |
| 65004 | 4x4 mm |
| 65007 | 6x6 mm |
| 65010 | 8x8 mm |
| 65015 | 10x10 mm |

## Wellen-schnittscheibe

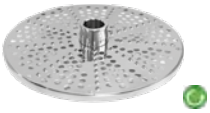
| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 63343 | 3 mm |
| 63074 | 4 mm |
| 63345 | 5 mm |
| 63039 | 6 mm |

## HL Wellen-schnittscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 65060 | 2 mm |
| 65063 | 3 mm |
| 65061 | 4 mm |
| 65062 | 6 mm |

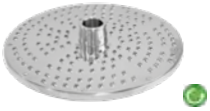
## Reibscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 62630 | 1,5 mm |
| 62631 | 2 mm |
| 62632 | 3 mm |
| 62633 | 4,5 mm |
| 62634 | 6 mm |
| 62635 | 8 mm |
| 62636 | 10 mm |



## Feinreib-scheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 62637 | Fein |



## Hartkäse-reibscheibe

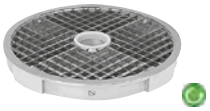
| Item No. | Dimension |
|---|---|
| 62639 | Hartkäse |

## Feinreibschei-be extrafein

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 62638 | Extrafein |

## Gezahnte Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 63503 | 10 mm |



## Würfelgitter

| Artikel Nr. | Abmessungen | Kombinieren mit |
|---|---|---|
| 37177 | 6x6 mm | *Schneidscheibe 3-6 mm*<br>*HL Schneidscheibe 4-6 mm* |
| 37178 | 8x8 mm | *Schneidscheibe 3-8 mm*<br>*Soft Schneidscheiben8 mm*<br>*HL Schneidscheibe 4-8 mm* |
| 37179 | 10x10 mm | *Schneidscheibe 3-10 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 8-10 mm*<br>*HL Schneidscheibe 4-10 mm* |
| 37180 | 12x12 mm | *Schneidscheibe 3-10 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 8-10 mm*<br>*HL Schneidscheibe 4-10 mm* |
| 37181 | 12x12 mm Flach | *Soft Schneidscheibenn 12 mm*<br>*HL Schneidscheibe 12 mm* |
| 37182 | 15x15 mm | *Schneidscheibe 3-10 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 8-10 mm*<br>*HL Schneidscheibe 4-10 mm* |
| 37183 | 15x15 mm Flach | *Feinschnittscheibe 14 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 12-15 mm*<br>*HL Schneidscheibe 12-15 mm* |
| 37184 | 20x20 mm | *Schneidscheibe 3-10 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 8-10 mm*<br>*HL Schneidscheibe 4-10 mm* |
| 37185 | 20x20 mm Flach | *Feinschnittscheibe 14-20 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 12-15 mm*<br>*HL Schneidscheibe 12-20 mm* |
| 37186 | 25x25 mm | *Schneidscheibe 3-10 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 8-10 mm*<br>*HL Schneidscheibe 4-10 mm* |
| 37187 | 25x25 mm Flach | *Feinschnittscheibe 14-20 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 12-15 mm*<br>*HL Schneidscheibe 12-20 mm* |

## Schneidsätze zum Würfeln

| Artikel Nr. | Abmessungen | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 83568 | 8x8x8 | Würfelgitter 8x8 mm und Schneidscheibe 8 mm |
| 83560 | 10x10x10 | Würfelgitter 10x10 mm und Schneidscheibe 10 mm |

## Pommes Frites Gitter

| Artikel Nr. | Abmessungen | Kombinieren mit |
|---|---|---|
| 37176 | 10 mm | *Schneidscheibe 10 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 10 mm*<br>*HL Schneidscheibe 10 mm* |

## Empfohlene Schneidscheibensets

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 84015 | **6-tlg. Schneid-scheibenset** | Schneidscheibe 1,5, 4, 6 und 10 mm, Reibscheibe 4,5 mm, Würfelgitter 10x10 mm und 2 Wandhalterungen. |
| 84016 | **9-tlg. Schneid-scheibenset** | Schneidscheibe 1,5, 4, 6 und 10 mm, Julienne Schneid-scheibe 4x4 mm, Reibscheibe 2 und 8 mm, Feinreib-scheibe, Würfelgitter 10x10 mm und 3 Wandhalterungen. |

# 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 5.000 Portionen am Tag oder 3,6 Tonnen pro Stunde. Sie kann somit an nahezu alle Anforderungen angepasst werden und in ein Produktionssystem integriert werden.**

## MACHT MEHR ALS 70 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE...

Schneidet | Schneidet Wellenschnitt | Schneidet Julienne | Reibt | Würfelt | Schneidet Pommes Frites

# GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE
# RG-400i

60 kg /min

5000 /Tag

- Fünf separate Befüller für maximale Flexibilität
  - der Einfülltrichter – für die kontinuierliche Befüllung von runden Lebensmitteln
  - die 4-Rohrfüllvorrichtung – zum Schneiden langer Lebensmittel
  - die manuelle Einfüllvorrichtung – Ergo-loop – verschafft eine Hebelwirkung
  - die Käse Einfüllvorrichtung optimiert den Prozess. Die Manuelle Einfüllführung (Ergo-loop) bietet eine Hebelwirkung
  - die pneumatische – Einfüllvorrichtung drückt die Lebensmittel automatisch herunter, indem Sie einen Knopf drücken
- Zwei Einfüllzylinder
  - Einfüllzylinder A – mit drei eingebauten Messern
  - Einfüllzylinder B – mit einer internen Wand
- Alle Befüller und Einfüllzylinder sind hergestellt aus Edelstahl
- Die Auswurfführung zum Würfeln oder schneiden von Pommes Frites– erleichtert auch das Reinigen
- Schneidewerkzeuge aus Edelstahl
- Schneidewerkzeuge mit auswechselbaren Messerklingen
- Präziser und sauberer Schnitt
- Befüllzylinder in Form eines Vollmondes
- Zeitsparend
- Effiziente Start- / Stop-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Schnelle und einfache Reinigung, alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich
- Handgriffe und zwei Räder ermöglichen einen leichten Transport
- Vorbildliche Sicherheit
- Robuste und hochbelastbare Maschine aus Edelstahl
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien

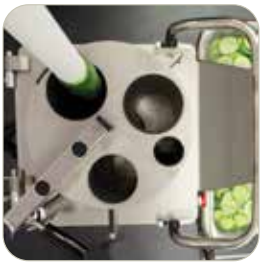
Einfüllaufsätze auf Seite 28

## RG-400i MASCHINE

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 37062 | RG-400i Grundmaschine | 380-415 3N 50/60 |
| 37302 | RG-400i Grundmaschine | 380-415 3N 50/60 |
| 11120 | RG-400i C Grundmaschine | 380-415 3N 50/60 (verschließbares Modell) |

## RG-400i MASCHINE SCHIFFSAUSFÜHRUNG MODELL

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 37320 | RG-400i Grundmaschine Schiffsausführung | 400-415 3 50/60 |
| 37321 | RG-400i Grundmaschine Schiffsausführung | 220-240 3 60 |
| 37322 | RG-400i Grundmaschine Schiffsausführung | 440 3 60 |



## Die Auswurfführung zum Würfeln oder schneiden von Pommes Frites – erleichtert auch das Reinigen

*Um die RG-400i schnell und einfach zu reinigen,ist die Maschine mit einer Auswurfführung ausgestattet. Diese sitzt unterhalb der Schneidscheibe in der Maschinenbasis und kann ohne Einsatz von Werkzeug entnommen werden. Nach der Nutzung, kann die Auswurfführung einfach entnommen und in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Der Reinigungsaufwand für die Maschinenbasis minimiert sich.*

*Die Auswurfführung wird beim Schneiden mit Würfelgittern oder derm Pomes Frites Gitter benutzt. Außerdem empfehlen wir, die Auswurfführung auch bei der Nutzung aller anderen Schneidscheiben zu verwenden.*

## RG-400i

# Empfohlene Maschinensets !

| Pakete | Art. Nr. | Artikel | Bezeichnung | STARTER SET | STANDARD SET | FULL FLEX SET |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Maschine *(Siehe Seite 26)* | | **RG-400i Grundmaschine** | | X | X | X |
| Einfüllsätze | 37063 | **Einfüllzylinder A** | | X | X | X |
| | 37105 | **4-Rohr-Füllvorrichtung** | Inkl. 2 Stößel | X | X | X |
| | 37060 | **Manuelle Einfüllvor-richtung, Ergo-loop** | | X | X | |
| | 37106 | **Pneumatische Einfüllvorrichtung** | | | | X |
| | 37091 | **Einfülltrichter** | Inkl. Einfüllzylinder | | X | X |
| Einfüllsätze | 10843 | **Box Trolley** | | X | X | X |
| | 10844 | **Schnittgutbox** | 54 Liter, mit Deckel | X | X | X |
| | 10842 | **Kesselwagen aus Edelstahl** | 85 Liter | | | X |
| | 3208 | **Zubehörwagen** | | | X | X |
| | 10841 | **Transportwagen** | Niedrig | | | X |
| | 10351 | Kompressor | 230 1 50 | | | X |
| Schneid-scheibensets *Alle Schneide-werkzeuge sind aus Edelstahl und spülmaschinenfest.* | 84015 | **6-tlg. Schneidscheibenset** | Schneidscheibe 1.5 mm<br>Schneidscheibe 4 mm<br>Schneidscheibe 6 mm<br>Schneidscheibe 10 mm<br>Reibscheibe 4.5 mm<br>Würfelgitter 10x10 mm<br>2 Wandhalterungen | X | | |
| | 84016 | **9-tlg. Schneidscheibenset** | Schneidscheibe 1.5 mm<br>Schneidscheibe 4 mm<br>Schneidscheibe 6 mm<br>Schneidscheibe 10 mm<br>Julienne Schneidscheibe 4x4 mm<br>Reibscheibe 2 mm<br>Reibscheibe 8 mm<br>Feinreibscheibe<br>Würfelgitter 10x10 mm<br>3 Wandhalterungen | | X | X |

## RG-400i Einfüllaufsätze

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 37091 | Einfülltrichter | Inkl. Einfüllzylinder. |
| 37063 | Einfüllzylinder A | Verwendbar mit 37105, 37060 oder 37106. |
| 37202 | Einfüllzylinder B | Verwendbar mit 37105 oder 37060. |
| 37060* | Manuelle Einfüllvorrichtung, Ergo-loop | Verwendbar mit Einfüllzylinder 37063 oder 37202. |
| 37105* | 4-Rohr-Füllvorrichtung | Inkl. 2 Stößel. Verwendbar mit Einfüllzylinder 37063 oder 372020. |
| 37106* | Pneumatische Einfüllvorrichtung | Inklusive Dekorationsvorrichtung, Filterregler och 2-meters Schlauch. Verwendbar mit Einfüllzylinder 37063 und Kompressor (10351). |
| 37691 | Einfüllaufsatz für Käse | Inkl. Einfüllzylinder. |

** Passt auch für Schiffsausführung modell*

## RG-400i Einfüllsätze Schiffsausführung modell

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 37333 | Einfülltrichter Schiffsausführung | Inkl. Einfüllzylinder. |
| 37330 | Einfüllzylinder A Schiffsausführung | Verwendbar mit Einfüllzylinder 37060, 37105 oder 37106. |
| 37331 | Einfüllzylinder B Schiffsausführung | Verwendbar mit Einfüllzylinder 37060 oder 37105. |

# RG-400i = Flexible Anwendungsmöglichkeiten

### Manuelle Einfüllvorrichtung

- **Reduzierter Kraftaufwand mit „Ergo-loop“**

### Einfülltrichter

- **Laufende Zuführung großer Mengen**

### 4-Rohr-Füllvorrichtung

- **Schneidet lange und dünne Produkte senkrecht**

## RG-400i Zubehör

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 10351 | Kompressor | 230 1 50. Für Pneumatische Einfüllvorrichtung 37106 |
| 3208 | Zubehörwagen | Edelstahl, mit feststellbaren Laufrollen. |
| 40721 | Behälterwagen | Inkl. GN 1/1-200. Edelstahl mit Griff, feststellbaren Rollen und in der Höhe einstellbar. |
| 10840 | Transportwagen | Hoch. Geeignet für bis zu 16 Stück GN 1/1 Behälter |
| 10841 | Transportwagen | Niedrig. Geeignet für bis zu 2 x 7 Stück GN 1/1 Behälter |
| 10842 | Kesselwagen aus Edelstahl | 85 Liter |
| 10843 | Box Trolley | |
| 10844 | Schnittgutbox | 54 Liter, mit Deckel |
| 1076 | Wandhalterung | Für 3 Schneidscheiben. |
| 10037 | Reinigungsbürste | Klein |
| 10020 | Reinigungsbürste | Groß |

Reinigungsbürste klein

Wandhalterung

Reinigungsbürste groß

Kompressor

Behälterwagen

Box Trolley und Schnittgutbox mit Deckel

Kesselwagen

Transportwagen – Niedrig und Hoch

Zubehörwagen

## Einfüllaufsatz für Käse

– **Groß genug für ganze Käseblöcke**

## Pneumatische Einfüllvorrichtung

– **Reduziert den Kraftaufwand und spart Zeit**

# Schneidscheiben für RG-400i

*Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.* *Austauschbare Messer / Platten.* *Siehe Schneidscheibenübersicht auf Seite 4-5.*

*2 Messer 0,5–2 mm*

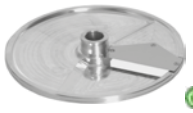
*1 Messer 3–10 mm*

## Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 63082 | 0.5 mm |
| 63081 | 1 mm |
| 63023 | 1.5 mm |
| 63026 | 2 mm |
| 63045 | 3 mm |
| 63056 | 4 mm |
| 63083 | 5 mm |
| 63046 | 6 mm |
| 63084 | 7 mm |
| 63042 | 8 mm |
| 63085 | 9 mm |
| 63033 | 10 mm |

## HL Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 65040 | 2 mm |
| 65045 | 3 mm |
| 65041 | 4 mm |
| 65042 | 6 mm |
| 65043 | 8 mm |
| 65044 | 10 mm |
| 65018 | 12 mm |
| 65021 | 15 mm |
| 65024 | 20 mm |



## Soft Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 62573 | 8 mm |
| 62575 | 10 mm |
| 62577 | 12 mm |
| 62579 | 15 mm |

## Fein-schnittscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 62320 | 14 mm |
| 62322 | 20 mm |

*2 Messer 2x2–2x6 mm*

*1 Messer 3x3–10x10 mm*

## Julienne Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 63212 | 2x2 mm |
| 63218 | 2x6 mm |
| 63349 | 3x3 mm |
| 63061 | 4x4 mm |
| 63065 | 6x6 mm |
| 63073 | 8x8 mm |
| 63080 | 10x10 mm |

## HL Julienne Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 65000 | 2x2 mm |
| 65064 | 2,5x2,5 mm |
| 65056 | 2x6 mm |
| 65004 | 4x4 mm |
| 65007 | 6x6 mm |
| 65010 | 8x8 mm |
| 65015 | 10x10 mm |

## Wellen-schnittscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 63343 | 3 mm |
| 63074 | 4 mm |
| 63345 | 5 mm |
| 63039 | 6 mm |

## HL Wellen-schnittscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 65060 | 2 mm |
| 65063 | 3 mm |
| 65061 | 4 mm |
| 65062 | 6 mm |

## Reibscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 62630 | 1,5 mm |
| 62631 | 2 mm |
| 62632 | 3 mm |
| 62633 | 4,5 mm |
| 62634 | 6 mm |
| 62635 | 8 mm |
| 62636 | 10 mm |

## Feinreib-scheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 62637 | Fein |

## Hartkäse-reibscheibe

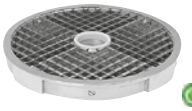
| Item No. | Dimension |
|---|---|
| 62639 | Hartkäse |

## Feinreibschei-be extrafein

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 62638 | Extrafein |

## Gezahnte Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 63503 | 10 mm |



## Würfelgitter

| Artikel Nr. | Abmessungen | Kombinieren mit |
|---|---|---|
| 37177 | 6x6 mm | *Schneidscheibe 3-6 mm*<br>*HL Schneidscheibe 4-6 mm* |
| 37178 | 8x8 mm | *Schneidscheibe 3-8 mm*<br>*Soft Schneidscheiben8 mm*<br>*HL Schneidscheibe 4-8 mm* |
| 37179 | 10x10 mm | *Schneidscheibe 3-10 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 8-10 mm*<br>*HL Schneidscheibe 4-10 mm* |
| 37180 | 12x12 mm | *Schneidscheibe 3-10 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 8-10 mm*<br>*HL Schneidscheibe 4-10 mm* |
| 37181 | 12x12 mm Flach | *Soft Schneidscheibenn 12 mm*<br>*HL Schneidscheibe 12 mm* |
| 37182 | 15x15 mm | *Schneidscheibe 3-10 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 8-10 mm*<br>*HL Schneidscheibe 4-10 mm* |
| 37183 | 15x15 mm Flach | *Feinschnittscheibe 14 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 12-15 mm*<br>*HL Schneidscheibe 12-15 mm* |
| 37184 | 20x20 mm | *Schneidscheibe 3-10 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 8-10 mm*<br>*HL Schneidscheibe 4-10 mm* |
| 37185 | 20x20 mm Flach | *Feinschnittscheibe 14-20 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 12-15 mm*<br>*HL Schneidscheibe 12-20 mm* |
| 37186 | 25x25 mm | *Schneidscheibe 3-10 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 8-10 mm*<br>*HL Schneidscheibe 4-10 mm* |
| 37187 | 25x25 mm Flach | *Feinschnittscheibe 14-20 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 12-15 mm*<br>*HL Schneidscheibe 12-20 mm* |

## Schneidsätze zum Würfeln

| Artikel Nr. | Abmessungen | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 83568 | 8x8x8 | Würfelgitter 8x8 mm und Schneidscheibe 8 mm |
| 83560 | 10x10x10 | Würfelgitter 10x10 mm und Schneidscheibe 10 mm |

## Pommes Frites Gitter

| Artikel Nr. | Abmessungen | Kombinieren mit |
|---|---|---|
| 37176 | 10 mm | *Schneidscheibe 10 mm*<br>*Soft Schneidscheibenn 10 mm*<br>*HL Schneidscheibe 10 mm* |

## Empfohlene Schneidscheibensets

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 84015 | **6-tlg. Schneid-scheibenset** | Schneidscheibe 1,5, 4, 6 und 10 mm, Reibscheibe 4,5 mm, Würfelgitter 10x10 mm und 2 Wandhalterung. |
| 84016 | **9-tlg. Schneid-scheibenset** | Schneidscheibe 1,5, 4, 6 und 10 mm, Julienne Schneidscheibe 4x4 mm, Reibscheibe 2 und 8 mm, Feinreibscheibe, Würfelgitter 10x10 mm und 3 Wandhalterung. |

# HÄLLDE Arbeitsstation

## – Zubehör zur Vereinfachung und Optimierung der Abläufe

**Ordnung und Effizienz ist etwas, dass jeder Küchenchef haben möchte. Deshalb bietet HÄLLDE jetzt das passende Zubehör, um die Arbeit zu weiter vereinfachen.**

# Käsereibe RG-400i – Reibe ganze Käseblöcke

**Die Käsereibe RG-400i ist angekommen! 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. Optimal zum Verarbeiten großer Käsemengen!**

## Reibe ganze Käseblöcke

4.5 mm

6 mm

8 mm

10 mm

# Käsereibe
# RG-400i

48 kg /min

- Käse Einfüllvorrichtung - Ergo-loop - ergibt eine Hebelwirkung
- Hoher Einfüllzylinder, geeignet für ganze Käseblöcke bis zu 35 cm.
- Reibscheibe aus rostfreiem Stahl
- Reibscheibe mit austauschbaren Reibplatten
- Empfohlene Abmessungen 4,5mm, 6mm, 8mm und 10 mm
- Der Käse sollte gut gekühlt sein.
- Perfektes Schnittergebnis
- Auswurfführung erleichtert die Reinigung
- Zeitersparnis
- Effiziente Start/Stopp-Funktion für kontinuierliche Befüllung
- Schnelle und einfache Reinigung, alle abnehmbaren Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden
- Handgriff und 2 Räder, ermöglicht leichtes Verschieben
- Vorbildliche Sicherheit
- Robuste Hochleistungsmaschine, aus rostfreiem Stahl
- Hervorragende Qualität, sorgfältig ausgewählte Materialien

## Käsereibe RG-400i Maschine

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 37062 | RG-400i Grundmaschine | 380-415 3N 50/60 |
| 37302 | RG-400i Grundmaschine | 380-415 3N 50/60 |
| 37691 | Käse Einfüllaufsatz | Inkl. Einfüllzylinder |

## Käsereibe RG-400i Zubehör

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 10843 | Box Trolley | |
| 10844 | Schnittgutbox | 54 Liter, mit Deckel |
| 1076 | Wandhalterung | Für 3 Schneidscheiben. |
| 10037 | Reinigungsbürste | Klein |
| 10020 | Reinigungsbürste | Groß |

## Reibscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 62633 | 4,5 mm |
| 62634 | 6 mm |
| 62635 | 8 mm |
| 62636 | 10 mm |

# HALLDE KOMBI KUTTER

## ARTEN DER VERARBEITUNG

**Die Vertikal Kutter- / Mixervorrichtung hackt, mahlt, mixt, püriert, mischt und wolft Fleisch, Aromabutter, Dressings, Desserts, Pürees, Pasteten, Suppen usw.**

**Die Gemüseschneidevorrichtung schneidet, würfelt, reibt, zerkleinert, schneidet in Streifen und im Wellenschnitt in mehreren Formen und Stärken abhängig vom ausgewählten Modell.**

## BENUTZER

**HÄLLDEs Sortiment ist geeignet für das kleinste Café bis hin zu mittelgroßen Küchen. Perfekt für Küchen, die spezielles Essen in Krankenhäusern und Altersheimen zubereiten.**

## WARUM EINEN HÄLLDE KOMBI KUTTER WÄHLEN?

- Zwei Maschinen in einer!
- Automatische Geschwindigkeitseinstellung für die zwei getrennten Vorrichtungen – liefert perfekte Ergebnisse mit beiden Funktionen.
  - Gemüseschneidevorrichtung (niedrige Geschwindigkeit/en)
  - Vertikal kutter / Mixer-vorrichtung (hohe Geschwindigkeit/en)
- Zeitsparende Lösungen
- Schnelle und einfache Reinigung
- Leichtes Bewegen und Aufbewahren
- Vorbildliche Sicherheit
- Außergewöhnliche Qualität

**Gemüseschneidevorrichtung**

- Effiziente Start- / Stop-Funktion
- Präziser und sauberer Schnitt
- Eine große Auswahl an Schneidewerkzeugen

**Vertikal Kutter / Mixer-vorrichtung**

- Gleichmäßige und einheitliche Ergebnisse
- Verarbeitet sämtliche Festigkeitsstufen roh oder gekocht / fest oder flüssig
- Gezahntes Messer für eine langanhaltende Schärfe

## Zwei Maschinen in einem - Maximale Flexibilität

Schneidet

Schneidet Wellenschnitt

Schneidet Julienne

Reibt

Hackt

Mixt

Mahlt

Püriert

Wolft

## Kombi Kutter
# CC-32S

**Kessel netto Volumen 1,4 Liter**

2 kg /min

80 /Tag

3 Liter

500
1450
U/ min

- Automatische Geschwindigkeitseinstellung für die getrennten Vorrichtungen – liefert perfekte Ergebnisse mit beiden Funktionen
- Schnelle und einfache Reinigung.Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich.
- Zeitsparend
- Geringes Gewicht und leicht zu bewegen
- Tischmodell
- Vorbildliche Sicherheit
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien

**Gemüseschneidevorrichtung**

- 1 Geschwindigkeit, 500 U/Min
- Schneidewerkzeuge aus Edelstahl
- Präziser und sauberer Schnitt
- Effiziente Start-/ Stop-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Eingebautes Einfüllrohr

## CC-32S Maschine

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 24660 | CC-32S | 220-240 1 50/60 |

## CC-32S Zubehör

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 1076 | Wandhalterung | Für 3 Schneidscheiben. |
| 10037 | Reinigungsbürste | Klein |
| 10020 | Reinigungsbürste | Groß |

## CC-32S Schneidscheiben

*Siehe Seite 35.*

**Vertikal-Kutter- / Mixervorrichtung**

- 1 Geschwindigkeit, 1 450 U/Min
- Verarbeitet sämtliche Konstistenzen roh oder gekocht / fest oder flüssig
- Patentiertes Abstreifer-System für schnelle und gleichmäßige Ergebnisse
- Gezahnte Messerklingen für eine langandauernde Schärfe

**Eine Maschine, zwei Aufsätze – Doppelte Funktion!**

Reinigungsbürste klein

Reinigungsbürste groß

Wandhalterung

## Zwei Maschinen in einem - Maximale Flexibilität

Schneidet | Schneidet Wellenschnitt | Schneidet Julienne | Reibt | Würfelt | Schneidet Pommes Frites

Hackt | Mixt | Mahlt | Püriert | Wolft

# Kombi Kutter
# CC-34

**Kessel netto Volumen 1,4 Liter**

2 kg /min | 80 /Tag | 3 Liter | 500/800 1450/2650 U/ min

- Automatische Geschwindigkeitseinstellung für die getrennten Vorrichtungen – liefert perfekte Ergebnisse mit beiden Funktionen
- Schnelle und einfache Reinigung. Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich.
- Zeitsparend
- Geringes Gewicht und leicht zu bewegen
- Tischmodell
- Vorbildliche Sicherheit
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien

**Gemüseschneidevorrichtung**

- 2 Geschwindigkeiten, 500/800 U/Min
- Schneidewerkzeuge aus Edelstahl
- Präziser und sauberer Schnitt
- Effiziente Start-/ Stop-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Eingebautes Einfüllrohr

## CC-34 Maschine

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 24377 | CC-34 | 220-240 1 50/60 |

## CC-34 Zubehör

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 1076 | Wandhalterung | Für 3 Schneidscheiben. |
| 10037 | Reinigungsbürste | Klein |
| 10020 | Reinigungsbürste | Groß |

**Vertikal-Kutter- / Mixervorrichtung**

- 2 Geschwindigkeiten, 1 450/2 650 U/Min und Puls-Funktion
- Verarbeitet sämtliche Konstistenzen roh oder gekocht / fest oder flüssig
- Patentiertes Abstreifer-System für schnelle und gleichmäßige Ergebnisse
- Gezahnte Messerklingen für eine langandauernde Schärfe

Reinigungsbürste klein

Reinigungsbürste groß

Wandhalterung

**Eine Maschine, zwei Aufsätze – Doppelte Funktion!**

# Schneidscheiben für CC-32S und CC-34

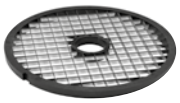
*Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Siehe Schneidscheibenübersicht auf Seite 4-5.*

## Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 85001 | 1 mm |
| 85002 | 2 mm |
| 85004 | 4 mm |
| 85006 | 6 mm |

## Reibscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 85044 | 2 mm |
| 85040 | 4 mm |
| 85045 | 6 mm |



## Würfelgitter

Nur für CC-34. *Siehe Schneidscheibenübersicht auf Seite 4-5. Achtung! Würfelgitter können nur in Verbindung mit Schneidscheiben für RG-100 verwendet werden.*

## Wellen-Schnittscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 85048 | 4 mm |

## Julienne Schneidscheibe

| Artikel Nr. | Abmessungen |
|---|---|
| 85057 | 2x2 mm |
| 85050 | 4x4 mm |

## Empfohlene Schneidscheibensets

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 84081 | **2-tlg. Schneidscheibenset** | Schneidscheibe 4 mm und Reibscheibe 4 mm. |
| 84082 | **4-tlg. Schneidscheibenset** | Schneidscheibe 2, 4 mm, Reibscheibe 4 mm und Julienne 2x2 mm. |

## Pommes Frites Set

Nur für CC-34.
*Siehe Schneidscheibenübersicht auf Seite 4-5.*

## Gezahnte Schneidscheibe

*Siehe Schneidscheibenübersicht auf Seite 4-5.*

Einfüllzylinder

Einfüllzylinder

Schneiden von Tomaten

Einfüllzylinder

Kutteraufsatz

Zufuhr während des Betriebes

Abstreifer-System

Gezahnte Messerklingen

Leicht zu transportieren

Spülmaschinentaugliche Maschinenteile

# HALLDE Vertikal Kutter Blender/Mixer

## Arten der Verarbeitung

Hackt, mahlt, mixt, püriert, mischt und wolft Fleisch, Aromabutter, Dressings, Desserts, Pürees, Pasteten, Suppen usw.

## Benutzer

Das HÄLLDE Sortiment ist geeignet für das kleinste Café bis hin zu großen Zentralküchen. Perfekt für Küchen, die spezielles Essen in Krankenhäusern, Altersheimen usw. zubereiten.

## Warum einen HÄLLDE Vertikal-Kutter Blender / Mixer auswählen?

- Zeitsparendes Abstreifer-System – patentiert
- Verarbeitet sämtliche Konsistenzen roh oder gekocht / fest oder flüssig
- Gleichmäßige und einheitliche Ergebnisse
- Gezahnte Messerklingen für eine langanhaltende Schärfe
- Schnelle und einfache Reinigung
- Vorbildliche Sicherheit
- Außergewöhnliche Qualität
- Leichtes Bewegen und Aufbewahren

## Schnelles Verarbeiten zur gewünschten Konsistenz

Hackt

Mixt

Mahlt

Püriert

Wolft

# Vertikal Kutter Blender
# VCB-32

**Kessel netto Volumen 1,4 Liter**

3 Liter

**1450/2650**
**U/ min**

- Zwei Geschwindigkeiten, 1 450/2 650 U/Min und Puls-Funktion
- Schnelle und einfache Reinigung. Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich.
- Verarbeitet sämtliche Konsistenzen: Roh oder gekocht / fest oder flüssig
- Patentiertes Abstreifer-System für schnelle und gleichmäßige Ergebnisse
- Gezahnte Messerklingen für eine langanhaltende Schärfe
- Tragegriffe- leicht zu transportieren und zu verstauen
- Tischmodell
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien
- Vorbildliche Sicherheit

## VCB-32 Maschine

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 24350 | VCB-32 | 220-240 1 50/60 |

Mandelmasse

Pesto / Humus

Dessert

Zitronenkuchen

Vegetarische Steaks

Zufuhr während des Betriebes

Abstreifersystem

Gezahnte Messerklingen

Leicht zu transportieren

Spülmaschinentaugliche Maschinenteile

## SCHNELLES VERARBEITEN ZUR GEWÜNSCHTEN KONSISTENZ

Hackt

Mixt

Mahlt

Püriert

Wolft

## VERTIKAL KUTTER MIXER
# VCM-41

**Kessel netto Volumen 1,4 Liter**

4 Liter

1500 U/ min

- Eine Geschwindigkeit, 1 500 U/Min und Puls-Funktion
- Schnelle und einfache Reinigung. Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich.
- Verarbeitet sämtliche Konstistenzen: Roh oder gekocht / fest oder flüssig
- Patentiertes Abstreifer-System für schnelle und gleichmäßige Ergebnisse
- Gezahnte Messerklingen für eine langanhaltende Schärfe
- Messerklingen mit auswechselbaren Messerklingen
- Tragegriffe- leicht zu transportieren und zu verstauen
- Tischmodell
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien
- Vorbildliche Sicherheit

### VCM-41 MASCHINE

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 22304 | VCM-41 | 220-240 1 50/60 |

## VERTIKAL KUTTER MIXER
# VCM-42

**Kessel netto Volumen 1,4 Liter**

4 Liter

1500/3000 U/ min

- Zwei Geschwindigkeiten, 1 500/3 000 U/Min und Puls-Funktion
- Schnelle und einfache Reinigung. Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich.
- Verarbeitet sämtliche Konstistenzen: Roh oder gekocht / fest oder flüssig
- Patentiertes Abstreifer-System für schnelle und gleichmäßige Ergebnisse
- Gezahnte Messerklingen für eine langanhaltende Schärfe
- Messerklingen mit auswechselbaren Messerklingen
- Tragegriffe- leicht zu transportieren und zu verstauen
- Tischmodell
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien
- Vorbildliche Sicherheit

### VCM-42 MASCHINE

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 22370 | VCM-42 | 380-415 3N 50 |

Gezahnte Messerklingen

Abstreifersystem

Zufuhr während des Betriebes

Leicht zu transportieren

Spülmaschinentaugliche Maschinenteile

## SCHNELLES VERARBEITEN ZUR GEWÜNSCHTEN KONSISTENZ

Hackt

Mixt

Mahlt

Püriert

Wolft

## VERTIKAL KUTTER BLENDER
# VCB-61

**Kessel netto Volumen 4,3 Liter**

6 Liter

1500 U/ min

- Eine Geschwindigkeit, 1 500 U/Min und Puls-Funktion
- Schnelle und einfache Reinigung. Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich.
- Verarbeitet sämtliche Konstistenzen: Roh oder gekocht / fest oder flüssig
- Patentiertes Abstreifer-System für schnelle und gleichmäßige Ergebnisse
- Gezahnte Messerklingen für eine langanhaltende Schärfe
- Patentierte Messereinheit mit zwei weiteren rotierenden Messern
- Messerklingen mit auswechselbaren Messerklingen
- Tragegriffe- leicht zu transportieren und zu verstauen
- Tischmodell
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien
- Vorbildliche Sicherheit

### VCB-61 MASCHINE

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 22617 | VCB-61 | 220-240 1 50/60 |

## VERTIKAL KUTTER BLENDER
# VCB-62

**Kessel netto Volumen 4,3 Liter**

6 Liter

1500/3000 U/ min

- Zwei Geschwindigkeiten, 1 500/3 000 U/Min und Puls-Funktion
- Schnelle und einfache Reinigung. Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich.
- Verarbeitet sämtliche Konstistenzen: Roh oder gekocht / fest oder flüssig
- Patentiertes Abstreifer-System für schnelle und gleichmäßige Ergebnisse
- Gezahnte Messerklingen für eine langanhaltende Schärfe
- Patentierte Messereinheit mit zwei weiteren rotierenden Messern
- Messerklingen mit auswechselbaren Messerklingen
- Tragegriffe- leicht zu transportieren und zu verstauen
- Tischmodell
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien
- Vorbildliche Sicherheit

### VCB-62 MASCHINE

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 22646 | VCB-62 | 380-415 3N 50/60 |
| 22648 | VCB-62 Marine | 440 3 60 |

Patentierte Messereinheit

Abstreifersystem

Perfekte Resultate

Leicht zu transportieren

Spülmaschinentaugliche Maschinenteile

NEU!

# HALLDE MIXER

## ARTEN DER VERARBEITUNG

Mischt, mixt, schlägt, rührt, hackt und püriert Mischungen, die sehr flüssig sind, wie Kräuteröle, Saucen, Suppen, Verdickungsmittel, Marinaden, Teige, Dressings, Desserts, Fruchtgetränke, Cocktails, Milchshakes, Smoothies usw.

## BENUTZER

Der HALLDE Mixer SB-4 ist ideal für Restaurants, Bars, Fast-Food-Küchen, Krankenhäuser, Diätküchen, Schulen, Catering-Küchen, Supermärkte usw.

## Leistungsstarker Mixer mit hoher Kapazität

Der Mixer SB-4 ist darauf ausgelegt, eine glatte Textur für flüssige Zubereitungen wie Suppen, Dressings, Marinaden, Desserts und Getränke zu erzeugen. Der Stößel verkürzt die Verarbeitungszeit und ermöglicht es, die Zutaten zur Messereinheit zu führen, die hackt, püriert und mixt. Der Mixer verfügt über eine variable Geschwindigkeit von 700 bis 18.000 U/min.

## KRAFTVOLLER 4 LITER MIXER

Hackt | Mischt | Rührt | Püriert | Schlägt | Mixt

# MIXER SB-4

4 Liter

700-18000 U/ min

NEU!

- Aufklappbarer Deckelhalter mit Sicherheitsknopf – patentiert
- Stufenlose Geschwindigkeitsregelung 700–18.000 U/min und Pulsfunktion
- Verarbeitet von 2 dl bis zu 4 Litern
- Stößel für effiziente Verarbeitung
- Die Messer sind austauschbar.
- Schnelle und einfache Reinigung
- Vorbildliche Sicherheit
- Hervorragende Qualität
- Leicht – einfach zu bewegen und zu lagern
- Motor hinter dem Behälter platziert:
  - Optimale Arbeitshöhe
  - Stabile Maschine
- Behälter mit durchdachtem Design:
  - Transparent, ermöglicht die Beobachtung des Prozesses
  - Außerordentlich stoß- und hitzebeständig
  - Zwei stabile Griffe
  - Einfüllöffnung im Deckel für das einfache Zuführen von Flüssigkeiten
  - Tropffreie Kante
  - Geformt zur Verkürzung der Verarbeitungszeit
  - Skalen: Liter, Unzen und Tassen

## SB-4 MASCHINE

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 23010 | SB-4 | 220-240 1 50/60 |

## SB-4 ZUBEHÖR

| Artikel Nr. | Artikel | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 23307 | Behälter | 4 Liter. Inkl. Messereinheit und Deckel. |
| 23190 | Stößel | Für eine effiziente Verarbeitung |

Stößel

Behälter

Effiziente Verarbeitung

Milchshakes/Smoothie

Dressing

Mandel-/Nuss-Milch

Suppen

Zufuhr während des Betriebes

Aufklappbarer Deckelhalter

Puls-Funktion

Leicht zu transportieren

Spülmaschinentaugliche Maschinenteile

**NEU!**

Weiterlesen!

*”Der Stößel und die hohe Geschwindigkeit machen den SB-4 Mixer äußerst zeiteffizient. Die Zubereitung von 1.000 Portionen könnte nicht einfacher sein.”*

**Tobias Bentley**
**Küchenchef am Gymnasium Täby Enskilda, Schweden**

**Folgen Sie uns – erhalten Sie Tipps und Infos!! ▶ ▶**

HÄLLDE®

# Food Preparation Machines

**Made in Sweden since 1941**

© AB Hällde Maskiner HÄLLDE Produktkatalog DE