



Food Preparation Machines
Made in Sweden

RG-100 Gemüse- schneider

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



Gemüseschneider

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 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 Drückerplatte über der Einfüllöffnung steht, beginnt der Schneidvorgang und die Maschine stoppt, sobald die Drückerplatte von der Einfüllöffnung weg ist.

Sicherheitsysteme

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-100 hat glatte Oberflächen, abgerundete Ecken und keine unnötigen Unterbrechungen, wohin Reste eindringen und stecken bleiben könnten.

Einfache Reinigung

Für die schnelle Reinigung sind alle abnehmbaren Bestandteile leicht zu entfernen. Die Einfüllvorrichtung ist abnehmbar und leicht unter laufendem Wasser zu reinigen.

Material

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

RG-100 Zubehör



Maschinentisch



Behälterwagen



Messerschutz



Einfüllstutzen-Einsatz inkl. Stoßel



Schrägschnitt-Einfüllvorrichtung



Wandhalterung



Bürste



Leicht zu bewegen

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

Höchstmögliche Zuverlässigkeit

Der starke Motor hat eine hohe Start- und Lauf-Drehkraft. Das Modell RG-100 beinhaltet keine Riemen oder Zwischenverbindungen. Die Kraft des Motors geht über ein Planetengetriebe. Das macht den RG-100 zu einer außergewöhnlich zuverlässigen Maschine.

Schneidwerkzeug für jeden Anlass











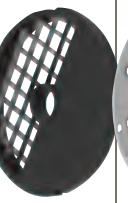

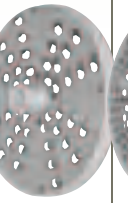

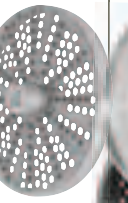



Das Modell RG-100 schneidet, würfelt, schneidet Julienne und Buntschnitt und reibt alles, von harten bis zu weichen Produkten. Jedes Messer und auch die Reibplatten können ausgetauscht werden.

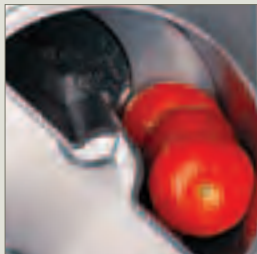
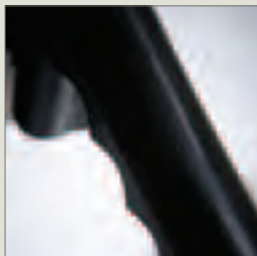
Perfekte Ergebnisse

Die Rotationsgeschwindigkeit der Schneidscheiben ist fein abgestimmt und durch den Schliff der Messerklingen, werden perfekte Ergebnisse garantiert.



Qualitäts Schneidscheiben für perfekte Ergebnisse

	Standardschneid- scheibe 8, 10 mm	<ul style="list-style-type: none"> Schneidet feste Produkte wie Wurzelgemüse. 	<ul style="list-style-type: none"> Würfelt in Verbindung mit dem passenden Würfelgitter. 	
	Feinschnittscheibe 1, 1.5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 15 mm	<ul style="list-style-type: none"> Schneidet feste und weiche Produkte wie Wurzelgemüse, Paprika, Zwiebeln, Lauch, Gurken, Tomaten, Äpfel, Zitrusfrüchte, usw. 	<ul style="list-style-type: none"> Zerreißt Salat und Kohl. Zerkleinert Zwiebeln mit dem passenden Würfelgitter. Würfelt in Verbindung mit dem passenden Würfelgitter. 	
	Buntschnittscheibe 4-5 mm	<ul style="list-style-type: none"> Zum Schneiden von geriffelten Scheiben aus Gurken, Karotten, Zitronen, usw. 		
	Würfelschneid- scheibe 12.5 mm	<ul style="list-style-type: none"> Würfelt feste Produkte wie Kartoffeln, Wurzelgemüse, usw. in Verbindung mit dem passenden Würfelgitter. 		
	Julienne Schneid- scheibe 2x2, 2.5x2.5, 4.5x4.5, 6x6, 8x8, 10x10 mm	<ul style="list-style-type: none"> Zum Schneiden von Streifen (Julienne) aus Karotten, Gurken, usw. 	<ul style="list-style-type: none"> Zum Schneiden von gebogenen Pommes aus Kartoffeln. 	
	Würfelgitter 6.25x6.25, 7.5x7.5, 10x10, 12.5x12.5, 15x15, 20x20 mm	<ul style="list-style-type: none"> Würfelt Wurzelgemüse, Früchte, Kartoffeln, Äpfel, Gurken, usw. in Kombination mit den passenden Standard- oder Feinschnittscheiben. 		
	Reibscheibe 1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 mm	<ul style="list-style-type: none"> Reibt Karotten und Salat für Rohkostsalate. Reibt Nüsse, Mandeln und trockenes Brot. 	<ul style="list-style-type: none"> Reibt Käse für Pizze, usw. Zerreißt Kraut. 	
	Feinreibe- scheibe Extra Feinreibe Hartkäse-Reibe	<ul style="list-style-type: none"> Reibt Wurzelgemüse, trockenes Brot, Käse, usw. Feinreibe- und Extra-Feinreibe- und Hartkäse-Reibe- scheiben sind speziell für rohe Kartoffeln. 	<ul style="list-style-type: none"> Extra-Feinreibe- und Hartkäse-Reibe- scheiben sind speziell für Rettich, trockenes Brot, usw. Hartkäse-Reibe- und Extra-Feinreibe- scheiben sind speziell für Käse für Pastagerichte oder Pizze. 	
	Soft Dicing 8, 10, 12, 15 mm	<ul style="list-style-type: none"> Das "Soft Dicing" Set besteht aus einer speziellen Schneidscheibe und einem Würfelgitter. Besonders geeignet für das sanfte Würfeln von weichen und komplizierten Produkten, wie Tomaten, Zwiebeln, Erdbeeren, Bananen, usw. 		



RG-100 Gemüseschneider

- Große Halbmond-Einwurföffnung
- Direkt angetriebene Schneidwerkzeuge von einem starken Motor mit Planetengetriebe
- Schrägstellung reduziert den Stress an Schultern und Rücken beim Befüllen der Maschine
- Schrägschnitt-Einfüllvorrichtung besonders geeignet für Wok oder verschiedene Suppen
- Bequemes Stapeln von Tomaten, Zwiebeln, Zitrusfrüchten, usw. zum Schneiden
- Großer Einfüllkopf minimiert Vorschneidebedarf

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: Aluminiumlegierung
- Messerklingen: rostfreier Stahl
- Maschinentisch: rostfreier Stahl
- Behälter: Polykarbonat

Einfüllvorrichtung

- Einwurfvorrichtung: 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

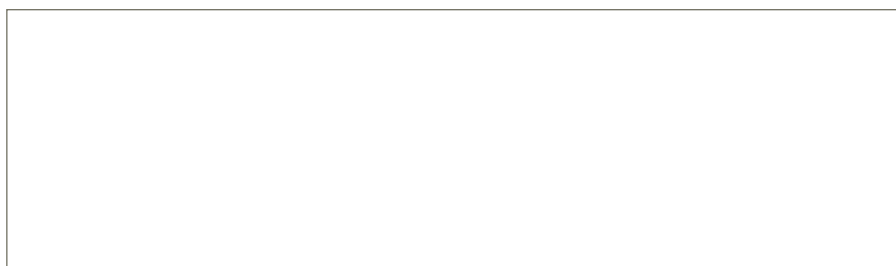
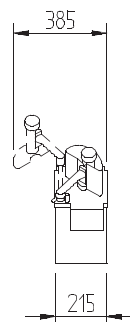
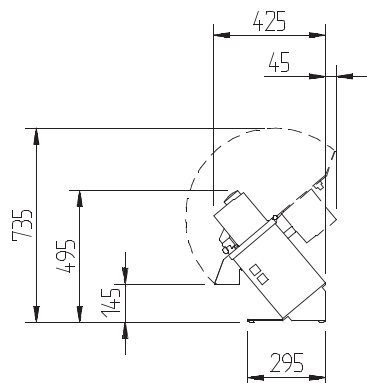
- Restaurants, Schiffe, Tagesheime, Altersheime, Krankenhäuser, Catering Einrichtungen, usw.

Nettogewicht

- Maschine: 16 kg
- Schneidscheiben: 0.5 kg

Standards

- EU Directive 98/37/EEC, LVD 73/23 EEC, EMC 89/336/EEC
- NSF/ANSI Standard 8



AB Hallde Maskiner P.O. Box 1165 SE-164 26 Kista Sweden

• Phone: +46 8 587 730 00 • Fax: +46 8 587 730 30 • www.hallde.com • info@hallde.com



Food Preparation Machines
Made in Sweden