Машины для переработки продуктов питания

Производятся в Швеции



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
HALLDE

МОДЕЛЬ
RG-400i

ОПИСАНИЕ
Овощерезка 900-2400 кг/ч

СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Швеция, ЕС

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ОПИСАНИЕ	Напольная двухскоростная (200 и 400 об/мин.) овощерезка полностью из нерж. стали с широким круглым загрузочным бункером на 9 л производительностью 900-2400 кг/ч или до 3000 порций/день снабжена двумя колесами и двумя рейтер-ножками и имеет четыре исполнения. Первое: с бункером непрерывной подачи, который не требует усилий при нарезке, увеличивая производительность в 2,5 раза. Второе: с устройством ручной подачи, включающее в себя толкатель и рычаг с петлеобразной рукояткой, увеличивающий усилие в 3 раза. Третье: с устройством пневматической подачи, которое давит на продукт автоматически, без усилий оператора. Четвертое: Устройство с 4-мя трубами подачи для нарезки длинных продуктов. Режущие диски диаметром 215 мм сделаны полностью из нерж. стали или экструдированного алюминия и имеют съёмные лезвия. Диски из нерж. стали и все съёмные детали овощерезки можно мыть в посудомоечной машине. Мотор вращает режущие диски по часовой стрелке посредством зубчатого редуктора, не нуждающегося в обслуживании.
ФУНКЦИИ	Машина натирает, режет кубиком, ломтиком, волнистым ломтиком, соломкой, фри такие продукты как: фрукты, овощи, сухой хлеб, сыр, орехи, грибы, рыбу и т.д.
МОЩНОСТЬ	До 5000 порций в день и до 3,6 тонн / час (60 кг / мин). Объем цилиндра (три разных) подачи: 9 л. Загрузочный бункер: объем ок. 23 л. Вставка из 4 трубок с четырьмя трубами: диаметр 73 мм (2 трубки), 60 мм и 35 мм.
МАТЕРИАЛЫ	Базовый модуль, все цилиндры подачи, все устройства подачи: нерж. сталь. Режущие диски: Нерж. сталь/ экструдированный алюминий. Лезвия режущих дисков: Ножевая нерж. сталь.
МОТОР	1,5/0,9 кВт, Две скорости (400 и 200 об/мин.) 208-240 V, 3-трехфазный, 60 Гц. | 220-240 V, 3-трехфазный, 50/60 Гц. Тепловая защита, необслуживаемый 380-415 V, 3-трехфазный, 50/60 Гц. | 440 V, 3-трехфазный, 60 Гц.
ПИТАНИЕ	Заземленный, трёхфазный, 16 А.Предохранитель: 10 А инерционный.
СТАНДАРТЫ	EN 1678+A1:2010.

РЕКОМЕНДОВАННЫЕ КОМПЛЕКТЫ

ВКЛЮЧАЯ	ВЕС НЕТТО	СТАРТ	СТАНДАРТ	ПОЛНЫЙ
• RG-400i Базовый модуль / 400-415 3N 50/60	63 кг	X	X	X
• Цилиндр подачи A	6 кг	X	X	X
• Устройство с 4-мя трубами подачи включая 2 пестика	5 кг	X	X	X
• Устройство ручной подачи, Ergo Loop	7,5 кг	X	X	
• Бункер непрерывной подачи, включая цилиндр подачи	14,5 кг		X	X
• Устройство пневматической подачи	12 кг			X
• Тележка для пищевых коробок	10,5 кг	X	X	X
• Контейнер пищевой с крышкой, 54 литров	3,4 кг	X	X	X
• Тележка с ванной, 85 литров	15 кг			X
• Тележка для аксессуаров, нержавеющая сталь	17 кг		X	X
• Контейнер тележки, низкий 2x7 GN 1/1	19 кг			X
• Компрессор 230 1 50	40 кг			X
• Комплект из 6 режущих дисков – Ломтик 1,5 мм – Ломтик 4 мм – Ломтик 6 мм – Ломтик 10 мм – Тёрка/измельчитель 4,5 мм – Решётка для нарезки кубиками 10x10 мм	6 кг	X		
• Комплект из 9 режущих дисков – Ломтик 1,5 мм – Ломтик 4 мм – Ломтик 6 мм – Ломтик 10 мм – Соломка 4x4 мм – Тёрка/измельчитель 2 мм – Тёрка/измельчитель 4,5 мм – Мелкая тёрка, мелкая – Решётка для нарезки кубиками 10x10 мм	9 кг		X	X

ВЕС / ОБЪЕМ

СОДЕРЖАНИЕ	УПАКОВКА	ВЕС В УПАКОВКЕ	ОБЪЕМ В УПАКОВКЕ
СТАРТ вкл. Тележка	1 поддон	132 кг	1,48 м³
СТАНДАРТ вкл. Тележка- и Тележка для аксессуаров	2 поддон	168 кг	2,011 м³
ПОЛНЫЙ вкл. Компрессор, Тележка- и Тележка для аксессуаров	2½ поддон	276 кг	3,7 м³
Тележка с гастрономическим поддоном	1	12,5 кг	0,15 м³
Тележка для аксессуаров	1	30 кг	0,63 м³
Компрессор	1	61 кг	0,576 м³

БЕЗОПАСНОСТЬ	2014/30/EU, 2014/35/EU, 2006/42/EG, 2011/65/EU, NO. 10/2011
ДИРЕКТИВЫ И СЕРТИФИКАТЫ	Соответствует стандартам ЕС. Три контура безопасности. Класс защиты: машина IP45, кнопки: IP65.
ЧЕРТЕЖИ	Чертежи, показанные ниже, можно найти на hallde.com.









