Food Preparation Machines
Made in Sweden

RG-350
Овощерезка

- 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.



RG-350 Овощерезка



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 избежания затупления или поломки кончика лезвия.



RG-350 Аксессуары



Бункер подачи



Стол-подставка



Гастрономическая тележка с поддоном



Настенный кронштейн для дисков/решеток



Щетка

Режущие инструменты высочайшего качества для достижения наилучшего результата, при любом виде нарезки



Диск для стандартной нарезки

4.5, 6, 10, 15, 20 mm.

- Нарезка твердых продуктов, таких как корнеплоды.
- Нарезка кубиками осуществляется при совмещении с соответствующими решетками для нарезки кубиками.





Диск для тонкой нарезки

0.5, 1, 1.5, 2, 3, 4, 6, 10, 14, 20 mm.

- Нарезка твердых и мягких продуктов, таких как корнеплоды, сладкий перец, лук, лук-порей, огурцы, помидоры, яблоки, цитрусовые, бананы, грибы и т.д.
- Шинкование салата и капусты.
- Измельчение лука осуществляется при совмещении с соответствующими решетками для нарезки кубиками.
- Нарезка кубиками осуществляется при совмещении с соответствующими решетками для нарезки кубиками.





Диск для фигурной нарезки

4.5 mm.

- Для фигурной нарезки свеклы, огурцов, моркови и т.д.



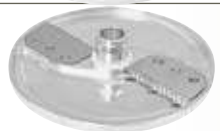


Диск для нарезки кубиками твердых продуктов

12.5 mm.

- Нарезка кубиками корнеплодов, картофеля, капусты и т.д. осуществляется при совмещении с соответствующими решетками для нарезки кубиками.





Диск для нарезки соломкой

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

- Нарезка соломкой картофеля и моркови для супа, огурцов для салата и т.д.
- Нарезка картофеля для приготовления картофеля фри.





Решетка для нарезки кубиками

6.25x6.25, 7.5x7.5, 10x10, 12.5x12.5, 15x15, 20x20, 25x25 mm.

- Нарезка кубиками корнеплодов, фруктов, картофеля, капусты, брюквы, моркови, огурцов, яблок и т.д. осуществляется при совмещении с соответствующими дисками для стандартной или тонкой нарезки.





Решетка для нарезки картофеля фри

10 mm.

- Нарезка картофеля фри прямыми брусочками при совмещении с соответствующими дисками для тонкой нарезки.





Тёрка/Измельчитель

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

- Натирание моркови и белокочанной капусты для салатов.
- Измельчение орехов, миндаля и сухого хлеба.
- Шинкование белокочанной капусты.
- Натирание сыра для пиццы и запеканки.





Тёрка мелкая
Тёрка особо мелкая
Тёрка для твердых сыров

- Натирание корнеплодов, хлеба, сыра и т.д.
- Мелкое натирание сырого картофеля для картофельных котлет.
- Особо мелкое натирание редьки, сухого хлеба, моркови и т.д.
- Терка для твердых сыров великолепно подходит для натирания таких сыров как пармезан.





Диск для нарезки кубиками мягких продуктов

8, 10, 12, 15 mm.

- Нарезка кубиками мягких продуктов, таких как помидоры, лук, сладкий перец, бананы, киви, клубника и т.д.



С руководством по использованию режущих инструментов Hällde Вы можете ознакомиться на нашем сайте: www.hallde.com/toolguide, где Вы также найдете дополнительную информацию, фотографии и видео-инструкции.







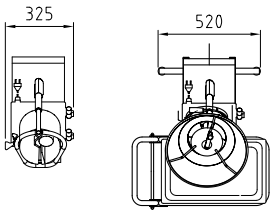




Food Preparation Machines
Made in Sweden

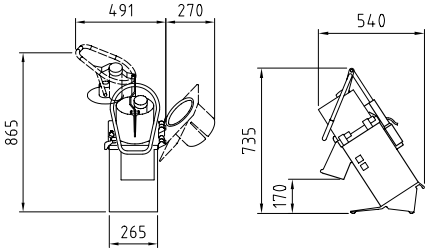
RG-350 Овощерезка

- 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.



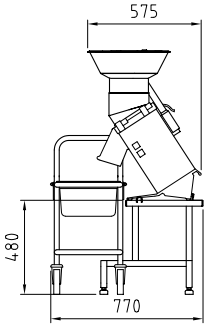
Машина

- 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: Алюминиевый сплав.
- Лезвия режущих инструментов: Нержавеющая высокопрочная шведская сталь.
- Стол-подставка: Нержавеющая сталь.
- Гастрономический поддон: Поликарбонат.

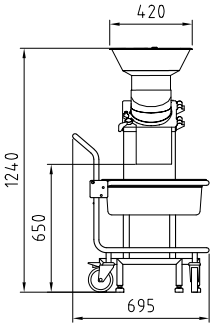


Механизм подачи

- 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

Нормы

- Директива ЕС по машиностроению 98/37/EEC, LVD 73/23 EEC, EMC 89/336/EEC.
- NSF/ANSI Стандарт 8.

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

Компания Hallde сохраняет право на внесение изменений в конструкцию и ассортимент без предварительного уведомления.

© AB Hällde Maskiner 2010-02-11-001 200 ex Elanders