



# Машины для переработки продуктов питания

Производятся в Швеции 



## ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

HALLDE

## МОДЕЛЬ

RG-350

## ОПИСАНИЕ

Овощерезка 700-1800 кг/ч

## СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ

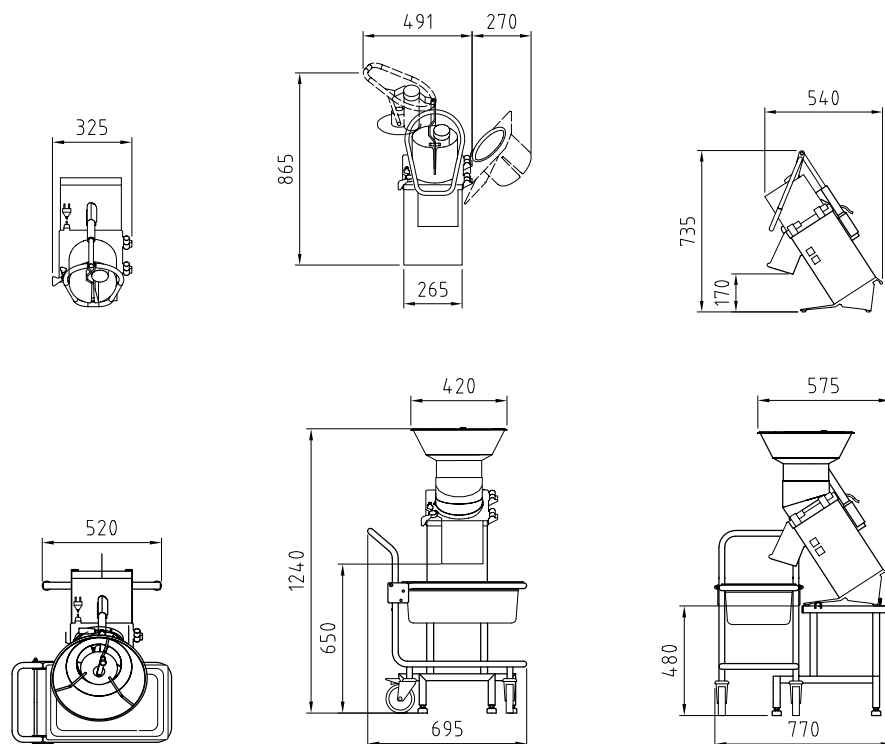
Швеция, ЕС

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

<b>ОПИСАНИЕ</b>	Полностью металлическая овощерезка наклонной конструкции с широким круглым загрузочным бункером производительностью 700-1800 кг/ч или до 1200 порций/день имеет два исполнения. Первое: с бункером непрерывной подачи из нерж. стали и алюминия, который не требует усилий при нарезке, увеличивая производительность в 2,5 раза. Второе: с устройством ручной подачи из алюминия и нерж. стали, включающее в себя толкатель с трубой подачи диаметром 59 мм и пестиком, а также рычаг с петлеобразной рукояткой, увеличивающий усилие в два раза. Корпус машины и камера нарезки изготовлены из алюминия, так же как и цилиндр подачи на 5,7 л с внутренней стенкой 62 мм. Режущие диски диаметром 215 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.				
<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>	700-1800 кг/ч, 400-1200 порций/день. Цилиндр подачи 5,7 л, труба подачи 59 мм диаметром.				
<b>МАТЕРИАЛЫ</b>	Корпус машины и цилиндр подачи: алюминий. Рычаг: нерж. сталь. Бункер непрерывной подачи: нерж. сталь.				
<b>МОТОР</b>	0.75 кВт Одна скорость (360 об/мин.) Устройство ручной подачи: 220-240 В, однофазный, 50-60 Гц.   220-240 В, трехфазный, 50-60 Гц.   120 В, однофазный, 60 Гц. 380-415 В, трехфазный, 50 Гц.   440-460 В, трехфазный, 60 Гц. Бункер непрерывной подачи: 220-240 В, однофазный, 50-60 Гц.   380-415 В, трехфазный, 50 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 6 режущих дисков<ul style="list-style-type: none"><li>Ломтик 1.5 мм</li><li>Ломтик 4 мм</li><li>Ломтик 6 мм</li><li>Ломтик 10 мм</li></ul></li><li>Тёрка/измельчитель 4.5 мм</li><li>Решётка для нарезки кубиками 10x10 мм</li></ul>				6 кг
<ul style="list-style-type: none"><li>Комплект из 9 режущих дисков<ul style="list-style-type: none"><li>Ломтик 1.5 мм</li><li>Ломтик 4 мм</li><li>Ломтик 6 мм</li><li>Ломтик 10 мм</li></ul></li><li>Тёрка/измельчитель 2 мм</li><li>Тёрка/измельчитель 4.5 мм</li><li>Мелкая тёрка, мелкая</li><li>Соломка 4x4 мм</li><li>Решётка для нарезки кубиками 10x10 мм</li></ul>				9 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-350 Машина	32 кг	1	36 кг	0.198 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. Четыре 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**  
Оборудование для профессиональной  
кухни и предприятий торговли

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)