



Food Preparation Machines
Made in Sweden

RG-400 Овощерезка

- Нарезка ломтиками, кубиками, соломкой, волнистыми ломтиками, шинкование, натирание и нарезка картофеля фри.
- Обработка фруктов, овощей, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т.д.
- Высокочечная овощерезка для коммерческого производства и многолетнего использования.
- Высокая мощность. Приготовление до 3000 порций в день, 40 кг в минуту при использовании бункера непрерывной подачи и 15 кг в минуту при использовании устройства ручной подачи.



Овощерезка

Уникальная овощерезка, обладающая многими качествами

Для некоторых типов производства требуется уникальная по своим качествам машина. RG-400 – самая большая и эффективная овощерезка HÄLLDE, которая справится с большими объемами и приготовит до 3000 порций в день или 2,4 тонны в час. RG-400 соответствует всем требованиям, предъявляемым к профессиональному оборудованию, независимо от места ее использования.

Эта высокопрочная овощерезка компактна и эргономична, и ее так же легко мыть. Благодаря своей многофункциональности, большому выбору устройств подачи и аксессуаров, овощерезка поможет Вам в любой ситуации. Она отлично справляется как на кухне, так и на предприятиях пищевой промышленности.

Эффективная многофункциональная овощерезка

RG-400 снабжена режущими инструментами с диаметром 215 мм (большим, чем во многих других овощерезках), что позволяет RG-400 перерабатывать большие объемы за короткое время и делает овощерезку незаменимой для крупных производств при кухнях столовых, больниц, учебных учреждений или больших ресторанов. Благодаря своей высокопрочности и надежному в эксплуатации двигателю, RG-400 отлично подойдет и для работы в цепи конвейерной линии на предприятиях пищевой промышленности.

Многофункциональна и проста в использовании

RG-400 обладает разнообразными функциями, которые применяются в зависимости от Ваших потребностей. RG-400 имеет четыре варианта механизма подачи: бункер непрерывной подачи, устройство ручной подачи, устройство пневматической подачи и устройство с 4-мя трубами подачи. С этими механизмами используются два различных цилиндра подачи. Один из них, только для работы с бункером непрерывной подачи, оснащен двумя клинообразными лопатками, которые направляют продукты на ножи. Второй цилиндр снабжен тремя внутренними ножами, которые фиксируют и разрезают продукты при переработке. Он используется с устройством пневматической подачи, устройством ручной подачи и устройством с 4-мя трубами подачи. Поскольку у RG-400 есть две скорости, 200 об/мин или 400 об/мин, Вы можете регулировать скорость в зависимости от типа перерабатываемых продуктов и их объема.

Простота в использовании

RG-400 отличается простотой в использовании и уходе. За несколько секунд Вы можете изменить вид нарезки или легко заменить устройство подачи, к примеру с устройства ручной подачи на бункер непрерывной подачи. Простота использования RG-400 позволяет Вам применять ее в местах, где требуются различные виды переработки, а также для заведений со строгими правилами гигиены. Овощерезку легко передвигать с места на место при помощи 2-х прочных колес и надежной ручки с тыльной стороны.



Разработана для безупречной гигиены

RG-400 изготавливается исключительно из сертифицированных по нормам гигиены материалов. Овощерезка отличается гладкими поверхностями и округленными краями, без «слепых» зон и ненужных «укрытий», в которые может проникнуть пища. Внутренняя часть цилиндров подачи сделана исключительно из нержавеющей стали.

Простота очистки

Для быстрой очистки все отделяемые детали легко снимаются, и машину удобно мыть. Цилиндры подачи можно снять и промыть под струей воды. Таким же образом можно мыть устройство ручной подачи, бункер непрерывной подачи и устройство с 4-мя трубами подачи. Благодаря расстоянию 150 мм между машиной и полом, Вы легко можете помыть пол под овощерезкой.

Только самые качественные материалы

Корпус машины, цилиндр подачи и ручной толкатель сделаны из высокопрочного металла. Для изготовления лезвий и режущих дисков используется только нержавеющая сталь высочайшего качества.

Тройная защита от открытого ножа

RG-400 снабжена тройной системой защиты от включения машины с открытым ножом. При неправильном положении цилиндра подачи или механизмов подачи машину невозможно включить.





Высочайшая эксплуатационная надежность

Мощный двигатель разработан как для эксплуатации в тяжелых условиях, когда овощерезка используется для непрерывного производственного процесса, как например конвейерная линия, так и для быстрой переработки больших объемов на кухне ресторана. RG-400 обладает высоким крутящим моментом, как при запуске, так и в течение работы. Он моментально заводит режущий инструмент без промежуточных ременных приводов, которые могут порваться. Мощность двигателя передается через не нуждающийся в обслуживании стальной зубчатый редуктор. Благодаря этому овощерезка RG-400 абсолютно надежна в эксплуатации, независимо от условий работы или типа продуктов, с которыми Вы работаете.



Полный комплект режущих инструментов

Благодаря полному комплекту режущих инструментов, RG-400 справится с любой работой. Выберите сами, какие инструменты Вам необходимы для более эффективной работы на кухне. RG-400 нарезает ломтиками, кубиками, соломкой, натирает, шинкует и измельчает как твердые, так и мягкие продукты. Благодаря увеличенному диаметру режущих инструментов в 215 мм, RG-400 справляется с большими объемами при каждой загрузке овощей. 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.



Многофункциональная овощерезка производит от 500 до 3000 порций в день



Устройство пневматической подачи

Устройство пневматической подачи используется для больших объемов трудноперерабатываемых продуктов, таких как капуста, сыр или морковь. С его помощью продукты автоматически проталкиваются в машину одним нажатием кнопки, что уменьшает нагрузку при работе и ускоряет переработку больших объемов. Также как и при работе с устройством ручной подачи,

режущий инструмент перестает вращаться при отводе механизма подачи в сторону. При этом Вы можете безопасно загрузить овощи в машину, которая автоматически заработает при возврате механизма подачи в рабочее положение. Устройство пневматической подачи имеет три скорости, регулируемые в зависимости от объема и типа продуктов.



Устройство ручной подачи

Дизайн устройства ручной подачи RG-400 уменьшает нагрузку при загрузке руками трудноперерабатываемых продуктов, таких как капуста, морковь или сыр. Устройство ручной подачи оснащено системой HÄLLDE Power Link, которая работает по принципу рычага, позволяя вдвое уменьшить ручную нагрузку, необходимую для работы. Дугообразная рукоятка ручного толкателя

HÄLLDE ErgoLoop обеспечивает Вам удобное, эргономичное положение тела при работе. В целях быстрой и безопасной переработки машина автоматически останавливается при отводе ручного толкателя в сторону. После загрузки продуктов, машина автоматически заработает, при возврате ручного толкателя в рабочее положение.



Устройство с 4-мя трубами подачи

Устройство с 4-мя трубами подачи используется для удобной нарезки продолговатых и круглых продуктов, в определенном направлении. Оно оснащено четырьмя трубами подачи с диаметрами

73 мм (2 шт.), 60 мм и 35 мм. Различные диаметры труб позволяют перерабатывать продукты различных размеров, например продолговатые продукты, такие как огурцы и лук-порей.

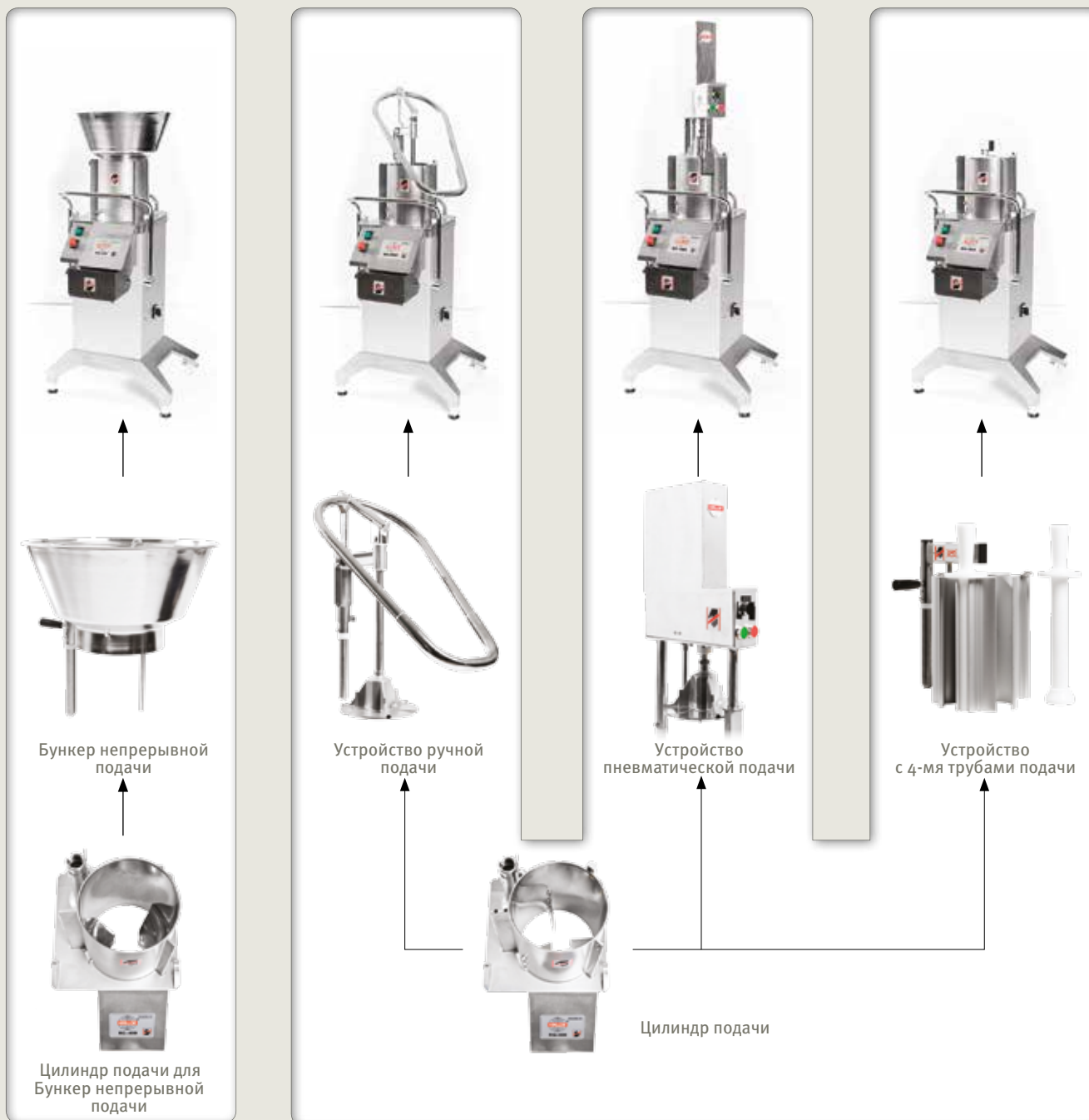


Бункер непрерывной подачи

Для скоростной переработки больших объемов используется бункер непрерывной подачи. Он позволяет, без остановки машины, постоянно загружать круглые продукты, что значительно ускоряет процесс переработки. Внутри цилиндра подачи, используемого с бункером непрерывной подачи, есть две клинообразные лопатки, направляющие продукты на ножи.

С их помощью достигается тот же эффект, что при нажатии на продукты вручную. Машину с бункером непрерывной подачи также целесообразно использовать для работы в цепи конвейерной линии на предприятиях пищевой промышленности.





Варианты работы RG-400

В зависимости от типа требуемой переработки и области применения овощерезки, Вы можете выбрать соответствующий вариант работы RG-400. Просто выберите подходящее устройство подачи и режущий инструмент нужной формы и размера. Как и режущие инструменты, так и устройства подачи легко монтируются и снимаются, и Вы можете быстро их заменить. RG-400 оснащена двумя видами цилиндров для различных устройств подачи. Один из них, только для работы с бункером непрерывной подачи, оснащен двумя клиновидными лопатками, которые направляют продукты на ножи. Второй цилиндр снабжен тремя внутренними ножами, которые фиксируют и разрезают продукты при переработке. Он используется с устройством пневматической подачи, устройством ручной подачи и устройством с 4-мя трубами подачи.

Аксессуары RG-400



Нержавеющая тележка для практичного хранения аксессуаров

Тележка для аксессуаров специально изготовлена для различных аксессуаров RG-400. На ней есть место для бункера непрерывной подачи с цилиндром, устройства с 4-мя трубами подачи, устройства ручной подачи или устройства пневматической подачи с цилиндром, а также для режущих инструментов и различных

аксессуаров. Тележка идеально подходит для поддержания порядка на рабочем месте, а также для быстрого и легкого использования и перевозки инструментов. Тележка сделана из нержавеющей стали и снабжена надежными колесами, два из которых блокируемы.



Нержавеющая тележка с гастрономическим поддоном

Тележка HÄLLDE специально разработана для работы с любой из наших машин. К ней прилагается гастрономический поддон 1/1-200. Тележка сделана из нержавеющей стали и оснащена четырьмя прочными

колесами, два из которых блокируемы. Поскольку раму, удерживающую поддон, можно снять, Вы можете использовать тележку для перевозки мешков с картошкой, капустой или луком.



Компрессор для устройства пневматической подачи

Для работы устройства пневматической подачи необходим сжатый воздух, чего большинство кухонь не имеет. Такой компрессор Вы можете приобрести у нас. Он обеспечивает давление воздуха 10 бар, что отлично подходит для работы устройства

пневматической подачи. Компрессор работает бесшумно (уровень шума менее 64 дБА), и его легко передвигать, так как он смонтирован на тележку с колесами.



Настенные кронштейны для трех дисков/решеток

Для работы устройства пневматической подачи необходим сжатый воздух, чего большинство кухонь не имеет. Такой компрессор Вы можете приобрести у нас. Он обеспечивает давление воздуха 10 бар,

что отлично подходит для работы устройства пневматической подачи. Компрессор работает бесшумно (уровень шума менее 64 дБА), и его легко передвигать, так как он смонтирован на тележку с колесами.

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

15, 20 mm.

- Для нарезки твердых продуктов, например корнеплодов.
- Нарезка кубиками в сочетании с решёткой 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 сушеного 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

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.



Мелкие тёрки

мелкая/особо мелкая/
Тёрка для твёрдого сыра

- «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-400 Овощерезка

- Четыре различных механизма подачи – устройство ручной подачи, устройство пневматической подачи, устройство с 4-мя трубами подачи для продолговатых продуктов и бункер непрерывной подачи.
- Мощный двигатель с планетарным редуктором моментально, напрямую заводит режущие инструменты.
- Система «HÄLLDE Power Link» работает по принципу рычага, позволяя вдвое уменьшить ручную нагрузку, необходимую для работы.
- «HÄLLDE ErgoLoop» обеспечивает удобную и эргономичную работу двумя руками.
- Большие режущие инструменты с диаметром 215 мм обеспечивают быструю переработку больших объемов.

Машина

- Двигатель: 1,5/0,9 кВт, Две скорости. 220-440 В, трехфазный, 50-60 Гц.
- Передача: Не нуждающийся в обслуживании зубчатый редуктор.
- Защитная система: Три предохранительных выключателя.
- Класс защиты машины: IP45. • Класс защиты кнопок: IP65.
- Разъем силового питания: Заземленный, трехфазный, 16 А.
- Предохранитель: 10 А, инерционный.
- Уровень шума LpA (EN31201): 70 дБА.
- 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.

Механизмы подачи

- Цилиндр подачи: Объем 9 л. Высота 250 мм. Диаметр 200 мм. Три внутренних ножа или две внутренние лопатки для бункера непрерывной подачи.
- Устройство ручной подачи с дугообразной рукояткой «HÄLLDE ErgoLoop» и системой «HÄLLDE PowerLink».
- Устройство пневматической подачи: три скорости, регулируемое давление. Рекомендуемое давление 6 бар.
- Устройство с 4-мя трубами подачи: Диаметры - 73 мм (2 шт.), 60 мм и 35 мм.
- Бункер непрерывной подачи: Объем приблизительно 23 л. Высота 350 мм. Диаметр 420 мм.

Режущие инструменты

- Диаметр: 215 мм. • Частота вращения: 200 или 400 об/мин.

Вид обработки

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

Пользователи

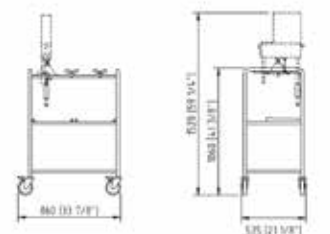
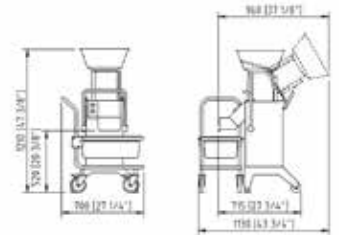
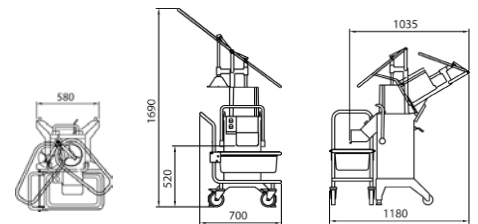
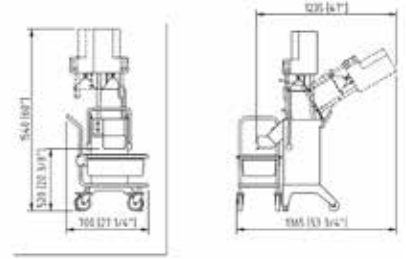
- Рестораны, кухни супермаркетов, пиццерии, центральные кухни, кухни заведений, школы, предприятия пищевой промышленности, диетические кухни, бистро, суда, фабрики-кухни и др.

Масса нетто

- Машина: 54 кг
- Цилиндр подачи: 6 кг
- Устройство ручной подачи: 5 кг
- Устройство с 4-мя трубами подачи: 5 кг
- Устройство пневматической подачи: 11 кг
- Бункер непрерывной подачи: 12 кг
- Режущие инструменты: 1 кг

Нормы

- Директива ЕС по машиностроению 2006/42/ЕС, 2006/95/ЕС, 2004/108/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

