



Food Preparation Machines
Made in Sweden

RG-50S Овощерезка

- Нарезка ломтиками, соломкой, волнистыми ломтиками, шинкование, натирание и измельчение.
- Обработка сырых и вареных овощей, фруктов, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т.д.
- Настольная модель для малогабаритной кухни.
- Приготовление до 80 порций в день и 2 кг в минуту.



Овощерезка



Эргономична со всех сторон

RG-50S – самая компактная овощерезка HDLLE, созданная для малогабаритной кухни. Компактный дизайн RG-50S позволяет убирать и доставать овощерезку по необходимости. Вы можете поставить ее прямо на кухонный стол. При поднятии ручного толкателя RG-50S он принимает форму дуги. Благодаря этой функции и небольшой высоте машины, Вам будет обеспечена более эргономичная рабочая позиция.

Надежная и быстрая загрузка машины

Благодаря функции автоматического запуска/остановки, машина останавливается при поднятии ручного толкателя. При возврате его в исходное положение машина снова включается, и Вы можете продолжать работу. Эта автоматическая функция делает работу более эффективной, что является явным преимуществом, в особенности при переработке больших объемов овощей.



Двойная защита от открытого ножа

При поднятии ручного толкателя или снятии цилиндра подачи, электричество полностью отключается. Благодаря этой двойной защите машина никогда не заработает с открытым ножом.

Разработана для безупречной гигиены

RG-50S 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 легко снять и помыть в посудомоечной машине.

Только самые качественные материалы

Корпус машины сделан из прочного ABS пластика. Цилиндр подачи и ручной толкатель – из прочного поликарбоната. Рабочая камера из анодированного алюминия. Для изготовления режущих дисков и лезвий используется только нержавеющая сталь высочайшего качества.



Легкая при перемещении

Небольшие габариты овощерезки дают Вам много преимуществ. Она не занимает много места на кухне, и ее легко перемещать с места на место при помощи надежных боковых рукояток.



Высочайшая эксплуатационная надежность

Мощный двигатель обладает высоким крутящим моментом и вращает режущий инструмент через не нуждающийся в обслуживании зубчатый ремень. Поскольку применяется замедляющая передача, овощерезка RG-50 абсолютно надежна в эксплуатации – независимо от типа продуктов, с которыми Вы работаете.



Полный комплект режущих инструментов из нержавеющей стали

Благодаря полному комплекту режущих инструментов, изготовленных из нержавеющей стали, RG-50S справится с любой работой. Выберите сами, какие инструменты Вам необходимы для более эффективной работы на кухне. RG-50S нарезает ломтиками, соломкой, шинкует и измельчает как твердые, так и мягкие продукты.



Всегда самая качественная нарезка

Скорость вращения режущих дисков оптимизирована для максимально эффективной нарезки безупречно ровных кусочков. Лезвия имеют двойной угол заточки во избежание затупления или поломки кончика лезвия.



RG-50S Аксессуары



Набор из 2-х дисков



Набор из 4-х дисков



Настенный кронштейн



Щетка

Режущие инструменты высочайшего качества для достижения наилучшего результата, при любом виде нарезки нарезки

RG-50S



Диск для нарезки ломтиком

1, 2, 4, 6 мм.

* 0.5, 1.5, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 15 мм.

- Нарезка ломтиком твердых и мягких продуктов, таких как корнеплоды, сладкий перец, лук, лук-порей, огурцы, помидоры, яблоки, цитрусовые, бананы, грибы и т.д.
- Шинкование салата и капусты.
- 0.5мм для Пармезана хлопьями
- Начиная с 4мм и выше нарезка помидоров, бананов, грибов, шинковки китайского салата и латука.



Диск для фигурной нарезки

4 мм.

* 2, 3, 5, 6 мм.

- Для фигурной нарезки свеклы, огурцов, моркови и т.д.



Диск для нарезки соломкой

2x2, 4x4 мм.

* 2x6, 3x3 мм.

- Нарезка соломкой картофеля и моркови для супа, огурцов для салата и т.д.
- Нарезка картофеля для приготовления картофеля фри.

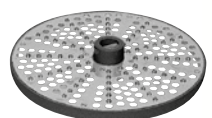


Тёрка/Измельчитель

2, 4, 6 мм.

* 1.5, 3, 4.5, 8, 10 мм.

- Натирание моркови и белокочанной капусты для салатов.
- Измельчение орехов, миндаля и сухого хлеба.
- Шинкование белокочанной капусты.
- Натирание сыра для пиццы и запеканки.



- * Мелкая терка, мелкая
- * Мелкая терка, особо мелкая
- * Терка для твердых сыров

- Натирание корнеплодов, хлеба, сыра и т.д.
- Мелкое натирание сырого картофеля для картофельных котлет.
- Особо мелкое натирание редьки, сухого хлеба, моркови и т.д.
- Терка для твердых сыров, превосходна для пармезана.



* Можно использовать диски из ассортимента RG-100.

RG-50S Результаты нарезки



Томаты ломтиком



Лук-порей колечками



колечками Лук



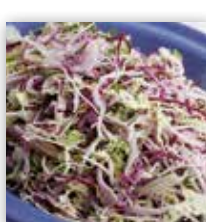
Огурец соломкой



Болгарский перец кольцами



грибы



Salad



Салат из капусты, моркови, лука



Морковный салат



Картофельный салат

С руководством по использованию режущих инструментов Halldé Вы можете ознакомиться на нашем сайте www.halldé.com/toolguide. Там Вы также найдете дополнительную информацию, фотографии и видео.



RG-50S Овощерезка

- Большой цилиндр подачи в форме полукруга позволяет вместить большинство продуктов целиком.
- Компактная настольная модель, которую легко убирать и доставать по необходимости. Несмотря на небольшой размер овощерезки RG-50S, ее многофункциональность и качество нарезки несколько не отличается от больших машин HALLDE.
- Вы с легкостью можете уложить помидоры, лук, сладкий перец и т.д. вдоль стенок цилиндра подачи, для нарезки в определенном направлении.
- Не нуждающийся в обслуживании зубчато-ременной двигатель обеспечивает высокий крутящий момент.
- Камера нарезки выполнена из анодированного алюминия и без проблем выдерживают тяжелую переработку. Легкую машину удобно переносить за боковые ручки.

Машина

- Двигатель: 1 кВт, Одна скорость. 220-240 В, однофазный, 50 Гц.
- Передача: Зубчатый ремень.
- Защитная система: Два предохранительных выключателя.
- Класс защиты машины: IP34.
- Разъем силового питания: Заземленный, однофазный, 10 А.
- Предохранитель: 10 А, инерционный.
- Уровень шума LpA (EN31201): 76 дБ.
- Магнитное поле: Менее 0,1 мкТ.

Материал

- Корпус отсека мотора: ABS пластик.
- Корпус рабочей камеры: Алюминий.
- Устройство подачи: Поликарбонат и полиамид.
- Диск сбрасыватель: Ацеталь
- Диски режущих инструментов: Нержавеющая сталь.
- Лезвия режущих инструментов: Нержавеющая сталь.

Подающий механизм

- Корпус отсека мотора: ABS пластик.
- Корпус рабочей камеры: Алюминий.
- Устройство подачи: Поликарбонат и полиамид.
- Диск сбрасыватель: Ацеталь
- Диски режущих инструментов: Нержавеющая сталь.
- Лезвия режущих инструментов: Нержавеющая сталь.

Режущие инструменты

- Диаметр: 185 мм.
- Частота вращения: 500 об/мин.

Вид обработки

- Нарезка ломтиками, соломкой, волнистыми ломтиками, шинкование, натирание и измельчение.
- Обработка фруктов, сырых и вареных овощей, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т.д.

Пользователи

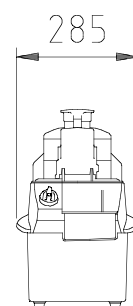
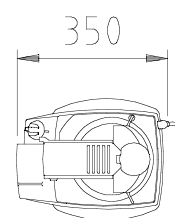
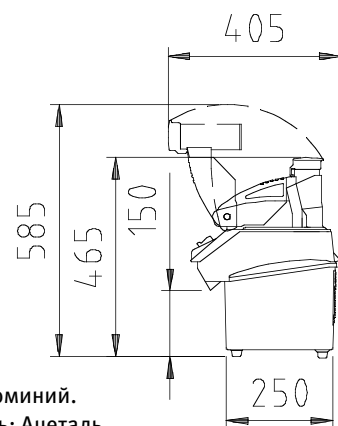
- Рестораны, кухни супермаркетов, диетические кухни, салатные бары, школы и детские сады, бистро, фабрики-кухни и т.д.

Масса нетто

- Машина: 8,6 кг
- Режущие инструменты: 0,3 кг

Стандарты

- EN 1678+A1:2010. Директива ЕС по машиностроению 2006/42/EC, 2006/95/EC, 2004/108/EC.
- RoHS 2002/95/EC.
- NSF/ANSI Стандарт 8.



Food Preparation Machines
Made in Sweden



AB Hallde Maskiner P.O. Box 1165 SE-164 26 Kista Sweden
• Phone: +46 8 587 730 00 • Fax: +46 8 587 730 30 • hallde.com • info@hallde.com