



Food Preparation Machines
Made in Sweden

RG-50 Овощерезка

- Нарезка ломтиками, кубиками, соломкой, волнистыми ломтиками, шинкование, натирание и измельчение.
- Обработка сырых и вареных овощей, фруктов, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т.д.
- Настольная модель для малогабаритной кухни.
- Приготовление до 80 порций в день и 2 кг в минуту.



Овощерезка

RG-50



Эргономична со всех сторон

RG-50 – самая компактная овощерезка HALLDE, созданная для малогабаритной кухни. Компактный дизайн RG-50 позволяет убирать и доставать овощерезку по необходимости, Вы можете поставить ее прямо на кухонный стол. При поднятии ручного толкателя RG-50 он принимает форму дуги. Благодаря этой функции и небольшой высоте машины, Вам будет обеспечена более эргономичная рабочая позиция.

Надежная и быстрая загрузка машины

Благодаря функции автоматического запуска/остановки, машина останавливается при поднятии ручного толкателя. При возврате его в исходное положение машина снова включается, и Вы можете продолжать работу. Эта автоматическая функция делает работу более эффективной, что является явным преимуществом, в особенности при переработке больших объемов овощей.

Двойная защита от открытого ножа

При поднятии ручного толкателя или снятии цилиндра подачи, электричество полностью отключается. Благодаря этой двойной защите машина никогда не заработает с открытым ножом.

Разработана для безупречной гигиены

RG-50 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 легко снять и помыть в посудомоечной машине.

Только самые качественные материалы

Корпус машины сделан из прочного ABS пластика. Цилиндр подачи и ручный толкатель – из прочного поликарбоната. Рабочая камера из анодированного алюминия. Для изготовления режущих дисков и лезвий используется только нержавеющая сталь высочайшего качества.

Легкая при перемещении

Небольшие габариты овощерезки дают Вам много преимуществ. Она не занимает много места на кухне, и ее легко перемещать с места на место при помощи надежных боковых рукояток.



Высочайшая эксплуатационная надежность

Мощный двигатель обладает высоким крутящим моментом и вращает режущий инструмент через не нуждающийся в обслуживании зубчатый ремень. Поскольку применяется замедляющая передача, овощерезка RG-50 абсолютно надежна в эксплуатации – независимо от типа продуктов, с которыми Вы работаете.

Полный комплект режущих инструментов из нержавеющей стали

Благодаря полному комплекту режущих инструментов, изготовленных из нержавеющей стали, RG-50 справится с любой работой. Выберите сами, какие инструменты Вам необходимы для более эффективной работы на кухне. RG-50 нарезает кубиками, ломтиками, соломкой, шинкует и измельчает как твердые, так и мягкие продукты.



Всегда самая качественная нарезка

Скорость вращения режущих дисков оптимизирована для максимальной эффективной нарезки безупречно ровных кусочков. Лезвия имеют двойной угол заточки во избежание затупления или поломки кончика лезвия.



RG-50 Аксессуары



Набор из 2-х режущих дисков



Набор из 4-х режущих дисков



Настенный кронштейн



Щетка

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

RG-50



Диск для нарезки ломтиком

1, 2, 4, 6 мм.

* 0,5, 1,5, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 15 мм.

- Нарезка ломтиком 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.



Диск для фигурной нарезки

4 мм.

* 2, 3, 5, 6 и мм т.

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



Диск для нарезки соломкой

2x2, 4x4 мм.

* 2x6, 3x3 мм.

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

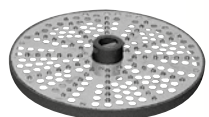


Тёрка/Измельчитель

2, 4, 6 мм.

* 1,5, 3, 4,5, 8, 10 мм.

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



- * Мелкая терка, мелкая
- * Мелкая терка, особо мелкая
- * Терка 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, превосходна для пармезана.



Решетка для нарезки кубиками

* 8x8, 10x10, 12x12, 15x15 мм.

- Нарезка кубиками корнеплодов, фруктов, картофеля, овощей, различных сортов капусты, моркови, огурцов, яблок и т.д. в комбинации с соответствующим диском для нарезки ломтиком или для тонкой нарезки.



Диск для нарезки кубиками мягких продуктов

* 8x8x8, 10x10x10, 12x12x12, 15x15x15 мм.

- Комбинация диска и решетки для нарезания кубиками мягких продуктов, таких как помидоры, лук, сладкий перец, вареные овощи, бананы, киви, клубника и т.д.



* Можно использовать диски из ассортимента RG-100.

RG-50 Результаты нарезки



Томаты ломтиком



Лук-порей колечками



Diced potato



Огурец соломкой



Болгарский перец кольцами



Грибы



Salad



Салат из капусты, моркови, лука

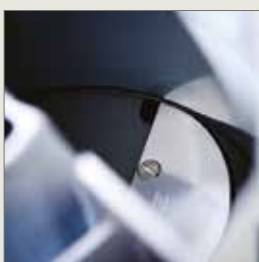


Морковный салат



Картофельный салат

С руководством по использованию режущих инструментов Hallde Вы можете ознакомиться на нашем сайте www.hallde.com/toolguide. Там Вы также найдете дополнительную информацию, фотографии и видео.



RG-50 Овощерезка

- Большой цилиндр подачи в форме полукруга позволяет вместить большинство продуктов целиком.
- Компактная настольная модель, которую легко убирать и доставать по необходимости. Несмотря на небольшой размер овощерезки RG-50, ее многофункциональность и качество нарезки несколько не отличается от больших машин HALLDE.
- Вы с легкостью можете уложить помидоры, лук, сладкий перец и т.д. вдоль стенок цилиндра подачи, для нарезки в определенном направлении.
- Не нуждающийся в обслуживании зубчато-ременной двигатель обеспечивает высокий крутящий момент.
- Камера нарезки выполнена из анодированного алюминия и без проблем выдерживают тяжелую переработку. Легкую машину удобно переносить за боковые ручки.

Машина

- Двигатель: 1 кВт, Одна скорость. 220-240 В, однофазный, 50 Гц.
- Передача: Зубчатый ремень.
- Защитная система: Два предохранительных выключателя.
- Класс защиты машины: IP34.
- Разъем силового питания: Заземленный, однофазный, 10 А.
- Предохранитель: 10 А, инерционный.
- Уровень шума LpA (EN31201): 76 дБ.
- Магнитное поле: Менее 0,1 мТл.

Материал

- Корпус отсека мотора: ABS пластик.
- Корпус рабочей камеры: Алюминий.
- Устройство подачи: Поликарбонат и полиамид
- Диск сбрасыватель: Ацеталь.
- Диски режущих инструментов: Нержавеющая сталь.
- Лезвия режущих инструментов: Нержавеющая сталь.

Подающий механизм

- Цилиндр подачи: Объем 0,9 л. Высота 185 мм. Диаметр 170 мм.
- Труба подачи: внутренний диаметр 53 мм.

Режущие инструменты

- Диаметр: 185 мм.
- Частота вращения: 500 об/мин.

Вид обработки

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

Пользователи

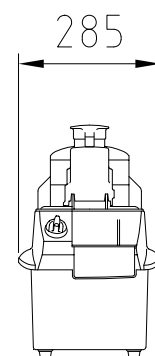
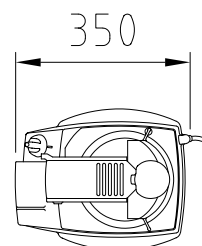
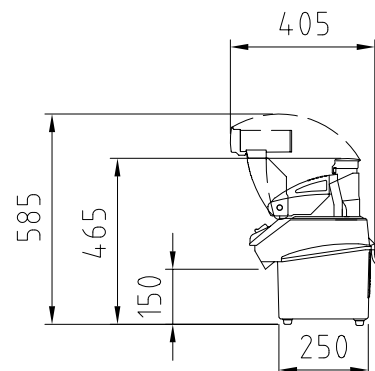
- Рестораны, кухни супермаркетов, диетические кухни, салатные бары, школы и детские сады, бистро, фабрики-кухни и т.д.

Масса нетто

- Машина: 8,6 кг
- Режущие инструменты: 0,3 кг

Стандарты

- EN 1678+A1:2010. Директива ЕС по машиностроению 2006/42/EC, 2006/95/EC, 2004/108/EC.
- RoHS 2002/95/EC. • NSF/ANSI Стандарт 8.



Food Preparation Machines
Made in Sweden

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

• Тел: +7(831) 414-34-41 • Факс: +7(831) 220-50-26 • www.thtorg.ru • 2205026@mail.ru