



# Машины для переработки продуктов питания

Производятся в Швеции 



## ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

HALLDE

## МОДЕЛЬ

RG-250

## ОПИСАНИЕ

Овощерезка 500 кг/ч

## СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ

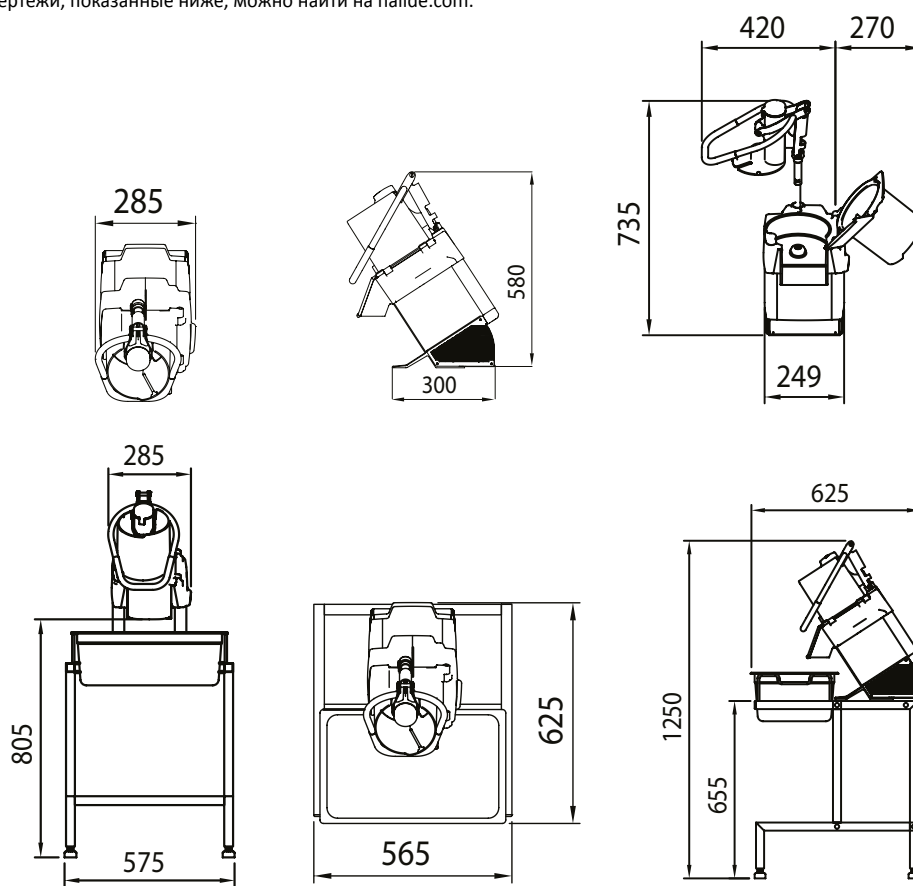
Швеция, ЕС

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

<b>ОПИСАНИЕ</b>	Полностью металлическая овощерезка наклонной конструкции с широким круглым загрузочным бункером производительностью 500 кг/ч или до 800 порций/день. Корпус машины и камера нарезки изготовлены из алюминия, так же как и цилиндр подачи на 4 л с внутренней стенкой 55 мм. Толкатель из алюминия включает в себя трубу подачи диаметром 56 мм с пестиком, он приводится в действие рычагом с петлеобразной рукояткой, что увеличивает усилие в два раза. Режущие диски диаметром 185 мм сделаны полностью из нерж. стали или экструдированного алюминия и имеют съёмные лезвия. Диски из нерж. стали можно мыть в посудомоечной машине. Мотор вращает режущие диски по часовой стрелке напрямую, без ремня. Машина имеет удобные ручки для переноски.				
<b>ФУНКЦИИ</b>	Машина натирает, режет кубиком, ломтиком, волнистым ломтиком, соломкой, фри такие продукты как: фрукты, овощи, сухой хлеб, сыр, орехи, грибы, рыбу и т.д.				
<b>ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ И ЁМКОСТЬ</b>	500 кг/ч, 50-800 порций/день. Цилиндр подачи 4 л, труба подачи 56 мм диаметром.				
<b>МАТЕРИАЛЫ</b>	Корпус машины и цилиндр подачи: алюминий. Рычаг: нерж. сталь. Режущие инструменты: нерж. сталь, алюминий, армированный пластик. Диск сбрасыватель: ацеталь				
<b>МОТОР</b>	0.55 кВт Одна скорость (350 об/мин.) 120 В, однофазный, 60 Гц.   220-240 В, однофазный, 50/60 Гц.   230-240 В, трехфазный, 50 Гц. 400 В, трехфазный, 50/60 Гц.   440 В, трехфазный, 60 Гц. Тепловая защита. Передача: Планетарная.				
<b>РАЗЪЕМ ПИТАНИЯ</b>	Заземленный, однофазный, 10 А / 400 В, трехфазный, 16 А. Предохранитель: 10 А инерционный.				
<b>СТАНДАРТЫ</b>	EN 1678+A1:2010. NSF/ANSI Standard 8.				
<b>РЕКОМЕНДУЕМЫЕ КОМПЛЕКТЫ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ</b>	<b>ВКЛЮЧАЯ</b>				<b>ВЕС НЕТТО</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Комплект из 4 режущих дисков <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ломтик 1.5 мм</li> <li>– Ломтик 4 мм</li> <li>– Тёрка/измельчитель 2 мм</li> <li>– Тёрка/измельчитель 8 мм</li> </ul> </li> <li>Комплект из 7 режущих дисков <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ломтик 1.5 мм</li> <li>– Ломтик 4 мм</li> <li>– Ломтик 10 мм</li> <li>– Тёрка/измельчитель 2 мм</li> <li>– Тёрка/измельчитель 8 мм</li> <li>– Соломка 4x4 мм</li> <li>– Решётка для нарезки кубиками 10x10 мм</li> </ul> </li> </ul>				2 кг
<b>ВЕС / ОБЪЕМ</b>	<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>	<b>ВЕС НЕТТО</b>	<b>УПАКОВКА</b>	<b>ВЕС В УПАКОВКЕ</b>	<b>ОБЪЕМ В УПАКОВКЕ</b>
	RG-250 Машина	22 кг	1	25 кг	0.183 м <sup>3</sup>
	Тележка с гастрономическим поддоном	9 кг	1	12.5 кг	0.15 м <sup>3</sup>
	Стол-подставка Включая гастрономический контейнер GN 1/1	13,25 кг	1	14,5 кг	0,8 м <sup>3</sup>
<b>БЕЗОПАСНОСТЬ</b>	2014/30/EU, 2014/35/EU, 2006/42/EG, 2011/65/EU, NO. 10/2011				
<b>ДИРЕКТИВЫ И СЕРТИФИКАТЫ</b>	Соответствует стандартам ЕС. Два контура безопасности. Класс защиты: машина IP44, кнопки: IP65.				

**ЧЕРТЕЖИ**

Чертежи, показанные ниже, можно найти на [halde.com](http://halde.com).



Продажа и обслуживание оборудования Halde:



ChefStore LLC, ООО «ШефСтор»

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

[office@chefstore.ru](mailto:office@chefstore.ru)

[www.chefstore.ru](http://www.chefstore.ru)

**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](mailto:sale@chefstore.ru)

Сервисная служба: [service@chefstore.ru](mailto:service@chefstore.ru)

Общие вопросы: [office@chefstore.ru](mailto:office@chefstore.ru)

