



Профессиональное  
кухонное оборудование  
Сделано в Швеции



Овощерезка

## Овощерезка RG-100

- 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

**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)





### 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.

### 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.

### 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.

### 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.

### 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.

### 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.

### 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.



### Аксессуары



Труба подачи для продолговатых (тонких) овощей



Устройство подачи для нарезки под углом



Стол-верстак



Гастрономическая тележка с поддоном



Настенный кронштейн





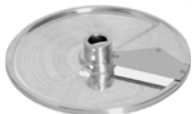













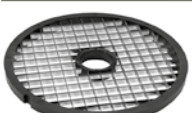



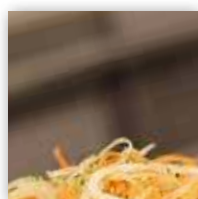
Малая/Большая щётка для очистки

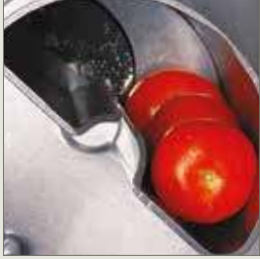


# Режущие инструменты высочайшего качества для наилучшего результата

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

	<b>Ломтик</b> ● 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.	
	<b>Диски для тонкой нарезки</b> 15 мм	Для нарезки ломтиком как твёрдых, так и мягких овощей, фруктов, грибов и т.д. Для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками.	
	<b>Диск для нарезки мягких продуктов</b> 8, 10, 12, 15 мм	Для нарезки ломтиком твёрдых овощей, таких как корнеплоды и т.д. Для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками.	
	<b>Волнистый ломтик</b> ● 2, 3, 4, 5, 6 мм	Применяется для нарезки волнистых ломтиков огурцов, свёклы, моркови и т.д.	
	<b>Соломка</b> ● 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.	
	<b>Тёрка/Измельчитель</b> 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.	
	<b>Мелкая Тёрка</b>	Для тонкого натирания продуктов, например, твёрдых сухих 'сыров'. сырого картофеля для драников, изготовления панировки.	
	<b>Тёрка для твёрдого сыра</b>	Идеальна для натирания твёрдого сыра, такого как пармезан. Производит несколько более грубую крошку, чем Мелкая тёрка, особо мелкая	
	<b>Особо мелкая тёрка</b>	Натирает продукты очень мелко, такие как черная редька, тертая для пюре и т.д.	
	<b>Решётка для нарезки кубиками</b> 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.	





## Овощерезка RG-100

- 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 ручную 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: Нерж. сталь/Алюминий/Армированный полиамид
- Лезвия режущих инструментов: Нержавеющая высокопрочная шведская сталь.
- Стол-подставка: Нержавеющая сталь.
- Гастрономический контейнер: Поликарбонат.

### Подающие части

- 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

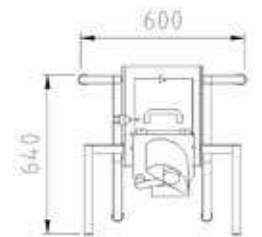
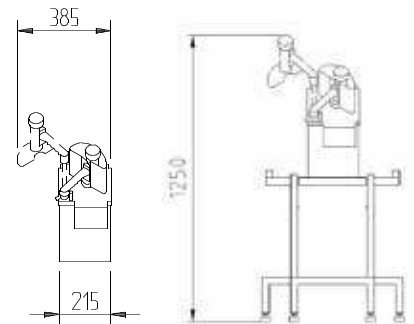
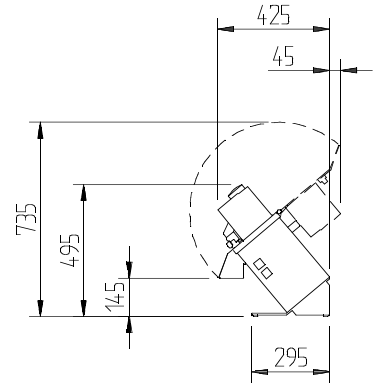
- Рестораны, кухни супермаркетов, пиццерии, салатные бары, школы, больницы, бистро, суда, фабрики-кухни и т.п.

### Масса нетто

- Машина: 16 кг.
- Режущие инструменты: 0,5 кг.

### Стандарты

- Другое: Зайдите на [hallde.com](http://hallde.com). Выберите модель, затем Сертификация.



Профессиональное  
кухонное оборудование  
Сделано в Швеции

Продажа и обслуживание оборудования Hallde:



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)



AB Hällde Maskiner P.O. Box 1165 SE 164 26 KISTA Sweden  
• Тел: +46 8 587 730 00 • Факс: +46 8 587 730 30 • [hallde.com](http://hallde.com) • [info@hallde.com](mailto:info@hallde.com)

Продажа и обслуживание об

ChefS