



Машины для переработки продуктов питания

Производятся в Швеции 



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

HALLDE

МОДЕЛЬ

RG-400i

ОПИСАНИЕ

Овощерезка 900-2400 кг/ч

СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Швеция, ЕС

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ОПИСАНИЕ	Напольная двухскоростная (200 и 400 об/мин.) овощерезка полностью из нерж. стали с широким круглым загрузочным бункером на 9 л производительностью 900-2400 кг/ч или до 3000 порций/день снабжена двумя колесами и двумя рейтер-ножками и имеет четыре исполнения. Первое: с бункером непрерывной подачи, который не требует усилий при нарезке, увеличивая производительность в 2,5 раза. Второе: с устройством ручной подачи, включающее в себя толкатель и рычаг с петлеобразной рукояткой, увеличивающий усилие в 3 раза. Третье: с устройством пневматической подачи, которое давит на продукт автоматически, без усилий оператора. Четвертое: Устройство с 4-мя трубами подачи для нарезки длинных продуктов. Режущие диски диаметром 215 мм сделаны полностью из нерж. стали или экструдированного алюминия и имеют съёмные лезвия. Диски из нерж. стали и все съёмные детали овощерезки можно мыть в посудомоечной машине. Мотор вращает режущие диски по часовой стрелке посредством зубчатого редуктора, не нуждающегося в обслуживании.				
ФУНКЦИИ	Машина натирает, режет кубиком, ломтиком, волнистым ломтиком, соломкой, фри такие продукты как: фрукты, овощи, сухой хлеб, сыр, орехи, грибы, рыбу и т.д.				
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ И ЁМКОСТЬ	3000 порций/день, 2400 кг/ч с бункером непрерывной подачи, 900 кг/ч с прочими устройствами подачи. Цилиндр подачи 9 л, трубы подачи диаметром 73 мм 2 шт., 60 мм и 35 мм.				
МАТЕРИАЛЫ	Базовый модуль, все цилиндры подачи, все устройства подачи: нерж. сталь Режущие диски: Нерж. сталь/экструдированный алюминий. Лезвия режущих дисков: Ножевая нерж. сталь.				
МОТОР	1.5/0.9 кВт, Две скорости (400 и 200 об/мин.) 208-240 V, 3-трехфазный, 60 Гц. 220-240 V, 3-трехфазный, 50/60 Гц. Тепловая защита, необслуживаемый 380-415 V, 3-трехфазный, 50/60 Гц. 440 V, 3-трехфазный, 60 Гц.				
РАЗЪЕМ ПИТАНИЯ	Заземленный, трёхфазный, 16 А. Предохранитель: 10 А инерционный.				
СТАНДАРТЫ	EN 1678+A1:2010.				
РЕКОМЕНДУЕМЫЕ КОМПЛЕКТЫ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ	ВКЛЮЧАЯ	ВЕС НЕТТО	СТАРТ	СТАНДАРТ	ПОЛНЫЙ
	• RG-400i Базовый модуль / 400-415 3N 50/60	63 кг	X	X	X
	• Цилиндр подачи А	6 кг	X	X	X
	• Устройство с 4-мя трубами подачи включая 2 пестика	5 кг	X	X	X
	• Устройство ручной подачи, Ergo Loop	7.5 кг	X	X	
	• Бункер непрерывной подачи, включая цилиндр подачи	14.5 кг		X	X
	• Устройство пневматической подачи	12 кг			X
	• Тележка с гастрономическим поддоном	9 кг	X	X	X
	• Тележка для аксессуаров, нержавеющая сталь	17 кг		X	X
	• Лоток, нержавеющая сталь	1.5 кг		X	X
	• Компрессор 230 1 50	40 кг			X
• Комплект из 6 режущих дисков – Ломтик 1.5 мм – Тёрка/измельчитель 4.5 мм – Ломтик 4 мм – Решётка для нарезки кубиками 10x10 мм – Ломтик 6 мм – Ломтик 10 мм	6 кг	X			
• Комплект из 9 режущих дисков – Ломтик 1.5 мм – Тёрка/измельчитель 2 мм – Ломтик 4 мм – Тёрка/измельчитель 4.5 мм – Ломтик 6 мм – Мелкая тёрка, мелкая – Ломтик 10 мм – Решётка для нарезки кубиками 10x10 мм – Соломка 4x4 мм	9 кг		X	X	

ВЕС / ОБЪЕМ	СОДЕРЖАНИЕ	УПАКОВКА	ВЕС В УПАКОВКЕ	ОБЪЕМ В УПАКОВКЕ
	СТАРТ вкл. Тележка	1	126 кг	0.706 м ³
	СТАНДАРТ вкл. Тележка- и Тележка для аксессуаров	1	145 кг	0.706 м ³
	ПОЛНЫЙ вкл. Компрессор, Тележка- и Тележка для аксессуаров	1	150 кг	0.706 м ³
	Тележка с гастрономическим поддоном	1	12.5 кг	0.15 м ³
	Тележка для аксессуаров	1	30 кг	0.63 м ³
	Компрессор	1	61 кг	0.576 м ³

БЕЗОПАСНОСТЬ

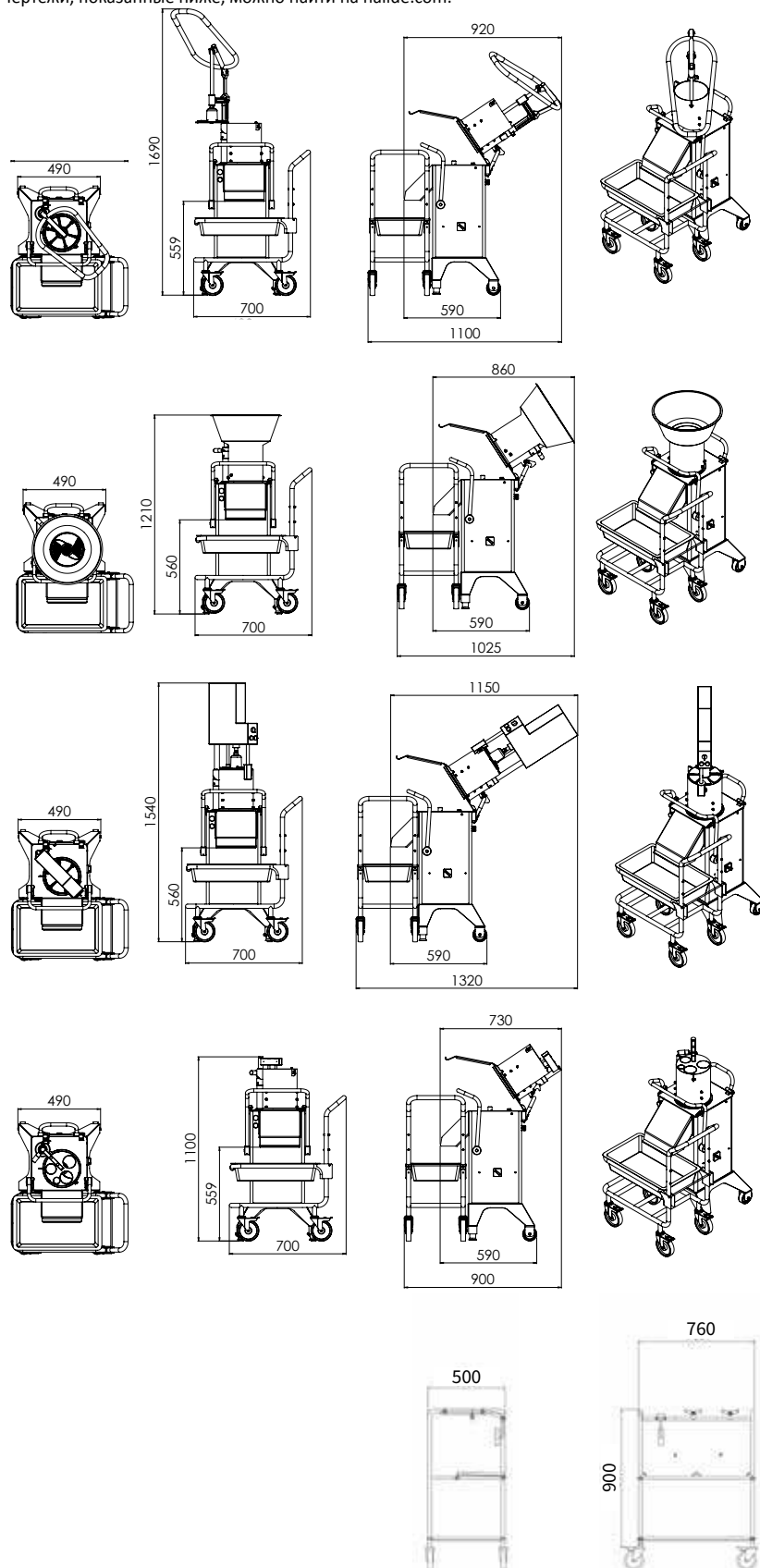
2014/30/EU, 2014/35/EU, 2006/42/EG, 2011/65/EU, NO. 10/2011

ДИРЕКТИВЫ И СЕРТИФИКАТЫ

Соответствует стандартам ЕС. Три контура безопасности. Класс защиты: машина IP45, кнопки: IP65.

ЧЕРТЕЖИ

Чертежи, показанные ниже, можно найти на hallde.com.



ООО «ШефСтор» - официальный партнер Halde на территории РФ



Наши компетенции

- Комплексное оснащение предприятий общественного питания.
- Розничные продажи оборудования, профессионального инвентаря и посуды.
- Технологическое проектирование.
- Доставка и монтаж.
- Гарантийное и послегарантийное обслуживание.

Контакты

Телефоны:
+7 (495) 212-18-44
+7 (800) 500-16-87

Сайт:
<https://chefstore.ru>

Email:
Отдел продаж: sale@chefstore.ru

Сервисная служба: service@chefstore.ru

Общие вопросы: office@chefstore.ru