



Food Preparation Machines
Made in Sweden



RG-250 Овощерезка

- Нарезка ломтиками, кубиками, соломкой, 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 8 кг в минуту, 800 порций в день.

Овощерезка

RG-250



Эргономична со всех сторон

Благодаря наклонному дизайну, цилиндр подачи всегда принимает правильный угол, позволяя удобно загружать овощи в машину. С системой "HÄLLDE Power Link" ручной толкатель 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. Мы рекомендуем использовать регулируемый по высоте стол-подставку HÄLLDE, который всегда обеспечивает оптимальную высоту машины.



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. Цилиндр подачи овощерезки RG-200 имеет круглое сечение, что увеличивает ее вместимость. Эти функции являются явным преимуществом, в особенности при переработке больших объемов овощей.

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-250 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. 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.

Легкая при перемещении

Сравнительно небольшие габариты овощерезки дают Вам много преимуществ. Она не занимает много места на кухне, и ее легко перемещать с места на место при помощи надежной рукоятки с тыльной стороны.



Стол-подставка



Гастрономическая тележка с поддоном



Настенный кронштейн для дисков/решеток



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-250 абсолютно надежна в эксплуатации, независимо от типа продуктов, с которыми Вы работаете.



Полный комплект режущих инструментов

Благодаря полному комплекту режущих инструментов, RG-250 справится с любой работой. Выберите сами, какие инструменты Вам необходимы для более эффективной работы на кухне. RG-250 нарезает ломтиками, кубиками, соломкой, 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 режущих дисков оптимизирована для максимально эффективной нарезки безупречно ровных кусочков. Лезвия специально заточены во избежание затупления или поломки кончика лезвия.



Режущие инструменты высочайшего качества для любого вида нарезки и наилучшего результата



Диски для тонкой нарезки (Нерж. сталь)

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

- Для нарезки как твердых, так и мягких продуктов - корнеплодов, репчатого лука, лука-порея, сладкого перца, яблок, лимонов и огурцов.
- Для шинкования капусты.
- 0,5 мм для нарезки «хлопьев» из Пармезана.
- От 4 мм и более для нарезки томатов, бананов, грибов, салата-латука и китайской капусты.
- Нарезка лука при совмещении с нижней решеткой для нарезки кубиками 4 мм.



Диски для стандартной нарезки

20 mm.

- Для нарезки твердых продуктов, например корнеплодов.
- Нарезка кубиками в сочетании с решеткой для нарезки кубиками.



Диски для тонкой нарезки

15 mm.

- См. Диски для тонкой нарезки



Диск для фигурной нарезки (Нерж. сталь)

2, 3, 4, 5, 6 mm.

- Для фигурной нарезки свёклы, огурцов, моркови и т.п.



Диски для нарезки соломкой (Нерж. сталь)

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

- Для супов, огурцов, салатов и т.п.
- Натирание орехов, миндаля и сушеного хлеба.
- Модели 6 или 8 мм для приготовления тертого сыра для пиццы. и шинкования капусты.



Диск для стандартной нарезки

12,5 mm.

- Нарезка кубиком в сочетании с подходящей решеткой корнеплодов, картофеля, капусты и др.



Решётка для нарезки кубиками

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

- Для нарезки корнеплодов, фруктов, картофеля, капусты, брюквы, моркови, огурцов, томатов, яблок и т.п. - в сочетании с подходящими верхними дисками для тонкой нарезки.



Решетка для нарезки картофеля фри

10 mm.

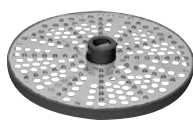
- Нарезка картофеля фри прямыми брусочками при совмещении с соответствующими дисками для тонкой нарезки.



Тёрка/Измельчитель (Нерж. сталь)

1,5, 2, 3, 4,5, 6, 8, 10 mm.

- Натирание моркови и капусты для салата.
- Натирание орехов, миндаля и сушеного хлеба.
- Модели 6 или 8 мм для приготовления тертого сыра для пиццы и шинкования капусты.



Мелкая тёрка мелкая/особо мелкая/Тёрка для твёрдого сыра (Нерж. сталь)

- «Мелкая» терка натирает картофель для картофельных котлет, сухой хлеб, хрен и т.д.
- «Особо мелкая» терка натирает редьку, сухой хлеб, морковь.
- «Терка для твердых сыров» предназначена для сыров типа пармезан.



Набор для нарезки мягких продуктов

8x8x8, 10x10x10, 12x12x12, 15x15x15 mm

- Для нарезки мягких продуктов, например, томатов, бананов, киви, сладкого перца, лука, клубники и т.д.





RG-250 Овощерезка

- Большой цилиндр подачи с круглым сечением позволяет вместить большинство продуктов целиком.
- Мощный двигатель с планетарным редуктором моментально, напрямую заводит режущие инструменты без ременного или промежуточного привода.
- С системой “HÄLLDE Power Link” ручной толкатель работает по принципу рычага, позволяя вдвое уменьшить ручную нагрузку, необходимую для работы.
- Система «HÄLLDE ErgoLoop» обеспечивает удобную и эргономичную работу двумя руками.
- Наклонный дизайн и опорная стенка цилиндра подачи позволяет Вам с легкостью уложить помидоры, лук, сладкий перец и т.д. для их нарезки в определенном направлении.

Машина

- Двигатель: 0,55 кВт, Одна скорость. 400 В, трехфазный, 50 Гц. 230 В, однофазный, 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 или заземленный, трехфазный, 16А.
- Предохранитель: 10 А, инерционный.
- Уровень шума LpA (EN31201): 72 дБ.
- Магнитное поле: Менее 0,5 мТ.

Материал

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

Механизм подачи

- Цилиндр подачи: Объем 4 л. Высота 180 мм. Диаметр 170 мм. Несъемная внутренняя опорная стенка шириной 55 мм.
- Труба подачи: внутренний диаметр 56 мм.
- Ручной толкатель с дугообразной рукояткой “HÄLLDE ErgoLoop” и устройством “HÄLLDE PowerLink”.

Режущие инструменты

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

Вид обработки

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

Пользователи

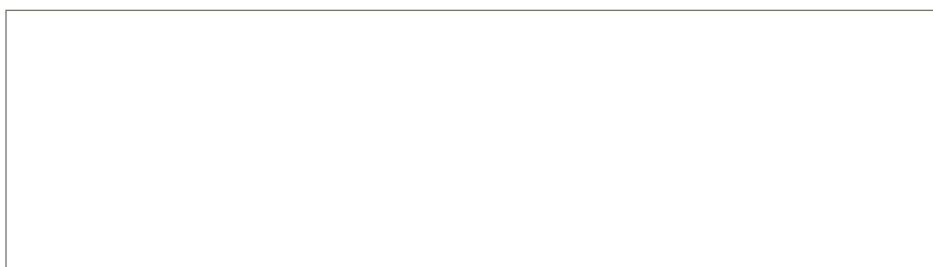
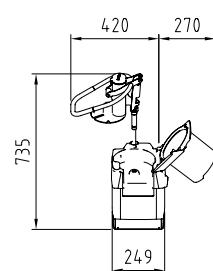
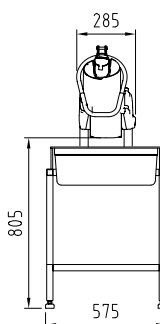
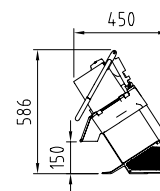
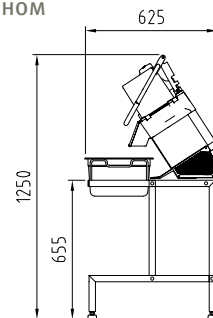
- Рестораны, кухни супермаркетов, пиццерии, салатные бары, школы, больницы, диетические кухни, бистро, суда, фабрики-кухни и т.д.

Масса нетто

- Машина: 21 кг
- Режущие инструменты: 0,5 кг

Нормы

- Директива ЕС по машиностроению 2006/42/ЕС, 2006/95/ЕС, 2004/108/ЕС.
- RoHS 2002/95/ЕС • NSF/ANSI Стандарт 8.



Food Preparation Machines
Made in Sweden

AB Hällde 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