



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.



Овощерезка

RG-350



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 ручного толкателя сделаны из высокопрочного металла. Для изготовления ножей и режущих дисков используется только нержавеющая сталь высочайшего качества.

RG-350 Аксессуары



Бункер подачи



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-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.



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-порей, 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

15, 20 mm.

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



Диски для тонкой нарезки

14, 20 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 сухеного хлеба.
- Модели 6 или 8 мм для приготовления тертого сыра для пиццы. и шинкования капусты.



Диск для нарезки кубиками

12.5 mm.

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



Решётки для нарезки кубиками

6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 15x15, 20x20, 25x25 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 картофеля/ картофеля фри

10 mm.

- Режет картофель прямыми ломтиками при совмещении с верхним диском для тонкой нарезки 10 мм.



Тёрка/Измельчитель (Нерж. сталь)

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

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



Мелкие тёрки 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-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: Нержавеющая сталь/ 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

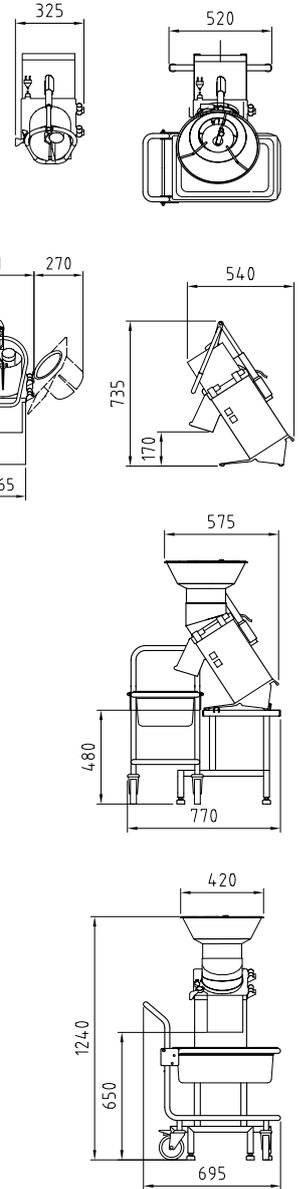
- Рестораны, кухни супермаркетов, пиццерии, салатные бары, школы, больницы, диетические кухни, бистро, суда, фабрики-кухни и т.д.

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.



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