



Профессиональное
кухонное оборудование
Сделано в Швеции



Овощерезка RG-100

- Нарезка ломтиками, кубиками, соломкой, волнистыми ломтиками, шинкование, натирание и измельчение.
- Обработка фруктов, овощей, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т.д.
- Настольная модель, созданная для коммерческого производства и многолетнего использования.
- Высокая мощность.
Приготовление до 400 порций в день и 5 кг в минуту.





Размер, имеющий значение

RG-100 приспособлена для малогабаритной кухни, которой необходимо качество и мощность профессиональной машины для обработки овощей. Размер овощерезки RG-100 позволяет Вам поместить ее прямо на рабочую поверхность. Благодаря наклонному дизайну, цилиндр подачи всегда принимает правильный угол, позволяя более удобно загружать овощи в машину.



Надежная и быстрая загрузка машины

Благодаря функции автоматического запуска/остановки, машина останавливается при отводе ручного толкателя в сторону. При возврате его в исходное положение машина снова включается, и Вы можете продолжать работу. Это явное преимущество, особенно при работе с большими объемами.



Двойная защита от открытого ножа

При отводе в сторону ручного толкателя и снятии цилиндра подачи, электричество полностью отключается. Благодаря этой двойной защите машина никогда не заработает с открытым ножом.



Разработана для безупречной гигиены

RG-100 изготавливается исключительно из сертифицированных по нормам гигиены материалов. Овощерезка отличается гладкими поверхностями, округленными краями, без «слепых» зон и ненужных «укрытий», в которые может проникнуть пища.

Простота очистки

В целях быстрой очистки все отделяемые детали легко снимаются, и машину удобно мыть. Цилиндр подачи можно снять и промыть под струей воды.



Только самые качественные материалы

Корпус машины, цилиндр подачи и ручной толкатель сделаны из высокопрочного металла. Для изготовления ножей и режущих дисков используется только нержавеющая сталь высочайшего качества.



Легкая при перемещении

Сравнительно небольшие габариты овощерезки дают Вам много преимуществ. Она не занимает много места на кухне. Вы можете поставить ее на кухонный стол. Ее легко перемещать с места на место при помощи надежной рукоятки с тыльной стороны.

Аксессуары



Стол-верстак

Гастрономическая тележка с поддоном

Труба подачи для продолговатых (тонких) овощей

Устройство подачи для нарезки под углом

Настенный кронштейн

Щетка

Высочайшая эксплуатационная надежность

Мощный двигатель обладает высоким крутящим моментом, как при запуске, так и в течение работы. Он моментально заводит режущий инструмент без ременного или промежуточного привода. Мощность двигателя передается через не нуждающийся в обслуживании зубчатый редуктор. Благодаря этому овощерезка RG-100 абсолютно надежна в эксплуатации, независимо от типа продуктов, с которыми Вы работаете.

Полный комплект режущих инструментов

Благодаря полному комплекту режущих инструментов, RG-100 справится с любой работой. Выберите сами, какие инструменты Вам необходимы для более эффективной работы на кухне. RG-100 нарезает ломтиками, кубиками, соломкой, шинкует и измельчает как твердые, так и мягкие продукты. Поскольку лезвия, балки дисков и терки заменяются, Вам не придется покупать новые режущие инструменты.

Всегда самая качественная нарезка

Скорость вращения режущих дисков оптимизирована для максимально эффективной нарезки безупречно ровных кусочков. Лезвия специально заточены во избежания затупления или поломки кончика лезвия.

Режущие инструменты высочайшего качества для наилучшего результата

Все режущие инструменты пригодны для мытья в посудомоечной машине. ● = сделано из нержавеющей стали



Ломтик

0,5, 1, 1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 мм

Для нарезки ломтиком как твердых, так и мягких овощей, фруктов, грибов и т.д.

Для нарезки кубиком вместе с подходящими решетками.

Для картофеля фри вместе с решеткой для фри.

Для шинковки капусты.



Диски для тонкой нарезки

15 мм

Для нарезки ломтиком как твердых, так и мягких овощей, фруктов, грибов и т.д.

Для нарезки кубиком вместе с подходящими решетками.



Диск для нарезки мягких продуктов

8, 10, 12, 15 мм

Для нарезки ломтиком твердых овощей, таких как корнеплоды и т.д.

Для нарезки кубиком вместе с подходящими решетками.



Волнистый ломтик

2, 3, 4, 5, 6 мм

Применяется для нарезки волнистых ломтиков огурцов, свеклы, моркови и т.д.



Соломка

2x2, 2x6, 3x3, 4x4, 6x6, 8x8, 10x10 мм

Для нарезки соломкой твердых продуктов для супов, салатов, сервировки, тушения и т.д.

Для картофеля фри слегка закругленной формы.



Тёрка/Измельчитель

1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10 мм

Для натирания моркови и капусты для салатов.

Для измельчения орехов, миндаля, сухарей.

Для натирания сыра для пиццы часто используются тёрки 4,5-6 мм. Для капусты 8-10 мм.



Мелкая тёрка, мелкая

Для тонкого натирания продуктов, например, твердых сухих 'сыров'. сырого картофеля для драников, изготовления панировки.



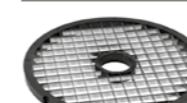
Тёрка для твердого сыра

Идеальна для натирания твердого сыра, такого как пармезан. Производит несколько более грубую крошку, чем Мелкая тёрка, особы мелкая



Мелкая тёрка, особы мелкая

Натирает продукты очень мелко, такие как черная редька, тертая для пюре и т.д.



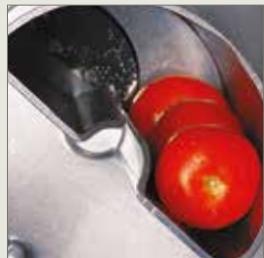
Решётка для нарезки кубиками

6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 15x15, 20x20 мм

Решетки предназначены для нарезки кубиком в сочетании с подходящими подрезными дисками (диски для нарезки ломтиком и кубиком).

Для нарезки как твердых, так и мягких продуктов.





Овощерезка RG-100

- Большой цилиндр подачи в форме полукруга позволяет вместить большинство продуктов целиком.
- Мощный двигатель с планетарным редуктором моментально, напрямую заводит режущие инструменты без ременного или промежуточного привода.
- Наклонный дизайн уменьшает нагрузку на плечи и спину при загрузке продуктов в машину и обеспечивает Вам более эргономичное положение при нажатии на ручной толкатель.
- Вы с легкостью можете уложить помидоры, лук, сладкий перец и т.д. вдоль стенок цилиндра подачи, для нарезки в определенном направлении.
- Овощерезку можно поместить прямо на столешницу.
- Устройство подачи для резки под углом отлично подходит для обработки овощей для блюд азиатской кухни или различных видов супов.

Машина

- Двигатель: 250 Вт, Одна скорость.
230 В, однофазный, 50 Гц. 400 В, трехфазный, 50 Гц.
- Передача: Планетарный редуктор.
- Защитная система: Два предохранительных выключателя.
- Класс защиты машины: IP44.
- Класс защиты кнопок: IP65.
- Разъем силового питания: Заземленный, однофазный, 10 А.
- Предохранитель: 10 А, инерционный.
- Уровень шума L_{PA} (EN31201): 70 дБ.
- Магнитное поле: Менее 0,5 мГц.

Материал

- Корпус машины: Анодированный и полированnyй алюминиевый сплав.
- Диски режущих инструментов: Нерж. сталь/Алюминий/Армированный полиамид
- Лезвия режущих инструментов: Нержавеющая высокопрочная шведская сталь.
- Стол-подставка: Нержавеющая сталь.
- Гастрономический контейнер: Поликарбонат.

Подающие части

- Цилиндр подачи: Объем 1,65 л. Высота 150 мм. Диаметр 170 мм.
- Труба подачи: внутренний диаметр 56 мм.

Режущие инструменты

- Диаметр: 185 мм.
- Частота вращения: 350 об/мин (50 Гц).

Вид обработки

- Нарезка ломтиками, кубиками, соломкой, волнистыми ломтиками, шинкование, натирание и измельчение.
- Обработка фруктов, овощей, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т.д.

Пользователи

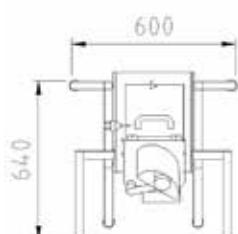
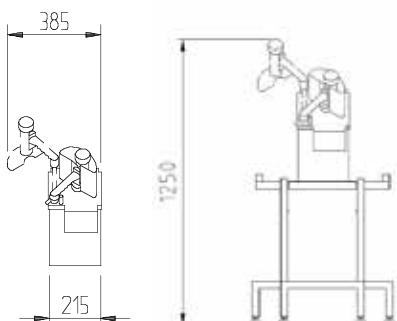
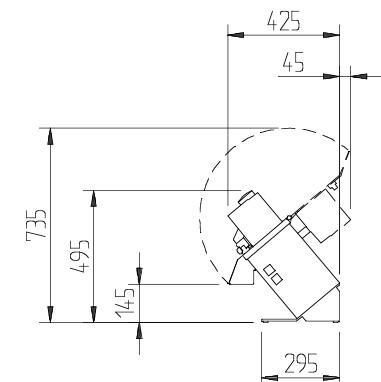
- Рестораны, кухни супермаркетов, пиццерии, салатные бары, школы, больницы, бистро, суда, фабрики-кухни и т.п.

Масса нетто

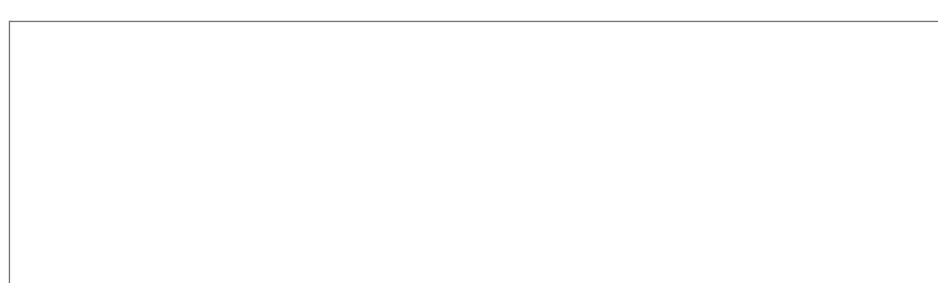
- Машина: 16 кг.
- Режущие инструменты: 0,5 кг.

Стандарты

- Другое: Зайдите на hallde.com. Выберите модель, затем "Сертификация"



Профессиональное
кухонное оборудование
Сделано в Швеции



AB Hälldé Maskiner P.O. Box 1165 SE 164 26 KISTA Sweden

• Тел: +46 8 587 730 00 • Факс: +46 8 587 730 30 • hallde.com • info@hallde.com