



Профессиональное
кухонное оборудование
Сделано в Швеции



Овощерезка

Овощерезка RG-250

- Нарезка ломтиками, кубиками, соломкой, шинкование, натирание и нарезка картофеля фри.
- Обработка фруктов, овощей, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т.д.
- Высокопрочная овощерезка для коммерческого производства многолетнего использования.
- Высокая мощность. Приготовление до 10 кг в минуту, 1000 порций в день.

RG-250

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



Эргономична со всех сторон

Благодаря наклонному дизайну, цилиндр подачи всегда принимает правильный угол, позволяя удобно загружать овощи в машину. С системой "HÄLLDE Power Link" ручной толкатель работает по принципу рычага, позволяя вдвое уменьшить ручную нагрузку, необходимую для работы. Благодаря дугообразной рукоятке ручного толкателя "HÄLLDE ErgoLoop", Вы можете загружать овощи как правой, так и левой рукой, что обеспечивает Вам более эргономичное положение при работе. Мы рекомендуем использовать регулируемый по высоте стол-подставку HÄLLDE, который всегда обеспечивает оптимальную высоту машины.



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. Цилиндр подачи овощерезки RG-200 имеет круглое сечение, что увеличивает ее вместимость. Эти функции являются явным преимуществом, в особенности при переработке больших объемов овощей.

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-250 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. Ручной толкатель и 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, и ее легко перемещать с места на место при помощи надежной рукоятки с тыльной стороны.

Аксессуары



Стол-подставка



Гастрономическая тележка с поддоном



Настенный кронштейн для дисков/решеток



Малая/Большая щётка для очистки

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-250 абсолютно надежна в эксплуатации, независимо от типа продуктов, с которыми Вы работаете.

Полный комплект режущих инструментов

Благодаря полному комплекту режущих инструментов, RG-250 справится с любой работой. Выберите сами, какие инструменты Вам необходимы для более эффективной работы на кухне. RG-250 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.



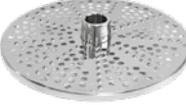
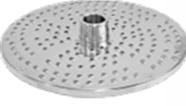
Всегда самая качественная нарезка

Скорость вращения режущих дисков оптимизирована для максимально эффективной нарезки безупречно ровных кусочков. Лезвия специально заточены во избежание затупления или поломки кончика лезвия.



Режущие диски высшего качества - отличная нарезка

Все режущие инструменты пригодны для мытья в посудомоечной машине. • = сделано из нержавеющей стали

	Ломтик • 0.5, 1, 1.5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 мм	Для нарезки ломтиком как твёрдых, так и мягких овощей, фруктов, грибов и т.д. Для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками. Для картофеля фри вместе с решёткой для фри. Для шинковки капусты.	
	Диски для стандартной нарезки 20 мм.	Для нарезки ломтиком твёрдых овощей, таких как корнеплоды и т.д. Для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками.	
	Диск для тонкой нарезки 15 мм	Для нарезки ломтиком как твёрдых, так и мягких овощей, фруктов, грибов и т.д. Для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками.	
	Диск для нарезки мягких продуктов 8, 10, 12, 15 мм	Для нарезки ломтиком твёрдых овощей, таких как корнеплоды и т.д. Для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками.	
	Волнистый ломтик • 2, 3, 4, 5, 6 мм	Применяется для нарезки волнистых ломтиков огурцов, свёклы, моркови и т.д.	
	Соломка • 2x2, 2x6, 3x3, 4x4, 6x6, 8x8, 10x10 мм	Для нарезки соломкой твёрдых продуктов для супов, салатов, сервировки, тушения и т.д. Для картофеля фри слегка закруглённой формы.	
	Тёрка/Измельчитель • 1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 мм	Для натирания моркови и капусты для салатов. Для измельчения орехов, миндаля, сухарей. Для натирания сыра для пиццы часто используются тёрки 4,5-6 мм. Для капусты 8-10 мм.	
	Мелкая тёрка, мелкая •	Для тонкого натирания продуктов, например, твёрдых сухих сыров, сырого картофеля для драников, изготовления панировки.	
	Тёрка для твёрдого сыра •	Идеальна для натирания твёрдого сыра, такого как пармезан. Производит несколько более грубую крошку, чем Мелкая тёрка, особо мелкая	
	Мелкая тёрка, особо мелкая •	Натирает продукты очень мелко, такие как черная редька, тертая для пюре и т.д.	
	Решётка для нарезки кубиками 6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 15x15, 20x20 мм	Решётки предназначены для нарезки кубиком в сочетании с подходящими подрезными дисками (диски для нарезки ломтиком и кубиком). Для нарезки как твёрдых, так и мягких продуктов.	
	Решётка для картофеля-фри • 10x10 мм	Для нарезки картофеля фри (прямой брусочек 10x10 мм) в сочетании с диском для нарезки 10 мм.	



Руководство по режущим инструментам HALLDE с результатами, фотографиями и видеороликами доступно на веб-сайте hallde.com. ►





Овощерезка RG-250

- Большой цилиндр подачи с круглым сечением позволяет вместить большинство продуктов целиком.
- Мощный двигатель с планетарным редуктором моментально, напрямую заводит режущие инструменты без ременного или промежуточного привода.
- С системой "HÄLLDE Power Link" ручная толкатель работает по принципу рычага, позволяя вдвое уменьшить ручную нагрузку, необходимую для работы.
- Система «HÄLLDE ErgoLoop» обеспечивает удобную и эргономичную работу двумя руками.
- Наклонный дизайн и опорная стенка цилиндра подачи позволяет Вам с легкостью уложить помидоры, лук, сладкий перец и т.д. для их нарезки в определенном направлении.

Машина

- Двигатель: 0,55 кВт, Одна скорость. 400 В, трехфазный, 50 Гц. 230 В, однофазный, 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 или заземленный, трехфазный, 16А.
- Предохранитель: 10 А, инерционный.
- Уровень шума LpA (EN31201): 72 дБ.
- Магнитное поле: Менее 0,5 мкТ.

Материал

- Корпус машины: Анодированный и полированный алюминиевый сплав.
- Диски режущих инструментов: Нерж. сталь/Алюминий/Армированный полиамид.
- Лезвия режущих инструментов: Нержавеющая высокопрочная шведская сталь.
- Стол-подставка: Нержавеющая сталь.
- Гастрономический поддон: Поликарбонат.

Механизм подачи

- Цилиндр подачи: Объем 4 л. Высота 180 мм. Диаметр 170 мм. Несъемная внутренняя опорная стенка шириной 55 мм.
- Труба подачи: внутренний диаметр 56 мм.
- Ручной толкатель с дугообразной рукояткой "HÄLLDE ErgoLoop" и устройством "HÄLLDE PowerLink".

Режущие инструменты

- Диаметр: 185 мм.
- Частота вращения: 350 об/мин (50 Гц).

Вид обработки

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

Пользователи

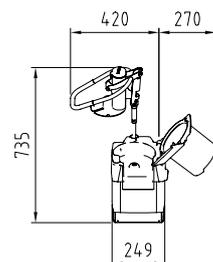
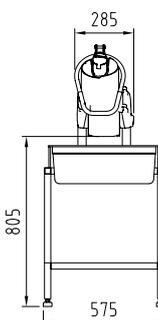
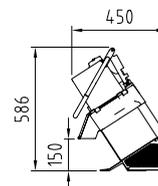
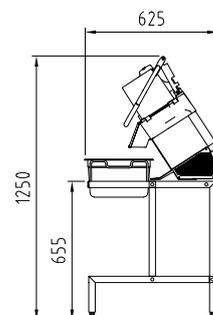
- Рестораны, кухни супермаркетов, пиццерии, салатные бары, школы, больницы, диетические кухни, бистро, суда, фабрики-кухни и т.д.

Масса нетто

- Машина: 22 кг
- Режущие инструменты: 0,5 кг

Стандарты

- Другое: Зайдите на hallde.com. Выберите модель, затем Сертификация.



Продажа и обслуживание оборудования Hallde:



ChefStore LLC, ООО «ШефСтор»

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

office@chefstore.ru

www.chefstore.ru



Профессиональное
кухонное оборудование
Сделано в Швеции

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