



Food Preparation Machines  
Made in Sweden

## RG-50 Овощерезка

- Нарезка ломтиками, кубиками, соломкой, волнистыми ломтиками, шинкование, натирание и измельчение.
- Обработка фруктов, овощей, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т.д.
- Настольная модель для малогабаритной кухни.
- Приготовление до 80 порций в день и 2 кг в минуту.



# RG-50



### Эргономична со всех сторон

RG-50 – самая компактная овощерезка HÄLLDE, созданная для малогабаритной кухни. Компактный дизайн RG-50 позволяет убирать и доставать овощерезку по необходимости, Вы можете поставить ее прямо на кухонный стол. При поднятии ручного толкателя RG-50 он принимает форму дуги. Благодаря этой функции и небольшой высоте машины, Вам будет обеспечена более эргономичная рабочая позиция.

### 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 автоматическая функция делает работу более эффективной, что является явным преимуществом, в особенности при переработке больших объемов овощей.

### Двойная защита от открытого ножа

При отводе ручного толкателя в сторону и снятии цилиндра подачи, электричество полностью отключается. Благодаря этой двойной защите машина никогда не заработает с открытым ножом.

### Разработана для безупречной гигиены

RG-50 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 помыть в посудомоечной машине.

### Только самые качественные материалы

Корпус машины сделан из высокопрочного металла. Цилиндр подачи и ручной толкатель – из прочного поликарбоната. Для изготовления ножей и режущих дисков используется только нержавеющая сталь высочайшего качества.

### Легкая при перемещении

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.



### Высочайшая эксплуатационная надежность

Мощный двигатель обладает высоким крутящим моментом и заводит режущий инструмент через не нуждающийся в обслуживании зубчатый ремень. Поскольку скорость мотора замедлена, овощерезка RG-50 абсолютно надежна в эксплуатации – независимо от типа продуктов, с которыми Вы работаете.



### Полный комплект режущих инструментов

Благодаря полному комплекту режущих инструментов, RG-50 справится с любой работой. Выберите сами, какие инструменты Вам необходимы для более эффективной работы на кухне. RG-50 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-50 Аксессуары



Набор из 3 режущих дисков



Защита ножа

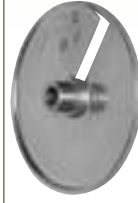


Настенный кронштейн для дисков/решеток



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.



- Нарезка кубиками осуществляется при совмещении с соответствующими решетками для нарезки кубиками.



**Диск для тонкой нарезки**  
1, 1.5, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 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.



- Измельчение лука осуществляется при совмещении с соответствующими решетками для нарезки кубиками.
- Нарезка кубиками осуществляется при совмещении с соответствующими решетками для нарезки кубиками.



**Диск для фигурной нарезки**  
4-5 мм.

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



**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.



- Нарезка картофеля для приготовления картофеля фри.



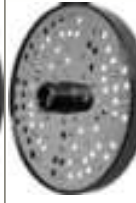
**Решетка для нарезки кубиками**  
7.5x7.5, 10x10, 12.5x12.5, 15x15, 20x20 мм.

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



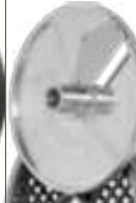
**Тёрка/Измельчитель**  
1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 мм.

- Натирание моркови и белокочанной капусты для салатов.
- Измельчение орехов, миндаля и сухого хлеба.
- Шинкование белокочанной капусты.
- Натирание сыра для пиццы и запеканки.



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

- Натирание корнеплодов, хлеба, сыра и др.
- Мелкое натирание сырого картофеля для картофельных котлет.
- Особо мелкое натирание редьки, сухого хлеба, моркови и др.
- Тёрка для твердых сыров великолепно подходит для натирания таких сыров как пармезан.



**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-50 Овощерезка

- Большой цилиндр подачи в форме полукруга позволяет вместить большинство продуктов целиком.
- Компактная настольная модель, которую легко убирать и доставать по необходимости. Несмотря на небольшой размер овощерезки RG-50, ее многофункциональность и качество нарезки несколько не отличается от больших машин HÄLLDE.
- Вы с легкостью можете уложить помидоры, лук, сладкий перец и т.д. вдоль стенок цилиндра подачи, для нарезки в определенном направлении.
- Многоскоростной, не нуждающийся в обслуживании зубчато-ременной двигатель обеспечивает высокий крутящий момент.
- Корпус машины и диски сделаны из металла и без проблем выдерживают тяжелую переработку.

### Машина

- Двигатель: 250 Вт, Одна скорость. 220-240 В, однофазный, 50-60 Гц.
- Передача: Зубчатый ремень.
- Защитная система: Два предохранительных выключателя.
- Класс защиты машины: IP34.
- Разъем силового питания: Заземленный, однофазный, 10 А.
- Предохранитель: 10 А, инерционный.
- Уровень шума LpA (EN31201): 76 дБ.
- Магнитное поле: Менее 15 мкТ.

### Материал

- Корпус машины: Анодированный и полированный алюминиевый сплав.
- Устройство подачи: Поликарбонат и полиамид.
- Диск сбрасыватель: Ацеталь
- Диски режущих инструментов: Алюминиевый сплав или ацеталь.
- Лезвия режущих инструментов: Нержавеющая высокопрочная шведская сталь.

### Подающий механизм

- Цилиндр подачи: Объем 0,9 л. Высота 185 мм. Диаметр 170 мм.
- Труба подачи: внутренний диаметр 53 мм.

### Режущие инструменты

- Диаметр: 185 мм.
- Частота вращения: 400 об/мин.

### Вид обработки

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

### Пользователи

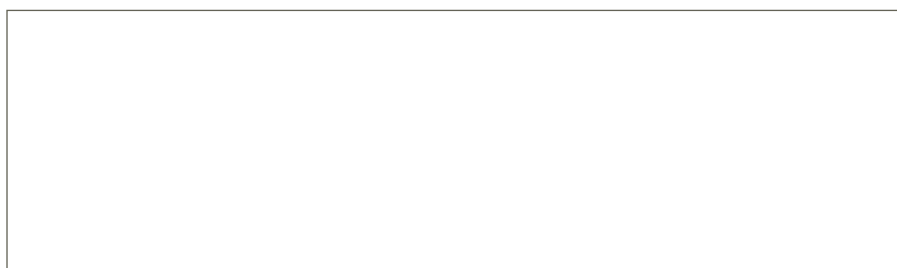
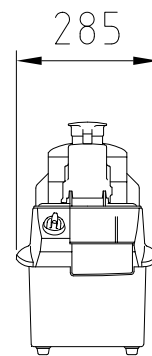
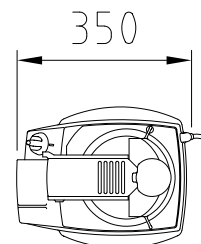
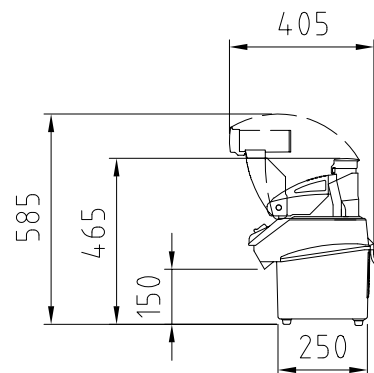
- Рестораны, кухни супермаркетов, диетические кухни, салатные бары, школы и детские сады, бистро, фабрики-кухни и т.д.

### Масса нетто

- Машина: 13 кг
- Режущие инструменты: 0,5 кг

### Нормы

- Директива ЕС по машиностроению 98/37/ЕЕС, LVD 73/23 ЕЕС, EMC 89/336/ЕЕС.
- NSF/ANSI Стандарт 8.



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



Food Preparation Machines  
Made in Sweden