



RG-300i

Gemüseschneider

Food Preparation Machines - Made in Sweden 



**40 kg
/Min**

**3000
/Tag**



hallde.com

Edelstahl Gemüseschneidemaschine

Die RG-300i gehört zu den größten und effizientesten Gemüseschneidemaschinen von Hälldé. Sie verarbeitet bis zu 40kg/Min. Die 210mm Durchmesser Schneidscheiben sorgen für ein zügiges verarbeiten großer Mengen. Insgesamt sind über 50 unterschiedliche Schneidvarianten möglich – die RG-300i schneidet, würfelt, reibt, schneidet Julienne, Wellenschnitt und Pommes Frites. Die Schneidscheiben, sowie alle abnehmbaren Teile, sind Geschirrspülmaschinentauglich. Die RG-300i ist ein extrem robustes Bodenstandmodell aus Edelstahl.

Schnelles und sicheres nachfüllen

Automatische Start/ Stopp-Funktion, sobald die Maschine eingeschaltet wird. Die Maschine läuft kontinuierlich, sobald die Einfüllvorrichtung die rotierende Schneidscheibe bedeckt. Das spart Zeit bei höchster Anwendersicherheit.

Beste Hygieneeigenschaften

Alle abnehmbaren Teile sind aus Edelstahl und können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Die Maschinenbasis, auch aus Edelstahl, hat glatte Oberflächen, abgerundete Kanten und vermeidet Sicken, in denen sich Lebensmittelreste festsetzen können.

Auswurführung

Reduziert den Reinigungsaufwand der Maschine und garantiert höchste Hygieneansprüche. Geeignet zur Nutzung in Kombination mit allen Schneidscheiben. Außerdem wird die Auswurführung immer in Kombination mit Würfelgittern oder dem Pommes Frites Gitter verwendet.



Edelstahl Langlebigkeit

Die Grundmaschine, Einfüllzylinder, Einfüllvorrichtungen, Auswurführung und die Schneidscheiben sind aus Edelstahl gefertigt.

Optimale Produktionssicherheit

Der kraftvolle Motor erzeugt ein hohes Anlauf- und Arbeitdrehmoment auf die Schneidscheibe. Der Antrieb erfolgt direkt über ein wartungsfreies Getriebe.

Breite Auswahl an Schneidscheiben

Die RG-300i kann mehr als 50 unterschiedliche Schneidvarianten erzeugen. Sie schneidet, würfelt, reibt, schneidet Julienne, im Wellenschnitt und Pommes Frites. Die Messerklingen sind austauschbar. Dadurch bleiben die Schneidscheiben kostengünstig scharf und ist schnell wieder Einsatzbereit.

Immer Perfekte Ergebnisse

Die Rotationsgeschwindigkeit der Schneidscheiben ist fein abgestimmt. Durch den besonderen Schliff der Messer, werden perfekte Schnittergebnisse erzielt.



Flexible Anwendungsmöglichkeiten

Je nach Anforderung kann die RG-300i mit dem entsprechenden Einfüllzylinder bestückt werden. Alle Teile sind einfach an- und abzubauen. Bei einem Aufgabenwechsel sind alle Bauteile mit nur wenigen Handgriffen gewechselt.

Welcher Aufsatz vereinfacht Ihre Arbeit?



Manuelle Einfüllvorrichtung

– Reduziert den Kraftaufwand durch eine Hebelwirkung

Die manuelle Einfüllvorrichtung kann nahezu jedes Produkte verarbeiten, sowohl große wie auch kleine Stücke. Das „Ergo Loop“ Design bietet einen Hebeleffekt, welcher den Kraftaufwand bei besonders großen und harten Produkten reduziert, wie z.B. Wurzelgemüse, Kraut und Käse. Um eine schnelle und sichere Verarbeitung der Produkte zu gewährleisten, stoppt die Maschine, sobald die Einfüllvorrichtung mit der Drückerplatte ausgeschwungen wird. Sobald die Drückerplatte wieder über dem Einfüllzylinder ist, startet die Maschine automatisch.



4-Rohr Füllvorrichtung

– Schneidet lange und dünne Produkte vertikal

Um langes, dünnes Gemüse vertikal, runde Produkte in einem bestimmten Winkel oder Kräuter zu schneiden, wird die 4-Rohr Füllvorrichtung verwendet. Die Maschine läuft dabei kontinuierlich, da die Schneidscheibe durch die 4-Rohr Füllvorrichtung abgedeckt ist.





Einfülltrichter

- Laufende Zuführung großer Mengen

Ermöglicht kontinuierliches Befüllen der Maschine mit überwiegend runden Produkten. Die Verarbeitungsmenge ist durch den ununterbrochenen Schneidvorgang besonders hoch und zeiteffizient. Die beiden Führungskammern sorgen dafür, dass das Produkt gegen die Schneidscheibe geführt wird.



Zubehör, das die Arbeit leichter macht

- **Zubehörwagen für bequeme Aufbewahrung**

Ermöglicht ein sicheres und praktisches Verstauen von Schneidscheiben, Einfüllzylindern, Einfüllvorrichtungen etc. Der Zubehörwagen ist komplett aus Edelstahl gefertigt und verfügt über vier Räder, von denen 2 mit Feststellbremsen ausgestattet sind.



- **Edelstahl Behälterwagen für reibungslosen Arbeitsverlauf**

Der Wagen kommt mit einem 1/1 - 200 Gastronorm Behälter. Der Tragbügel für den GN-Behälter lässt sich in der Höhe verstellen oder hochklappen, um schwere Sachen wie Kartoffelsäcke zu transportieren. Der Wagen ist komplett aus Edelstahl gefertigt und hat vier robuste Räder, von denen zwei mit Feststellbremsen ausgestattet sind.



- **Box Trolley und Schnittgutbox**

Besonders gut geeignet für sehr große Mengen. Der Trolley ist ausgestattet mit einem robusten Griff und vier Rädern, von denen zwei mit Feststellbremsen ausgestattet sind. Das Volumen der Schnittgutbox beträgt 64,5 Liter.



- **Kesselwagen aus Edelstahl**

Geeignet um das geschnittene Produkt direkt zu beizen oder einzulegen. Der Kesselwagen ist mit einem Ablaufhahn ausgestattet und hat ein Fassungsvermögen von 85 Litern.



- **Transportwagen für GN-Behälter**

Die niedrigere Variante verfügt über eine Arbeitsfläche zur Vorbereitung. Außerdem ist Platz für 2 x 7 GN 1/1 Kantinenbehälter. Der größere Transportwagen hat Platz für 16 GN 1/1 Kantinenbehälter. Beide Transportwagen sind mit je vier Rädern ausgestattet, von denen zwei mit Feststellbremsen ausgestattet sind.



- **Reinigungsbürsten in zwei Größen**

Zur Reinigung von Maschinen und Schneidscheiben. Beide Bürsten haben feste Borsten die sich besonders gut zur Reinigung von Würfelgittern und Julienne Schneidscheiben eignen.



- **Wandhalterung für Schneidscheiben**

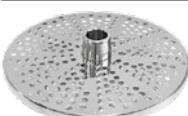
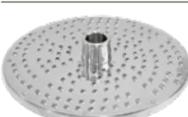
Bietet Platz für bis zu 3 Schneidscheiben. Die Wandhalterung schützt vor Beschädigungen, spart Platz und macht die Handhabung einfach.



Qualitäts-Schneidwerkzeuge für optimale Ergebnisse



Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. HL = Hochleistung * = Edelstahl

	Schneidscheiben 0,5, 1, 1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 mm.	Sind geeignet um hartes und weiches Gemüse, wie zum Beispiel Obst, Pilze usw. zu schneiden. Würfeln in Verbindung mit einem geeigneten Würfelgitter. Schneiden Pommes Frites in Verbindung mit dem entsprechenden Gitter.	
	HL Schneidscheiben 2, 3, 4, 6, 8, 10, 12, 15, 20 mm.	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.	
	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.	
	HL Wellenschnittscheiben 3, 4, 5, 6 mm.	Die HL Schneidscheiben haben zwei Klingen und eine entsprechend höhere Schneidleistung. Mit den HL Wellenschnittscheiben, schneiden Sie dekorative Muster aus Roter Beete, Gurke, Möhren etc.	
	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.	
	HL Julienne 2x2, 2,5x2,5, 2x6, 4x4, 6x6, 8x8, 10x10 mm.	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.	
	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, 25x25 mm.	Sind in Kombination mit einer entsprechenden Schneidscheibe geeignet um Würfel zu schneiden. Würfeln sowohl hartes als auch weiches Gemüse, Obst usw.	
	Pommes Frites Gitter 10x10 mm.	Schneiden Pommes Frites in Verbindung mit einer Schneidscheibe 10 mm, HL Schneidscheiben 10 mm oder einer „Soft“-Schneidscheibe 10 mm.	

Schauen Sie sich unsere Beispiele & Inspirationsvideos an. hallde.com



Maschine

- Motor: 0.75 kW. Eine Geschwindigkeit 380-415 V, 3 Phasen, 50-60 Hz.
- Getriebe: Wartungsfreies Getriebe
- Sicherheitssystem: 3 Sicherheitstrennschalter
- Schutzklasse, Maschine: IP44.
- Schutzklasse, Druckknöpfe: IP65.
- Anschluss: Geerdet, 3-Phasen, 16 A.
- Lautstärke LpA (EN31201): 73 dBA.
- Magnetfeld: Weniger als 0.4 microtesla.
- Einstellbare FüÙe

Materialien

- Maschinengehäuse: Edelstahl.
- Einfüllzylinder: Edelstahl.
- Einfüllvorrichtungen: Edelstahl.
- Schneidscheiben: Edelstahl/ Aluminium.
- Messerklingen: rostfreier Messerstahl.

Einfüllvorrichtungen

Drei verschiedene Einfüllvorrichtungen:

- Manuelle Einfüllvorrichtung mit Ergo-Loop für Hebeleffekt und Rohrschacht mit 60mm Durchmesser.
- 4-Rohr-Füllvorrichtung: Durchmesser 73 mm(2 Röhren), 60 mm und 35 mm.
- Einfülltrichter: Volumen ca. 23 Liter. Höhe: 350 mm. Durchmesser 420 mm.

Zwei Arten von Einfüllzylindern:

- Volumen 5,7 Liter, Höhe 180 mm. Durchmesser 200mm.
- Einfüllzylinder mit einer internen Trennwand für Manuelle Einfüllvorrichtung und 4-Rohr Füllvorrichtung.
- Einfüllzylinder für Einfülltrichter, ausgestattet mit zwei Führungskammern.

Schneidewerkzeug

- Durchmesser: 215 mm.
- Drehzahl: 400 U/Min.

Verarbeitungsarten

- Scheiben, Würfeln, Reiben, Julienne und Pommes Frites.
- Verarbeitet Früchte, Gemüse, trockenes Brot, Käse und Pilze etc.

Anwendungsbereiche

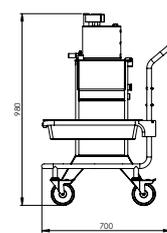
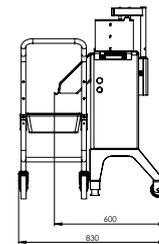
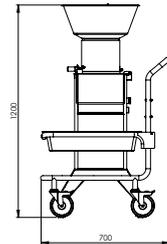
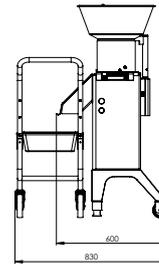
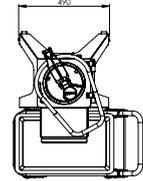
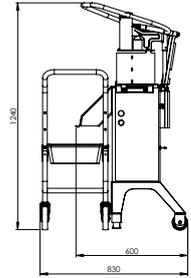
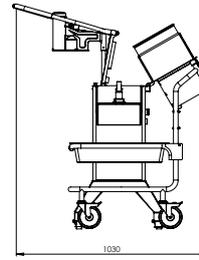
- Restaurants, Ladengeschäfte, Pizzerias, Großküchen, Schulen, Krankenhäuser, Fast Food Shops, Schiffe, Lebensmittelindustrie etc.

Netto Gewicht

- Grundmaschine: 37 kg
- Einfüllzylinder: 6 kg
- Manuelle Einfüllvorrichtung: 5.8 kg
- Einfülltrichter mit Einfüllzylinder: 11 kg
- 4-Rohr Füllvorrichtung: 5 kg
- Auswurführung: 1.5 kg
- Schneidscheibe: 1 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
• Tel: +46 8 587 730 00 • Faks: +46 8 587 730 30 • hallde.com • info@hallde.com