



Food Preparation Machines  
Made in Sweden

## RG-100 Овощерезка

- Нарезка ломтиками, кубиками, соломкой, волнистыми ломтиками, шинкование, натирание и измельчение.
- Обработка фруктов, овощей, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т.д.
- Настольная модель, созданная для коммерческого производства и многолетнего использования.
- Высокая мощность. Приготовление до 400 порций в день и 5 кг в минуту.



Овощерезка

RG-100



### Размер, имеющий значение

RG-100 приспособлена для малогабаритной кухни, которой необходимо качество и мощность профессиональной машины для обработки овощей. Размер овощерезки RG-100 позволяет Вам поместить ее прямо на рабочую поверхность. Благодаря наклонному дизайну, цилиндр подачи всегда принимает правильный угол, позволяя более удобно загружать овощи в машину.

### 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. Это явное преимущество, особенно при работе с большими объемами.

### 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-100 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 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. Вы можете поставить ее на кухонный стол. Ее легко перемещать с места на место при помощи надежной рукоятки с тыльной стороны.



### 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-100 абсолютно надежна в эксплуатации, независимо от типа продуктов, с которыми Вы работаете.



### Полный комплект режущих инструментов

Благодаря полному комплекту режущих инструментов, RG-100 справится с любой работой. Выберите сами, какие инструменты Вам необходимы для более эффективной работы на кухне. RG-100 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.



### RG-100 Аксессуары



Стол-верстак



Гастрономическая тележка с поддоном



Труба подачи для продолговатых (тонких) овощей



Устройство подачи для нарезки под углом



Настенная подвеска для инструментов



Щетка

# 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 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

8x8, 10x10, 15x15, 20x20 mm.  
\* 6, 12 mm

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



## Тёрка/Измельчитель

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.



## Тёрка мелкая Тёрка особо мелкая Тёрка для твердых сыров

- «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.



\* Можно использовать диски из ассортимента RG-200/250.



## RG-100 Овощерезка

- Большой цилиндр подачи в форме полукруга позволяет вместить большинство продуктов целиком.
- Мощный двигатель с планетарным редуктором моментально, напрямую заводит режущие инструменты без ременного или промежуточного привода.
- Наклонный дизайн уменьшает нагрузку на плечи и спину при загрузке продуктов в машину и обеспечивает Вам более эргономичное положение при нажатии на ручную толкатель.
- Вы с легкостью можете уложить помидоры, лук, сладкий перец и т.д. вдоль стенок цилиндра подачи, для нарезки в определенном направлении.
- Овощерезку можно поместить прямо на столешницу.
- Устройство подачи для резки под углом отлично подходит для обработки овощей для блюд азиатской кухни или различных видов супов.

## Машина

- Двигатель: 250 Вт, Одна скорость. 230 В, однофазный, 50 Гц. 400 В, трехфазный, 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.
- Предохранитель: 10 А, инерционный.
- Уровень шума LpA (EN31201): 70 дБ.
- Магнитное поле: Менее 0,5 мкТ.

## Материал

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

## Подающие части

- Цилиндр подачи: Объем 1,65 л. Высота 150 мм. Диаметр 170 мм.
- Труба подачи: внутренний диаметр 56 мм.

## Режущие инструменты

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

## Вид обработки

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

## Пользователи

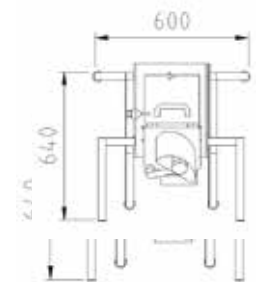
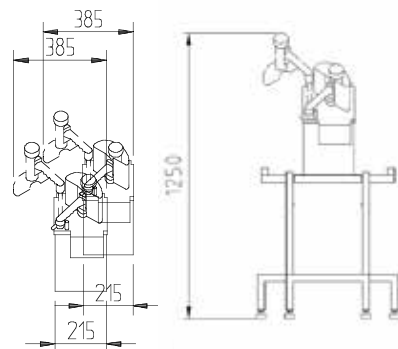
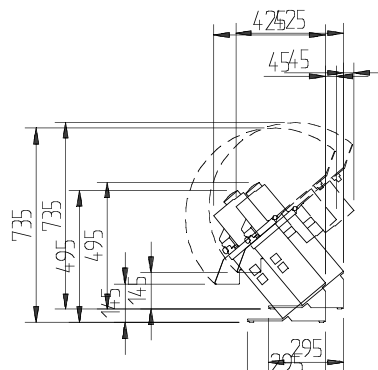
- Рестораны, кухни супермаркетов, пиццерии, салатные бары, школы, больницы, бистро, суда, фабрики-кухни и т.п.

## Масса нетто

- Машина: 16 кг.
- Режущие инструменты: 0,5 кг.

## Стандарты

- 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 Hällde Maskiner Box 1165 164 26 KISTA Sweden

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