



Food Preparation Machines
Made in Sweden



Gemüseschneider

Gemüseschneider RG-200

- Schneidet, würfelt, schneidet Julienne und Buntschnitt, reibt Obst, Gemüse, trockenes Brot, Käse, Nüsse und Pilze.
- Tischmodell mit einer langen Lebensdauer.
- Kapazität: 700 Portionen/Tag, 7 kg/Minute



RG-200



Beachtliche Größe

RG-200 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 Einfüllkopf gut zugänglich und der Druckhebel leicht mit einer Hand zu bedienen.

Sicher und schnell

Dank der automatischen Start- und Stopp Funktion erledigen Sie Ihre Schneidarbeiten in kürzester Zeit. Sobald die Drückplatte über der Einfüllöffnung steht, beginnt der Schneidevorgang. Die Maschine stoppt, sobald die Drückplatte von der Einfüllöffnung entfernt wird. Die RG-200 hat einen großen, vollmondförmigen Einfüllzylinder. Die patentierte Zentrierung der Schneidscheibe sorgt für eine bestmögliche Nutzung des Volumens im Einfüllzylinder. Dadurch wird der Vorschneidebedarf reduziert und das Befüllen vereinfacht.

Sicherheitssysteme

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

Perfekte Hygiene

Das Modell RG-200 hat glatte Oberflächen, abgerundete Ecken und keine unnötigen Kanten, in denen sich Reste festsetzen können.

Einfache Reinigung

Durch die IP44 Schutzklasse ist die Maschine leicht zu reinigen. Alle abnehmbaren Teile können ohne Werkzeug schnell und einfach demontiert werden.

Material

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

Leicht zu bewegen

Die relativ kleine Maschine hat viele Vorteile. Das Modell RG-200 benötigt kaum Platz und ist durch den Griff auf der Rückseite der Maschine leicht zu tragen.

Höchstmögliche Zuverlässigkeit

Der starke Asynchronmotor ist besonders laufruhig. Die Kraftübertragung erfolgt riemenlos über ein wartungsfreies Getriebe und sorgt für ein hohes Drehmoment. Selbst bei voller Beladung, mit sehr harten Lebensmitteln, läuft die Maschine problemlos an. Das macht die RG-200 zu einer außergewöhnlich zuverlässigen und robusten Maschine.

Schneidwerkzeug für jeden Anlass

Das Modell RG-200 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 fein abgestimmt. Die Messer werden speziell geschliffen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.



Zubehör



Einfüllstutzen-Einsatz inkl. Stößel



Schrägschnitt-Einfüllvorrichtung



Maschinentisch



Behälterwagen



Wandhalterung

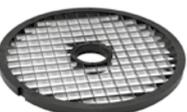


Reinigungsbürste Klein/Groß

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.	
	Standardschneidscheiben 20 mm.	Sind geeignet, um harte Lebensmittel zu schneiden wie Wurzelgemüse usw. Würfeln in Verbindung mit einem geeigneten Würfelgitter.	
	Feinschnittscheiben 15 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 2, 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-Reibescheiben werden vorzugsweise verwendet, um Kohl oder Käse für Pizza zu reiben.	
	Feinreibscheiben	Sind geeignet, um Lebensmittel sehr fein zu reiben wie z.B. rohe Kartoffeln für Kartoffelpuffer oder trockenes Brot zu Semmelbröseln.	
	Hartkäse reibscheiben	Ideal geeignet zum Reiben von Hartkäse wie beispielsweise Parmesan.	
	Feinreibscheiben, extrafein	Sind geeignet um Lebensmittel sehr fein zu reiben, wie z.B. Kartoffeln oder Meerrettich zu einem Püree.	
	Würfelgitter 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.	

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





Gemüseschneider RG-200

- Große vollmondförmige Einfüllöffnung reduziert das Vorschneiden
- Antrieb über wartungsfreies Getriebe, direkt mit dem Motor verbunden.
- Ergonomische Schrägstellung reduziert die Belastung für Arme, Schultern und Rücken.
- Bequemes Befüllen von Tomaten, Zwiebeln, Zitrusfrüchten, usw.

Maschine

- Motor: 0.37 kW. Geschwindigkeit, 230 V, 1-phasig, 50 Hz.
- Kraftübertragung: Planetengetriebe
- Sicherheitssysteme: zwei Sicherheitsschalter.
- Schutzart Maschine: IP44.
- Schutzart Schalter: IP65.
- Steckdose: geerdet 1-phasig, 10 A.
- Sicherung: 10 A, verzögert.
- Geräuschpegel LpA (EN31201): 73 dBA.
- Magnetfeld: < 0,5 Mikrottesla.

Material

- Maschinengehäuse: Eloxierte und polierte Aluminiumlegierung.
- Schneidscheiben: Edelstahl oder Aluminiumlegierung.
- Messerklingen: rostfreier Stahl.

Einfüllvorrichtung

- Einfüllzylinder: Volumen 3 Liter. Höhe 185 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

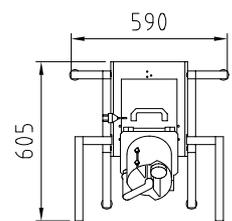
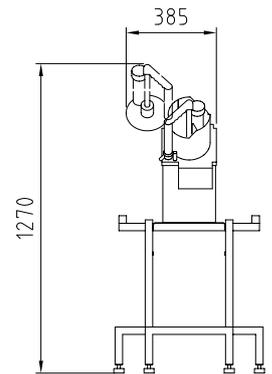
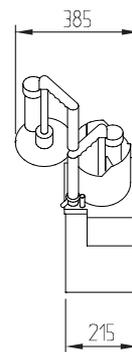
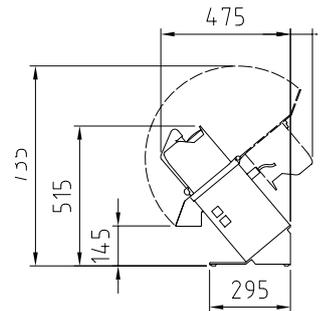
- Restaurants, Schiffe, Tagesheime, Altersheime, Krankenhäuser, Catering Einrichtungen, usw.

Nettogewicht

- Maschine: 18 kg.
- Schneidscheiben: 0,5 kg

Standards

- Besuchen Sie www.halde.com und wählen Sie Produkte und Zertifikate.



Food Preparation Machines
Made in Sweden

AB Halde Maskiner P.O. Box 1165 SE-164 26 Kista Sweden
• Phone: +46 8 587 730 00 • Fax: +46 8 587 730 30 • halde.com • info@halde.com