



# Машины для переработки продуктов питания

Производятся в Швеции 



## ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

HALLDE

## МОДЕЛЬ

RG-100

## ОПИСАНИЕ

Овощерезка 300 кг/ч

## СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ

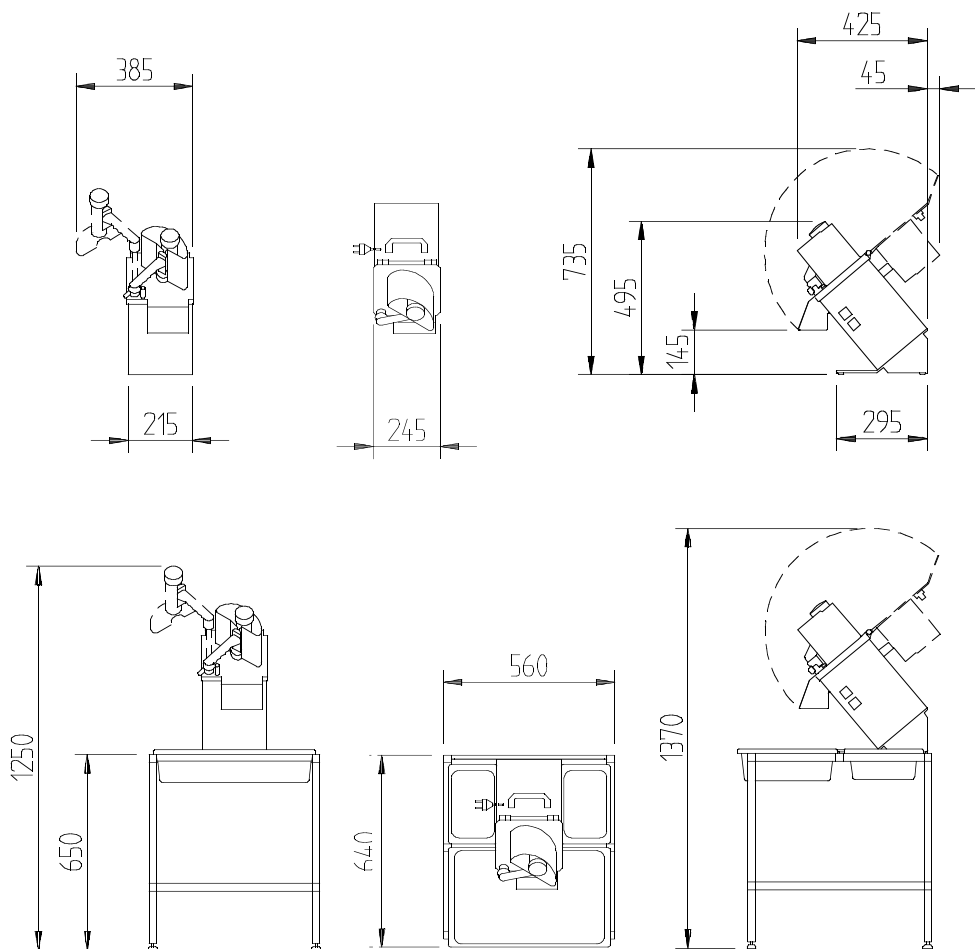
Швеция, ЕС

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

<b>ОПИСАНИЕ</b>	Настольная овощерезка наклонной конструкции с полукруглым загрузочным бункером производительностью 300 кг/ч или до 400 порций/день. Корпус машины и камера нарезки изготовлены из алюминия, так же как и цилиндр подачи на 1,65 л. Толкатель из ацетала включает в себя трубу подачи диаметром 56 мм с пестиком. Режущие диски диаметром 185 мм сделаны из нерж. стали, экструдированного алюминия или ацетала и имеют съёмные лезвия. Диски из нерж. стали и ацетала можно мыть в посудомоечной машине. Мотор вращает режущие диски по часовой стрелке напрямую, без ремня. Машина имеет удобную ручку для переноски.				
<b>ФУНКЦИИ</b>	Машина натирает, режет кубиком, ломтиком, волнистым ломтиком, соломкой такие продукты как: фрукты, овощи, сухой хлеб, сыр, орехи, грибы, рыбу и т.д.				
<b>ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ И ЁМКОСТЬ</b>	300 кг/ч, 20-400 порций/день. Цилиндр подачи 1,65 л, труба подачи 56 мм диаметром.				
<b>МАТЕРИАЛЫ</b>	Корпус машины и цилиндр подачи: алюминий. Толкатель: ацеталь. Режущие инструменты: нерж. сталь, алюминий, армированный пластик. Диск сбрасыватель: ацеталь				
<b>МОТОР</b>	0.25 кВт Одна скорость (350 об/мин.) 100 В, однофазный, 50/60 Гц.   110-120 В, однофазный, 60 Гц. 220-240 В, однофазный, 50/60 Гц.   380-420 В, трехфазный, 50/60 Гц. Тепловая защита. Передача: Планетарная.				
<b>РАЗЪЕМ ПИТАНИЯ</b>	Заземленный, однофазный, 10 А / 400 В, трехфазный, 16А. 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 mm</li><li>Ломтик 4 mm</li><li>Тёрка/измельчитель 2 mm</li><li>Тёрка/измельчитель 4 mm</li></ul></li><li>Комплект из 7 режущих дисков<ul style="list-style-type: none"><li>Ломтик 1.5 mm</li><li>Ломтик 4 mm</li><li>Ломтик 10 mm</li><li>Тёрка/измельчитель 2 mm</li><li>Тёрка/измельчитель 8 mm</li><li>Соломка 4x4 mm</li><li>Решётка для нарезки кубиками 10x10 mm</li></ul></li></ul>				2 кг 3,5 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-100 Машина	16.4 кг	1	16,7 кг	0.077 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).



**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)