



Профессиональное
кухонное оборудование
Сделано в Швеции



Овощерезка

Овощерезка RG-350

- Нарезка ломтиками, кубиками, соломкой, волнистыми ломтиками, шинкование, натирание и нарезка картофеля фри.
- Обработка фруктов, овощей, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т.д.
- Высокопрочная овощерезка для коммерческого производства и многолетнего использования.
- Высокая мощность.
Приготовление до 1200 порций в день, 30 кг в минуту при использовании бункера непрерывной подачи и 12 кг в минуту при использовании устройства ручной подачи.





Машина с двойной функцией

RG-350 – одна из самых мощных и производительных овощерезок HÄLLDE. Она оснащена двумя подающими механизмами – ручным механизмом и бункером непрерывной подачи. Увеличенный диаметр режущих инструментов 215 мм позволяет обрабатывать большие объемы.

Эргономична со всех сторон

Устройство ручной подачи оборудовано системой "HÄLLDE Power Link", которая работает по принципу рычага, позволяя вдвое уменьшить ручную нагрузку, необходимую для работы. Благодаря дугообразной рукоятке ручного толкателя "HÄLLDE ErgoLoop", Вы можете загружать овощи как правой, так и левой рукой, что обеспечивает Вам более эргономичное положение при работе. Благодаря наклонному дизайну, цилиндр подачи всегда принимает правильный угол, позволяя удобно загружать овощи в машину. Мы рекомендуем использовать регулируемый по высоте стол-подставку HÄLLDE, который всегда обеспечивает оптимальную высоту машины, особенно при работе с бункером непрерывной подачи.

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. Эта функция является явным преимуществом, в особенности при переработке больших объемов овощей. При переработке больших объемов используется бункер непрерывной подачи. Картофель, лук, яблоки и т.д. можно ведрами засыпать в бункер без использования ручной силы, что значительно ускоряет переработку.

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-350 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. Бункер подачи, ручной толкатель и 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.

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-350 абсолютно надежна в эксплуатации, независимо от типа продуктов, с которыми Вы работаете.

Полный комплект режущих инструментов

Благодаря полному комплекту режущих инструментов с увеличенным диаметром 215 мм, RG-350 справится с любой работой и большими объемами. Выберите сами, какие инструменты Вам необходимы для более эффективной работы на кухне. RG-350 нарезает ломтиками, кубиками, соломкой, натирает, шинкует и измельчает как твердые, так и мягкие продукты. Поскольку лезвия, балки дисков и терки заменяемы, Вам не придется покупать новые режущие инструменты.

Всегда самая качественная нарезка

Скорость вращения лезвий ножей оптимизирована для максимально эффективной нарезки безупречно ровных кусочков. Лезвия специально заточены во избежание затупления или поломки кончика лезвия.



Настенный кронштейн для дисков/решеток



Щетка

Аксессуары



Бункер подачи



Стол-подставка



Гастрономическая тележка с поддоном

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 решётками. Для картофеля фри вместе с решёткой для фри. Для шинковки капусты. | |
| | ВП Ломтик 2, 3, 4, 6, 8, 10, 12, 15, 20 мм. | Нарезает твердые овощи и фрукты ломтиком и, вместе с соответствующей решеткой, кубиком. Нарезает картофель-фри совместно с решеткой для нарезки картофеля-фри. Высокопроизводительный диск для нарезки ломтиком имеет два прямых лезвия и, соответственно, повышенную производительность. | |
| | Диск для тонкой нарезки 14, 20 мм | Для нарезки ломтиком как твердых, так и мягких овощей, фруктов, грибов и т.д. Для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками. | |
| | 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 решётками. | |
| | Волнистый ломтик 3, 4, 5, 6 мм | Применяется для нарезки волнистых ломтиков огурцов, свёклы, 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. | |
| | ВП Соломка 2x2, 2.5x2.5, 4x4, 6x6, 8x8, 10x10 мм. | Нарезает твердые овощи и фрукты соломкой для супов, салатов, маринадов, консервации, картофеля-фри. Высокопроизводительный диск для нарезки соломкой имеет два прямых лезвия и, соответственно, повышенную производительность. | |
| | 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, особо мелкая | |
| | Мелкая тёрка, особо 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, 25x25 мм | Решётки предназначены для нарезки кубиком в сочетании с подходящими подрезными дисками (диски для нарезки ломтиком и кубиком). Для нарезки как твердых, так и мягких продуктов. | |
| | Решётка для картофеля-фри 10x10 мм | Для нарезки картофеля фри (прямой брусочек 10x10 мм) в сочетании с диском для нарезки 10 мм. | |

Руководство по режущим инструментам HÄLLDE с результатами, фотографиями и видеороликами доступно на веб-сайте halde.com. ►





Овощерезка RG-350

- Два различных подающих механизма – устройство ручной подачи и бункер непрерывной подачи.
- Мощный двигатель с планетарным редуктором моментально, напрямую заводит режущие инструменты.
- «HÄLLDE Power Link» удлиняет ручной толкатель, что вдвое уменьшает ручную силу, необходимую для работы.
- «HÄLLDE ErgoLoop» обеспечивает удобную и эргономичную работу двумя руками.
- Большие режущие инструменты диаметром 215 мм обеспечивают быструю переработку больших объемов.

Машина

- Двигатель: 0,75 кВт, Одна скорость. 230 В, однофазный, 50 Гц. 400 В, трехфазный, 50 Гц
- Передача: Планетарный редуктор.
- Защитная система: Четыре предохранительных выключателя.
- Класс защиты машины: IP44.
- Класс защиты кнопок: IP65.
- Разъем силового питания: Заземленный, однофазный, 10 А или заземленный, трехфазный, 10А.
- Предохранитель: 10 А, инерционный.
- Уровень шума LpA (EN31201): 73 дБ.
- Магнитное поле: Менее 0,4 мкТ.

Материал

- Корпус машины: Анодированный и полированный алюминиевый сплав.
- Диски режущих инструментов: Нержавеющая сталь/Алюминиевый.
- Лезвия режущих инструментов: Нерж. сталь/Алюминий.
- Стол-подставка: Нержавеющая сталь.
- Гастрономический поддон: Поликарбонат.

Механизм подачи

- Цилиндр подачи: Объем 5,7 л. Высота 180 мм. Диаметр 200 мм. Несъемная внутренняя опорная стенка шириной 62 мм.
- Труба подачи: внутренний диаметр 59 мм.
- Ручной толкатель с дугообразной рукояткой "HÄLLDE ErgoLoop" и устройством "HÄLLDE PowerLink".
- Бункер подачи: Объем приблизительно 23 л. Высота 350 мм. Диаметр 420 мм.

Режущие инструменты

- Диаметр: 215 мм. • Частота вращения: 360 об/мин.

Вид обработки

- Нарезка ломтиками, кубиками, соломкой, волнистыми ломтиками, шинкование, натирание и нарезка картофеля фри.
- Обработка фруктов, овощей, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов.

Пользователи

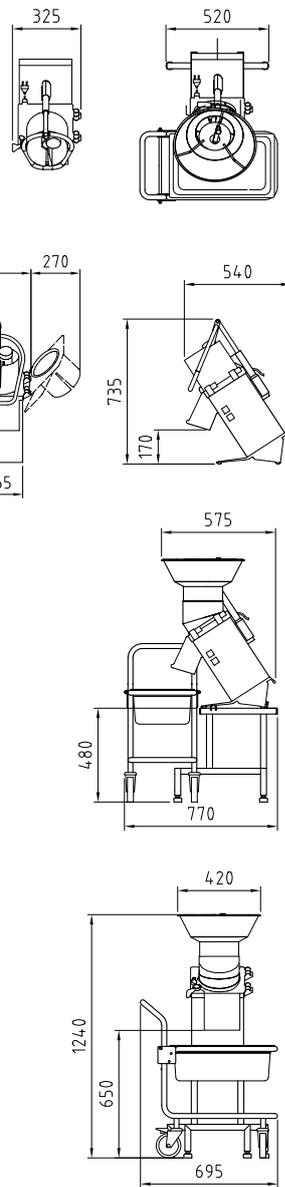
- Рестораны, кухни супермаркетов, пиццерии, салатные бары, школы, больницы, диетические кухни, бистро, суда, фабрики-кухни и т.д.

Масса нетто

- Машина: 26 кг
- Устройство ручной подачи: 6 кг.
- Бункер подачи: 7,5 кг.
- Режущие инструменты: 1 кг

Стандарты

- NSF/ANSI Стандарт 8.
- Другое: Зайдите на hallde.com. Выберите модель, затем "Сертификация"



Профессиональное
кухонное оборудование
Сделано в Швеции

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

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