



Food Preparation Machines
Made in Sweden



Gemüseschneidemaschine

Gemüseschneidemaschine RG-100

- Schneidet, würfelt, reibt, schneidet Julienne und Buntschnitt.
- Verarbeitet Obst, Gemüse, trockenes Brot, Käse, Nüsse und Pilze.
- Tischmodell für professionellen gewerblichen Einsatz mit langer Lebensdauer
- Kapazität: 400 Portionen/Tag, 5 kg/Minute



RG-100



Beachtliche Größe

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

Sicher und schnell

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

Sicherheitssysteme

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

Doppelte Sicherheit gegen ungeschützte Schneidscheiben

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

Größte Hygiene

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

Einfache Reinigung

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

Nur ausgewählte Materialien

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

Leicht zu bewegen

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

Höchstmögliche Zuverlässigkeit

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

Schneidwerkzeug für jeden Anlass

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

Perfekte Ergebnisse

Die Drehgeschwindigkeit der Schneidscheiben ist abgestimmt um selbst dünne Scheiben sauber zu schneiden. Die Messer werden speziell geschliffen, um ein langanhaltend optimales Ergebnis zu erzielen.



Zubehör



Einfüllstutzen-Einsatz inkl. Stößel



Schrägschnitt-Einfüllvorrichtung



Maschinentisch



Behälterwagen



Wandhalterung



Reinigungsbürste Klein/Groß

Qualitäts-Schneidwerkzeuge für optimale Ergebnisse

Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. • = Stainless Steel

	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.	
	Feinschnittscheiben 14, 20 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 • 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.	



Schauen Sie sich unsere Beispiel & Inspirationsvideos an. hallde.com ►





RG-100 Gemüseschneidemaschine

- Große halbmondförmige Einfüllöffnung reduziert das Vorschneiden
- Wartungsfreier und direkt Antrieb der Schneidscheiben durch Motor mit Planetengetriebe
- Ergonomische Schrägstellung reduziert die Belastung für Arme, Schultern und Rücken.
- Schrägschnitt-Einfüllvorrichtung inkl. Stößel als Zubehör. Die schräg geschnittene Scheiben fallen optisch besonders auf und sind ideal für asiatische Gerichte oder Suppen geeignet.
- Bequemes Befüllen von Tomaten, Zwiebeln, Zitrusfrüchten, usw.
- Tischmaschine zur Nutzung auf Arbeitstischen

Maschine

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

Material

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

Einfüllvorrichtung

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

Schneidwerkzeuge

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

Art der Zubereitung

- Schneidet, würfelt, reibt, schneidet Julienne und Buntschnitt von Obst, Gemüse, trockenes Brot, Käse, Nüsse, Pilze, usw.

Anwendungsgruppen

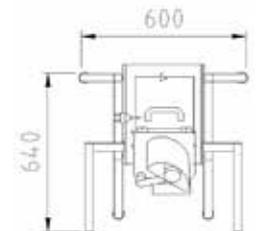
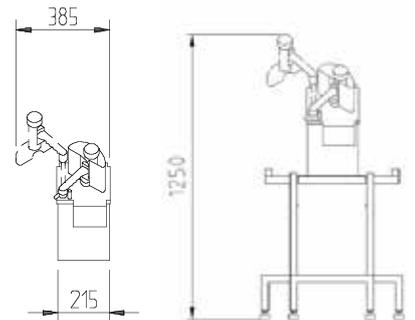
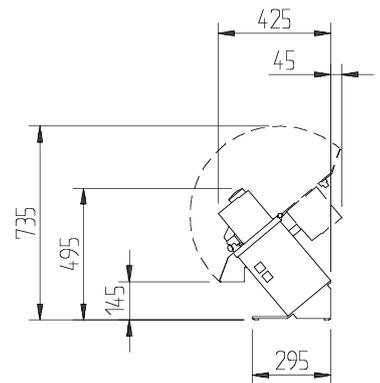
- Restaurants, Schiffe, Tagesheime, Altersheime, Krankenhäuser, Catering, usw.

Nettogewicht

- Maschine: 16 kg
- Schneidscheiben: 0.5 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 Sweden
• Phone: +46 8 587 730 00 • Fax: +46 8 587 730 30 • hallde.com • info@hallde.com

