



Food Preparation Machines
Made in Sweden

Овощерезка

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.



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.



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.

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.



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.

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.



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.

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.



RG-100 Аксессуары



Стол-подставка



Гастрономическая тележка с поддоном



Защита ножа



Труба подачи для продолговатых (тонких) овощей



Устройство подачи для нарезки под углом



Настенный кронштейн для дисков/решеток



Щетка

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



Диск для стандартной нарезки
8, 10 мм.

- Нарезка твердых продуктов, таких как корнеплоды.



Диск для тонкой нарезки

1, 1.5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 15 мм.

- Нарезка 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

4-5 мм.

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



Диск для нарезки кубиками твердых продуктов

12.5 мм.

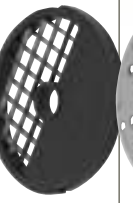
- Нарезка кубиками корнеплодов, картофеля, капусты и т.д. осуществляется при совмещении с соответствующими решетками для нарезки кубиками.



Диск для нарезки соломкой

2x2, 2.5x2.5, 4.5x4.5, 6x6, 8x8, 10x10 мм.

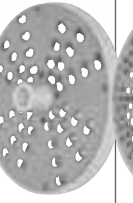
- Нарезка соломкой картофеля и моркови для супа, огурцов для салата и т.д.



Решетка для нарезки кубиками

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

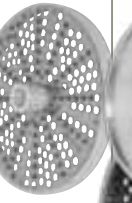
- Нарезка кубиками корнеплодов, фруктов, картофеля, капусты, брюквы, моркови, огурцов, яблок и т.д. осуществляется при совмещении с соответствующими дисками для стандартной или тонкой нарезки.



Тёрка/Измельчитель

1.5, 2, 3, 4-5, 6, 8, 10 мм.

- Натирание моркови и белокочанной капусты для салатов.
- Измельчение орехов, миндаля и сухого хлеба.



**Тёрка мелкая
Тёрка особо мелкая
Тёрка для твердых сыров**

- Натирание корнеплодов, хлеба, сыра и др.
- Мелкое натирание сырого картофеля для картофельных котлет.



Диск для нарезки кубиками мягких продуктов

8, 10, 12, 15 мм.

- Нарезка кубиками мягких продуктов, таких как помидоры, лук, сладкий перец, бананы, киви, клубника и т.д.



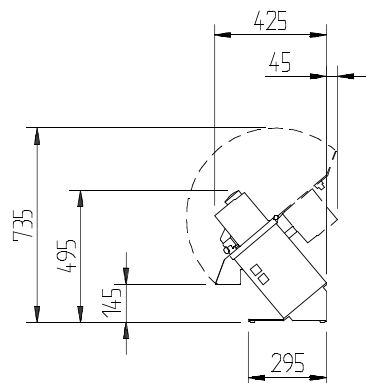


RG-100 Овощерезка

- 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 ручной 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.

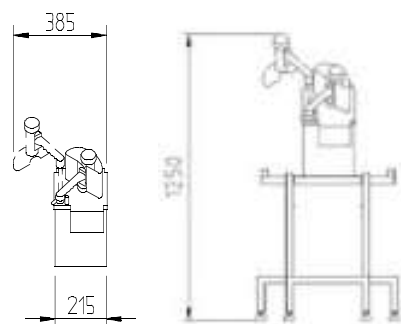
Машина

- 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: Алюминиевый сплав или ацеталь.
- Лезвия режущих инструментов: Нержавеющая высокопрочная шведская сталь.
- Стол-подставка: Нержавеющая сталь.
- Гастрономический контейнер: Поликарбонат.



Механизм подачи

- 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.

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: +46 8 587 730 00 • Факс: +46 8 587 730 30 • www.hallde.com • info@hallde.com