



Food Preparation Machines
Made in Sweden

Gemüseschneider

RG-50 Gemüse- schneider

- Schneidet, würfelt, schneidet Julienne und Buntschnitt, reibt Obst, Gemüse, trockenes Brot, Käse, Nüsse und Pilze
- Tischmodell im robusten Design für kleinere Küchen
- bis zu 80 Portionen/Tag
2 kg /Minute



RG-50



Ergonomisch in allen Stufen

RG-50 ist der kompakteste Gemüseschneider von HÄLLDE. Das Modell RG-50 ist für kleinere Küchen entwickelt worden und mit seinem kompakten Design sehr leicht aufzustellen und zu versetzen. Das Modell ist ein Tischgerät und kann direkt am Arbeitstisch verwendet werden, welches durch die geringe Höhe die Arbeit erleichtert.

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 Schneidevorgang und die Maschine stoppt, sobald die Drückerplatte von der Einfüllöffnung weg ist.

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-50 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. Alle abnehmbaren Teile können in der Spülmaschine gewaschen werden.

Material

Das Maschinengehäuse besteht aus robustem Metall, die Einwurfvorrichtung und die Drückerplatte bestehen aus starkem Polykarbonat. Die Messerklingen sind aus Messerstahl höchster Qualität gefertigt und können zum Austausch oder Schleifen entfernt werden.



RG-50 Zubehör



3ER PACK SCHNEIDSCHLEIBEN



Messerschutz



Wandhalterung



Bürste



Leicht zu bewegen

Die geringe Größe hat viele Vorteile. Das Modell RG-50 benötigt kaum Platz und ist durch die robusten Griffe einfach zu tragen.

Höchstmögliche Zuverlässigkeit

Der starke Motor hat eine hohe Drehkraft und wird durch einen selbst gespannten Riemen angetrieben. Die Geschwindigkeit des Motors regelt sich selbst, die das Modell RG-50 zu einer sicheren Maschine macht, unabhängig welche Produkte geschnitten werden.



Schneidwerkzeug für jeden Anlass

Das Modell RG-50 schneidet 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

- Schneidet feste Produkte wie Wurzelgemüse.
- Würfelt in Verbindung mit dem passenden Würfelgitter.



Feinschnittscheibe

1, 1.5, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 15 mm

- Schneidet feste und weiche Produkte wie Wurzelgemüse, Paprika, Zwiebeln, Lauch, Gurken, Äpfel, Zitrusfrüchte, usw.
- Zerreißt Salat und Kohl.
- Zerkleinert Zwiebeln mit dem passenden Würfelgitter.
- Würfelt in Verbindung mit dem passenden Würfelgitter.



Buntschnittscheibe

4-5 mm

- Zum Schneiden von geriffelten Scheiben aus Gurken, Karotten, Zitronen, usw.



Julienne Schneidsch.

2x2, 2.5x2.5, 4.5x4.5, 6x6, 8x8, 10x10 mm

- Zum Schneiden von Streifen (Julienne) aus Karotten, usw.
- Zum Schneiden von gebogenen Pommes aus Kartoffeln.



Würfelgitter

7.5x7.5, 10x10, 12.5x12.5, 15x15, 20x20 mm

- Würfelt Wurzelgemüse, Früchte, Kartoffeln, Äpfel, Gurken, usw. in Kombination mit den passenden Standard- oder Feinschnittscheiben.



Reiberscheibe

1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 mm

- Reibt Karotten und Salat für Rohkostsalate.
- Reibt Nüsse, Mandeln und trockenes Brot.



Feinreiberscheibe Extra Feinreibe Hartkäse-Reibe

- Reibt Wurzelgemüse, trockenes Brot, Käse, usw.
- Feinreiberscheibe speziell für rohe Kartoffel.
- Extra-Feinreiberscheibe speziell für Rettich, trockenes Brot, usw.
- Hartkäse-Reiberscheibe speziell für Käse für Pastagerichte oder Pizze.



Soft Dicing

8, 10, 12, 15 mm

- 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, Gurken, Erdbeeren, Bananen, usw.





RG-50 Gemüseschneider

- Große Halbmond-Einwurföffnung
- Kompaktes, platzsparendes Tischmodell.
- Einfache Staffellung von Tomaten, Zwiebeln, usw. für exaktes Schneiden
- Hohe Drehkraft durch selbst spannenden Riemen.
- Maschinengehäuse komplett aus Metall mit praktischen Griffen.

Maschine

- Motor: 0.25 kW, 1 Geschwindigkeit, 220-240 V, 1-phasig, 50-60 Hz
- Kraftübertragung: wartungsfreier Zahnriemen
- Sicherheitssysteme: zwei Sicherheitsschalter
- Schutzart: IP34
- Steckdose: geerdet, 1-phasig, 10 A
- Sicherung: 10 A., verzögert
- Geräuschpegel LpA (EN31201): Schneiden 76 dBA
- Magnetfeld: < 15 Mikrotesla

Material

- Maschinengehäuse: Eloxierte und polierte Aluminiumlegierung
- Einwurfvorrichtung: Polycarbonat and Polyamide
- Auswerferplatte: Acetal
- Schneidscheiben: Aluminiumlegierung oder Acetal
- Messerklingen: rostfreier Stahl

Einfüllvorrichtung

- Einwurfvorrichtung: Volumen 0.9 Liter
Höhe 185 mm, Durchmesser 170 mm
- Einfüllrohr Durchmesser innen: 53 mm

Schneidwerkzeuge

- Durchmesser: 185 mm
- Geschwindigkeit: 400 U/min (50 Hz), 480 (60 Hz)

Art der Zubereitung

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

Anwendungsgruppen

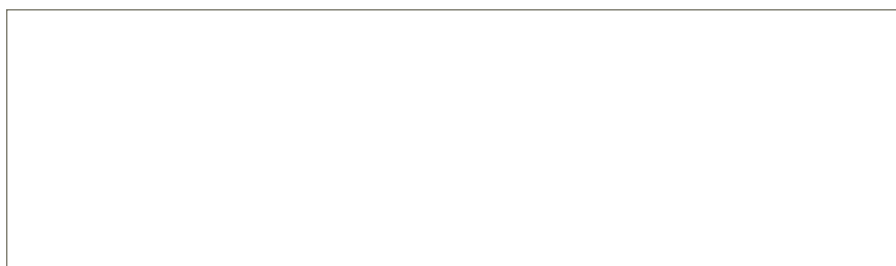
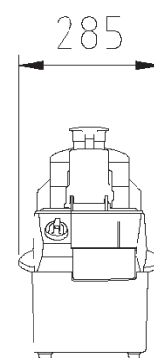
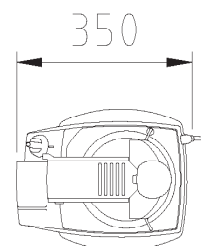
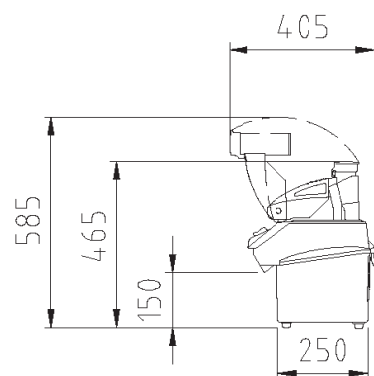
- Restaurants, Imbissküchen, Diätküchen, Tagesheime, Altersheime, Catering Einrichtungen, usw. die bis zu 80 Portionen pro Tag zubereiten.

Nettogewicht

- Maschine: 13 kg
- Schneidscheiben: 0.5 kg

Standards

- EU Directive 98/37/EEC, LVD 73/23 EEC, EMC 89/336/EEC



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