



Food Preparation Machines  
Made in Sweden

## RG-400 Gemüse- schneider

- Schneidet, würfelt, schneidet Julienne, Pommes Frites und Buntschnitt, reibt Obst, Gemüse, trockenes Brot, Käse, Nüsse und Pilze, usw.
- Robustes Design mit einer langen Lebensdauer
- Kapazität:  
3000 Portionen / Tag  
40 kg / Minute mit dem automatischen Einfülltrichter  
und 15 kg / Minute mit dem manuellen Druckaufsatz



Gemüseschneider

# RG-400

## Einzigartige Maschine mit vielen Qualitäten

Einige Situationen verlangen nach einer Maschine, die sich von anderen abhebt. Der RG-400 ist die größte Gemüseverarbeitungs-maschine von HÄLLDE, welche auf die schnellstmögliche Zubereitung, großer Mengen ausgelegt ist. Durch die Konstruktion, Breite und Flexibilität des Systems erzielen Sie:

- maximale Leistung, ungeachtet des zu verarbeitenden Produktes, bei minimaler Kraftanstrengung
- gute Ergonomie
- große Anzahl verschiedener Schnittvariationen
- schnelle und einfache Reinigung
- minimaler Servicebedarf
- maximale Sicherheit

## Wirksame Maschine

Der RG-400 verwendet Schneid-scheiben mit einem Durchmesser von 215 mm, somit größer wie viele andere Gemüseschneider. Die Größe ist bedeutend für die Verarbeitung großer Mengen in kürzester Zeit. Der RG-400 ist somit die einzige Alternative für Großküchen, Krankenhausküchen, große Restaurants, usw.

## Flexible und einfache Bedienung

Sie können den RG-400 in verschiedenen Kombinationen nutzen. Es gibt 4 verschiedene Typen von Druckaufsätzen – Einfülltrichter, Manueller Druckaufsatz, Pneumatischer Druckaufsatz und Rohrfüll-aufsatz. Diese werden zusammen mit zwei Arten von Einfüllzylindern verwendet. Einer ist für den Einfüll-trichter und hat zwei verkeilt ge-staltete Abteilungen, die helfen, die Produkte gegen die Schneidplatte zu drücken. Der andere ist für den manuellen Druckaufsatz, Pneumatischen Druckaufsatz und Rohrfüll-aufsatz und hat 3 Messer, welche die Produkte fixieren und zer-kleinern. Der RG-400 hat 2 Ge-schwindigkeiten - 200 U/min und 400 U/min – die Geschwindigkeit kann auch geregelt werden, ab-hängig von der Art und Größe der Produkte.

## Bedienerfreundlichkeit

Der RG-400 kann ganz leicht und sicher bedient werden. In nur ein paar Sekunden können Sie die Schneidscheiben und auch ganz leicht die Einfüllvorrichtung austauschen. Diese Benutzerfreundlichkeit des RG-400 macht die Maschine für den Gebrauch in Küchen mit verschiedenen Vorbe-reitungsbedürfnissen, und auch für Betriebe mit hohen Hygiene-standards absolut ideal. An der Rückseite der Maschine gibt es



zwei robuste Räder und einen groß-zügig großen Griff, um die Maschine mit Leichtigkeit versetzen zu können.

## Perfekte Hygiene

Das Modell RG-400 hat glatte Ober-flächen, abgerundete Ecken und keine unnötigen Unterbrechungen, wohin Reste eindringen und stecken bleiben könnten. Die Innenseite der Einfüllzylinder sind komplett aus rostfreiem Stahl gefertigt.

## Einfache Reinigung

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

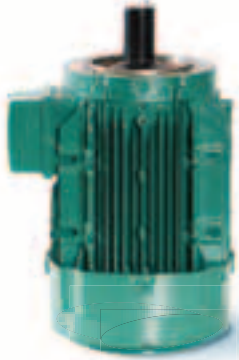
## Material

Das Maschinengehäuse, die Ein-wurfvorrichtung und die Drücker-platte bestehen aus robusten Metall. Die Messerklingen sind aus Messer-stahl höchster Qualität gefertigt und können zum Austausch oder zum Schleifen entfernt werden.

## Sicherheitssysteme

Der RG-400 hat drei Sicherheitssys-teme. Wenn die Einfüllvorrichtungen nicht richtig montiert sind, kann die Maschine nicht starten.





### Höchstmögliche Zuverlässigkeit

Der starke Motor ist für zähe Bedingungen entwickelt worden, wie ständiges Laufen über den ganzen Arbeitstag, Verwendung in einem Produktionssystem oder schnell große Mengen in einer Küche zu verarbeiten. Der RG-400 hat eine hohe Start- und Lauf-Drehkraft und beinhaltet keine Riemen oder Zwischenverbindungen. Die Kraft des Motors geht über ein wartungsfreies Zahnrad-Getriebe gefertigt exklusiv aus Stahl. Das macht den RG-400 zu einer außergewöhnlich zuverlässige Maschine.



### Schneidwerkzeug für jeden Anlass

Das Modell RG-400 schneidet, würfelt, schneidet Julienne und Buntschnitt und reibt alles, von harten bis zu weichen Produkten. Jedes Messer und auch die Reibplatten können ausgetauscht werden. Der große Durchmesser der Schneidscheiben über 215 mm garantiert eine Langlebigkeit auch bei großen Mengen.

### Perfekte Ergebnisse

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



# 500 bis 3 000 Portionen pro Tag



## Pneumatischer Druckaufsatz

Die schwerste und aus ergonomischer Sicht anstrengendste Arbeit war bislang das Schneiden von Kohl, Salat, Käse, Karotten, usw., weil diese Produkte manuell hinuntergedrückt werden mussten. Der pneumatische Druckaufsatz von HÄLLDE erledigt dies nun automatisch. Ein Druck auf den Startknopf genügt und die Produkte

werden automatisch nach unten gepresst. Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Schneidwerk aus, sobald der Druckaufsatz zur Seite geschwenkt wird. Wenn man den Druckaufsatz wieder auf den Einfüllzylinder schwenkt, startet die Maschine wieder. Sie ersparen sich viel Zeit und Arbeitskraft mit diesem Aufsatz.



## Manueller Druckaufsatz

Dieser Druckaufsatz ist mit dem "HÄLLDE Power-Link" ausgestattet, der einen Hebeeffekt erzeugt, welcher die erforderliche manuelle Kraft um etwa 50 Prozent verringert. Mit dem "HÄLLDE ErgoLoop" können Sie die Maschine mit beiden Händen bedienen und dies trägt somit zu einer besseren Körperhaltung bei. Für schnelle und sichere

Arbeitsweise stoppt die Maschine sobald der Druckaufsatz auf die Seite geschwenkt wird. So können Sie dann die Maschine wieder befüllen, ohne die Maschine ausschalten zu müssen, denn sobald Sie den Druckaufsatz wieder zurückschwenken, startet die Maschine erneut.



## Rohrfüllaufsatz

Der Rohrfüllaufsatz wird eingesetzt für das kontinuierliche Schneiden von Gurken, Lauch, Tomaten, Zitrusfrüchte, usw. Dieser Aufsatz besteht aus 4 Rohren - zwei davon mit 73 mm, einer mit 60 mm und einer mit 35 mm. Mit diesem Aufsatz

ist es sehr einfach, perfekt geschnittene Scheiben beispielsweise aus Tomaten und Zitrusfrüchte zu erzeugen.



## Einfülltrichter

Dieser Einfülltrichter wurde für die schnelle Produktion von großen Mengen entwickelt. Zwei verkeilt gestaltete Abteilungen helfen, die Produkte gegen den Schneidplatte zu drücken. Manuelles Nachdrücken ist nicht mehr erforderlich. Dies ermöglicht kontinuierliches, eimerweises Nachfüllen/Schneiden sodass die Schneiddauer wesentlich verkürzen

lässt. Besonders geeignet für große Mengen von Kartoffeln, Zwiebeln, trockenem Brot, Nüssen, Mandeln, Pilzen, usw.





## RG-400 Kombinationen

Sie können den RG-400 auf verschiedene Arten kombinieren. Abhängig was und wie Sie die Maschine verwenden möchten, können Sie aus einem gut sortiertem Sortiment auswählen. Sowohl die Schneidscheiben als auch die Aufsätze sind einfach auszutauschen. Diese werden zusammen mit zwei Arten von Einfüllzylindern verwendet. Einer ist für den Einfülltrichter und hat zwei verkeilt gestaltete Abteilungen, die helfen, die Produkte gegen den Schneidplatte zu drücken. Der andere ist für den manuellen Druckaufsatz, Pneumatischen Druckaufsatz und Rohrfüllaufsatz und hat 3 Messer, welche die Produkte fixieren und zerkleinern.

# Zubehör RG-400



## Zubehörwagen aus Edelstahl für Aufbewahrung und Transport

Der Zubehörwagen ist eine speziell entwickelte Aufbewahrungsstelle für die RG-400 Zubehörtteile. Der Wagen sorgt für einen problemlosen Transport folgender Zubehörtteile: Einfülltrichter mit dazugehörigem Einfüllzylinder, Rohfüllaufsatz, manueller und pneumatischer Druckaufsatz

mit dazugehörigem Einfüllzylinder, Schneidwerkzeug und diverse Teile. Der Zubehörwagen ist eine ideale Hilfe um Ordnung zu halten, welcher komplett aus Edelstahl gefertigt ist und 4 kräftige Lenkrollen, davon 2 feststellbar hat.



## Behälterwagen mit Gastronorm Behälter

Der Behälterwagen ist mit einem Schiebegriff und einem GN 1/1 Behälter (200 mm tief) ausgestattet. Von den 4 kräftigen Lenkrollen sind 2 davon feststellbar. Da der Rahmen, der den

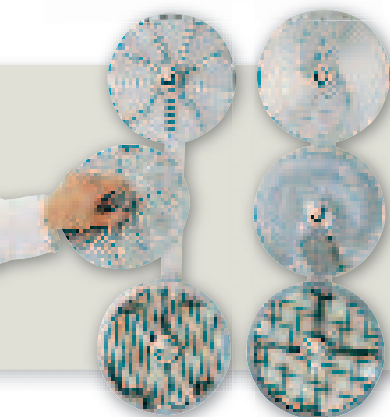
Behälter trägt, parallel zum Schiebegriff hochgeklappt werden kann, eignet sich der Wagen auch ausgezeichnet zum transportieren von Kartoffel- und Weißkohlsäcken.



## Kompressor für pneumatischen Druckaufsatz

Um den pneumatischen Druckaufsatz zu verwenden, benötigen Sie Druckluft. Jedoch haben wenige Küchen Druckluft an Ort und Stelle, deshalb können Sie einen Kom-

pressor direkt von uns beziehen. Der Kompressor verteilt einen Druck von 10 bar, ideal für den pneumatischen Druckaufsatz. Der Kompressor ist (unter 64 dBA) sehr leise.

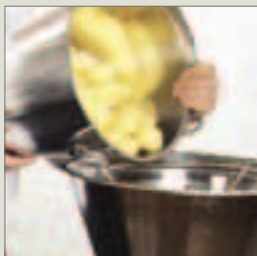


## Wandhalterung für 3 Schneidscheiben

Die Wandhalterungen für die Schneidscheiben bieten eine platzsparende Lösung und gewährleisten eine sichere und bequeme Handhabung. Zugleich werden die Messer der

Scheiben vor unnötigem Verschleiß geschützt. Jede Wandhalterung fasst drei Schneidscheiben und ist sehr leicht zu montieren.



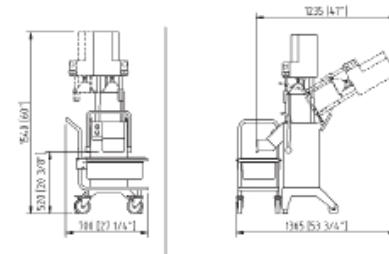


## RG-400 Gemüseschneider

- 4 verschiedene Typen von Druckaufsätzen: Einfülltrichter, Manueller Druckaufsatz, Pneumatischer Druckaufsatz, Rohrfüllaufsatz
- Direkt angetriebene Schneidwerkzeuge von einem starken Motor mit Planetengetriebe
- "HÄLLDE PowerLink" erzeugt einen Hebearmeffekt, welcher die erforderliche manuelle Kraft um etwa 50 Prozent verringert
- "HÄLLDE ErgoLoop" - für flexible Anwendung mit beiden Händen
- Größere Schneidscheiben Ø 215 mm - für schnellere Verarbeitung von großen Mengen

### Maschine

- Motor: 1,5/0,9 kW, 2 Geschwindigkeiten (200 and 400 U/min) 220-440 V, 3-phasig, 50-60 Hz
- Kraftübertragung: wartungsfreies Planetengetriebe
- Sicherheitssysteme: drei Sicherheitsschalter
- Schutzart Maschine: IP44
- Schutzart Schalter: IP65
- Steckdose: geerdet, 3-phasig, 16 A
- Sicherung: 10 A, verzögert
- Geräuschpegel LpA (EN31201): 70 dBA
- Magnetfeld: < 0.4 Mikrottesla

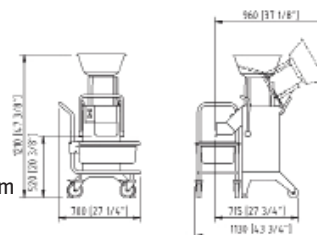


### Material

- Maschinengehäuse: Eloxierete und polierte Aluminiumlegierung
- Schneidscheiben: Aluminiumlegierung
- Messerklingen: rostfreier Stahl

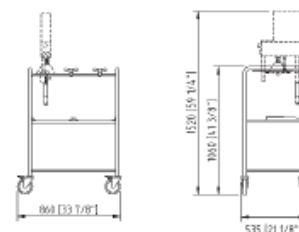
### Einfüllvorrichtung

- Einfüllzylinder: Volumen 9 Liter, Höhe 250 mm, Durchmesser 200 mm 3 Messer bzw. 2 verkeilt gestaltete Abteilungen
- Manueller Druckaufsatz mit "HÄLLDE ErgoLoop" und "HÄLLDE PowerLink"
- Pneumatischer Druckaufsatz: 3 Geschwindigkeiten, variabler Druck empfohlener Druck 15l/min 6 bar
- Rohrfüllaufsatz mit 4 Rohren: Durchmesser 73 mm, zwei 60 mm and 30 mm
- Einfülltrichter: Volumen ca. 23 Liter, Höhe 350 mm, Durchmesser 420 mm



### Schneidscheiben

- Durchmesser: 215 mm
- Geschwindigkeit: 200 oder 400 U/min



### Art der Zubereitung

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

### Anwendergruppen

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

### Nettogewicht

- Maschine: 54 kg
- Einfüllzylinder: 6 kg
- Manueller Druckaufsatz: 5 kg
- Rohrfüllaufsatz: 5 kg
- Pneumatischer Druckaufsatz: 11 kg
- Einfülltrichter mit Einfüllzylinder: 12 kg
- Schneidscheiben: 1 kg

### Standards

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



Food Preparation Machines  
Made in Sweden



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