



Food Preparation Machines
Made in Sweden



Gemüseschneider

Gemüse- schneider RG-50

- Schneidet, würfelt, zerkleinert. Schneidet Julienne und im Wellenschnitt.
- Verarbeitet Früchte, Gemüse, trockenes Brot, Käse, Nüsse, Pilze und vieles mehr.
- Platzsparende Tischmaschine für kleine Küchen.
- Verarbeitet bis zu 80 Portionen pro Tag/ 2 KG pro Minute.



RG-50



Immer Ergonomisch

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

Sicheres und schnelles Auffüllen

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

Sicherheitssysteme

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

Entwickelt für optimale Hygiene

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

Leicht zu reinigen

Alle Teile können schnell und einfach für eine bequeme Reinigung der Maschine demontiert werden. Den Einfüllzylinder kann man abnehmen und ist Spülmaschinenfest.

Nur beste Materialien

Das Maschinengehäuse ist aus stabilem ABS Kunststoff. Einfüllzylinder und Druckplatte sind aus starkem Polycarbonat. Nur Top- Qualität Edelstahl wird für die Herstellung der Messerklingen der Schneidewerkzeuge verwendet.

Niedriges Gewicht – Leicht zu bewegen

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

Höchstmögliche Zuverlässigkeit

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

Schneidewerkzeuge für alle Zwecke

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

Immer perfekte Schneidergebnisse

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



Zubehör



2-tlg. Schneidscheibenset



4-tlg. Schneidscheibenset





















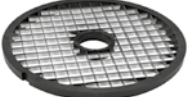

Wandhalterung



Reinigungsbürste

Qualitäts Schneidscheiben für perfekte Ergebnisse

Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.. • = Hergestellt aus Edelstahl

	Schneidescheibe • 1, 2, 4, 6 * 0,5, 1,5, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 15 mm.	Sind geeignet um hartes und weiches Gemüse, wie z.B. Obst, Pilze usw. zu schneiden. Würfeln in Verbindung mit einem geeigneten Würfelgitter.	
	Feinschnittscheibe * 15 mm.	Sind geeignet, um harte und weiche Lebensmittel zu schneiden wie Wurzelgemüse, Obst, Pilze usw. Würfeln in Verbindung mit einem geeigneten Würfelgitter.	
	„Soft“-Schneidscheibe * 8, 10, 12, 15 mm.	Sind geeignet, um weiches Gemüse, Früchte, Pilze usw. zu schneiden. Vorzugsweise werden sie beim Würfeln von weichen Lebensmitteln in Kombination mit einem geeigneten Würfelgitter genutzt.	
	Wellenschnittscheiben • 4 mm. * 2, 3, 5, 6 mm.	Schneiden dekorative Scheiben aus Roter Beete, Gurken, Karotten usw. im Wellenschnitt.	
	Julienne • 2x2, 4x4 mm. * 2x6, 3x3 mm.	Schneiden Streifen aus harten Lebensmitteln für Suppen, Salate, Eintöpfe, Dekorationen usw. Sind außerdem geeignet um leicht gebogene Kartoffelchips / Pommes Frites zu schneiden.	
	Reibescheiben 2, 4, 6 mm. * 1,5, 3, 4,5, 8, 10 mm.	Raspeln Karotten und Kohl für Rohkostsalate. Reiben Nüsse, Mandeln und trockenes Brot. Die 6 oder 8 mm-Reibescheiben werden vorzugsweise verwendet, um Kohl oder Käse für Pizza zu reiben.	
	Feinreibescheiben	Sind geeignet, um Lebensmittel sehr fein zu reiben wie z.B. rohe Kartoffeln für Kartoffelpuffer oder trockenes Brot zu Semmelbröseln.	
	Hartkäsereibescheiben	Ideal geeignet zum Reiben von Hartkäse wie beispielsweise Parmesan.	
	Feinreibescheiben, extrafein	Sind geeignet um Lebensmittel sehr fein zu reiben, wie z.B. Kartoffeln oder Meerrettich zu einem Püree.	
	Würfelgitter * 8x8, 10x10, 12x12, 15x15, 20x20 mm.	Sind in Kombination mit einer entsprechenden Schneidscheibe geeignet um Würfel zu schneiden. Würfeln sowohl hartes als auch weiches Gemüse, Obst usw.	

* Verfügbar für RG-100, passend in RG-50.



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





Food Preparation Machines
Made in Sweden

RG-50 Gemüseschneider

- Großer, halbmondförmiger Einfüllzylinder, der die meisten Produkte im Ganzen aufnehmen kann.
- Kompaktes Tischmodell, platzsparend. Trotzdem vielseitig. Die RG-50 verarbeitet die Produkte mit derselben guten Qualität wie Hälde's größere Maschinen.
- Leichtes Anhäufen von Tomaten, Zwiebeln und Paprika für präzises Schnittgut.
- Getriebemotor mit hohem Drehmoment. Kraftübertragung durch Riemen. Der Riemen spannt sich selbst.
- Gehäuse aus ABS Kunststoff. Robust für harten Arbeitseinsatz.
- 42 Schneidewerkzeuge.

Maschine

- Motor 1,0 KW. 1 Geschwindigkeit 220-240 V Wechselstrom 50 – 60 Hz.
- Kraftübertragung : Zahnriemen
- Sicherheitssystem : Zwei Stück Magnetschalter
- Schutzklasse : IP 34
- Steckdose : Geerdet, Wechselstrom , 10 Ampere
- Sicherung : 10 Ampere, träge
- Geräuschpegel : LPA (EN 31201) : 76 dBA
- Magnetisches Feld : Weniger als 15 Microtesla

Materialien

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

Einfüllsystem

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

Schneidewerkzeuge

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

Anwendung

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

Zielgruppe

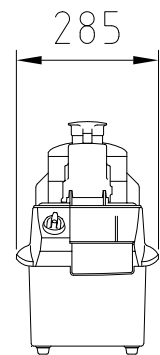
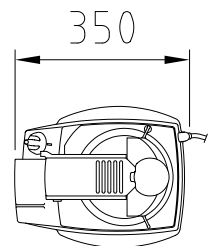
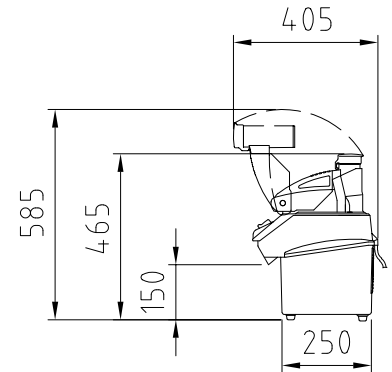
- Restaurants, Imbisse, Cafés, Bäckereien, Diätküchen, Altersheime, Schulen, Filialen von Schnellrestaurants, Kindertagesstätten, Salatbars und viele andere.

Nettogewicht

- Maschine 8,6 KG.
- Schneidescheiben 0,3 KG.

Zertifizierungen

- CE- Zertifizierung. Weitere Produkte und Zertifizierungen finden Sie auf www.hallde.com



AB Hallde Maskiner P.O. Box 1165 SE-164 26 Kista Schweden
• Telefon: +46 8 587 730 00 • Fax: +46 8 587 730 30 • hallde.com • info@hallde.com