

АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ



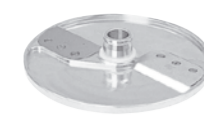
www.hallde.com



Благодаря 65-летнему опыту и ряду значительных патентов сегодня компания HALLDE является мировым лидером в разработке и производстве профессионального кухонного оборудования. Изделия HALLDE продаются в более, чем 80 странах по всему миру.

Изделия с маркой HALLDE соответствуют нормам стандартов гигиены, безопасности и качества (например, NSF, UL, EEC, CE и т.п.), кроме этого, компания HALLDE имеет сертификат соответствия ISO 9001. Дополнительную информацию смотрите по адресу www.hallde.com.

Руководство по режущему оборудованию



Стандартные диски

• Для нарезки твёрдых продуктов, например корнеплодов. • Нарезка кубиками в сочетании с решёткой для нарезки кубиками..



Гофрированная ломтерезка

• Для нарезки волнистыми ломтиками свёклы, огурцов, моркови и т.п.



Диски для тонкой нарезки

• Для нарезки как твёрдых, так и тонких продуктов - корнеплодов, репчатого лука, лука-порея, перца горошком, яблок, лимонов и огурцов.
• Режет капусту. • 0,5 мм для «хлопьев» из Пармезана. • От 4 мм и выше, для резки томатов, бананов, грибов и салата-латука и китайской капусты. • В сочетании с решёткой для нарезки в форме кубиков 4 мм ломтерезка режет репчатый лук.



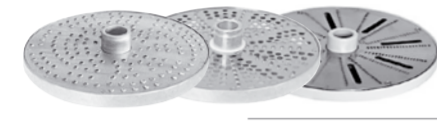
Резаки для приготовления жульена

• Для супов, огурцов, салатов и т.п. • 2x2 мм для картофеля и моркови к жульену. • 2,5x6 мм для резки капусты.
• 8x8 или 10x10 мм для резки гнутых картофельных ломтиков / картофеля фри.



Тёрки / Шредеры

• Трёт морковь и капусту для крупнорезаного салата. • Трёт орехи, миндаль и сушёный хлеб. • 6 или 8 мм варианты используются в основном для приготовления тёртого сыра для пиццы и тёртой капусты.



Мелкие тёрки / Шредеры

• Для приготовления тёртой редиски для японской кухни, а также пюре из моркови. Для приготовления тёртого сухого хлеба и твёрдого сыра типа Пармезан.



Резак для нарезки кубиками

• В сочетании с решёткой для нарезки кубиками режет кубиками корнеплоды, картофель, капусту и т.п.



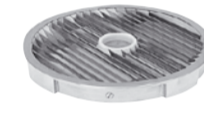
Решётки для нарезки кубиками

• Для нарезки корнеплодов, фруктов, картофеля, капусты, брюквы, моркови, огурцов, томатов, яблок и т.п. - в сочетании со стандартной ломтерезкой, решёткой для нарезки кубиками или тонкой ломтерезкой.



Резка мягких продуктов кубиками

• Комбинации резки мягких продуктов, например, томатов, бананов, киви, сладкого перца, лука, клубники и т.п.



Диски для картофеля / картофеля фри

• Режет картофель прямыми ломтиками в сочетании с 10 мм тонкой ломтерезкой.

CC-32	CC-34 RG-50	RG-100	RG-200	RG-250	RG-300	RG-350	RG-400
10	10	8 10	6 8 10	6 8 10 20	10 15 20	10 15 20	4.5 6 8 10 15 20
4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
1.5 2 4 6	1.5 2 4 6	1.5 2 3 4 5 6	1.5 2 3 4 5 6	0.5 1 1.5 2 3 4 5 6	0.5 1 1.5 2 3 4 5 6	0.5 1 1.5 2 3 4 5 6	0.5 1 1.5 2 3 4 5 6
2x2 2.5x2.5	2x2 2.5x2.5	2x2 2.5x2.5	2x2 2.5x2.5	2x2 2.5x2.5	2x2 2.5x2.5	2x2 2.5x2.5	2x2 2.5x2.5
4.5x4.5	4.5x4.5	4.5x4.5 6x6 8x8 10x10	4.5x4.5 6x6 8x8 10x10	4.5x4.5 6x6 8x8 10x10	4.5x4.5 6x6 8x8 10x10	4.5x4.5 6x6 8x8 10x10	4.5x4.5 6x6 8x8 10x10
1.5 2 4.5 6	1.5 2 4.5 6	1.5 2 3 4.5 6	1.5 2 3 4.5 6	1.5 2 3 4.5 6	1.5 2 3 4.5 6	1.5 2 3 4.5 6	1.5 2 3 4.5 6
Тонкий Особо тонкий Твёрдый сыр	Тонкий Особо тонкий Твёрдый сыр	Тонкий Особо тонкий Твёрдый сыр	Тонкий Особо тонкий Твёрдый сыр	Тонкий Особо тонкий Твёрдый сыр	Тонкий Особо тонкий Твёрдый сыр	Тонкий Особо тонкий Твёрдый сыр	Тонкий Особо тонкий Твёрдый сыр
		12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5
	10x10	7.5x7.5 10x10	6.25x6.25 7.5x7.5 10x10	6.25x6.25 7.5x7.5 10x10	6.25x6.25 7.5x7.5 10x10	6.25x6.25 7.5x7.5 10x10	6.25x6.25 7.5x7.5 10x10
	15x15	15x15 20x20	15x15 20x20	15x15 20x20	15x15 20x20	15x15 20x20	15x15 20x20
		8x8x8 10x10x10 12x12x12 15x15x15	8x8x8 10x10x10 12x12x12 15x15x15	8x8x8 10x10x10 12x12x12 15x15x15	8x8x8 10x10x10 12x12x12 15x15x15	8x8x8 10x10x10 12x12x12 15x15x15	8x8x8 10x10x10 12x12x12 15x15x15
					10	10	10

* = Размер машины для стандартной или тонкой нарезки.

Примечание. Ассортимент резательного оборудования включает в себя широкий выбор конструкций, типов и размеров.

Принадлежности



Контейнерная тележка
Изготовлена из нержавеющей стали. Тележка имеет жёстко фиксирующиеся колёса, а высота контейнерного кронштейна регулируется. Контейнер из пищевого поликарбоната 1/1-200. Поскольку раму контейнера можно поднимать до положения, в котором она параллельна рукоятке, тележка отлично подходит для транспортировки мешков с картофелем, капустой и т.п.



RG-100, RG-200, RG-250, RG-300 и RG-350
Стол-верстак
Нержавеющая сталь, контейнер из пищевого пластика, 1/1-100. Функционально гибкий стол высокого качества. Адаптируется в соответствии с Вашими потребностями. На столе можно разместить кронштейн для пищевых контейнеров 1/1. По желанию стол можно использовать в сочетании с нашей контейнерной тележкой. Прямые передние ножки позволяют легко размещать тележку напротив стола.



Настенная полка
Для трёх тарелок/решёток. Настенные полки для резательных инструментов экономят место и обеспечивают безопасное и удобное хранение, одновременно предотвращая повреждение режущих поверхностей.



RG-100 и RG-200
Устройство подачи для резки под углом
Благодаря устройству подачи для резки под углом можно резать овощи для профессионального приготовления блюд китайской кухни и декоративной нарезки огурцов и т.п. для сэндвичей и салатов. Подающее устройство имеет наклонное отверстие, позволяющее резать под углом длинноплодные овощи - огурцы, морковь, лук-порей и т.п. Диаметр отверстия 49 мм.



Модельный ряд CC
Приспособление для обработки овощей
Для резки, нарезки кубиками (только CC-34), измельчения, протирки и нарезки соломкой фруктов, овощей, сушёного хлеба, сыра, орехов и т.п.



RG-350
Бункерный питатель
Для непрерывной загрузки / резки картофеля, лука, сухого хлеба, орехов, миндаля, грибов и т.п.



CC-32 Вертикальный резак/Миксер
Для нарезки, мелкого дробления, смешивания и измельчения мяса, рыбы, фруктов, овощей и т.п.



CC-34 Вертикальный резак/Миксер
Для нарезки, мелкого дробления, смешивания и измельчения мяса, рыбы, фруктов, овощей и т.п. Оборудован патентованным скребком.



RG-400
Бункерный питатель
Для непрерывной загрузки / резки картофеля, лука, сухого хлеба, орехов, миндаля, грибов и т.п.



Приспособление для ручной подачи
Для быстрой и удобной подачи капусты, сыра, салата, моркови и других продуктов, требующих давления при подаче

4-х секционная вставка
Для полного контроля ориентированной резки огурцов, лука, томатов, лимонов и т.п.



Приспособление для автоматической пневматической подачи
Для автоматической подачи капусты, салата, сыра, моркови и других продуктов, требующих давления при подаче.

Компрессор для устройства автоматической пневматической подачи (1060x370x963 мм)

Принадлежности: Тележка
Изготовлена из нержавеющей стали. Для удобства хранения принадлежностей. Тележка - идеальное средство для упорядоченного хранения принадлежностей, ею удобно пользоваться и легко перемещать. Тележка оснащена твёрдыми колёсами, два из которых могут жёстко фиксироваться.

Результаты

Вертикальный резак/измельчитель VCM-61/62 и VCB-32



Вертикальный резак/миксер VCM-41/42и комбинированный резак CC-32/34



Измельчитель SB-4





агрегаты высокого качества для обработки пищевых продуктов



Измельчитель SB-4

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ • 4 литра/операция.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ • Измельчает, смешивает, протирает и рубит. • Приготавливает подливки, травяные масла, соусы, загустители, майонез, супы, десерты, молочные коктейли, коктейли, соки и т.п.

СКОРОСТИ • Точная, постоянная настройка скорости от 700 до 15 000 об/мин • Спрингер-пульсация (запатентована) для прямого доступа к максимальной скорости (15 000 об/мин) во время работы измельчителя.

ФУНКЦИИ • Единичная фаза. • Низкая конструкция, двигатель находится за ёмкостью для максимальной устойчивости и удобства заполнения (высота 355 мм). • Кронштейн закреплённой на шарнире крышки с фиксатором для безопасного открывания/закрывания. • Исключительная прочность и лёгкость ёмкости прозрачного типа. • Ёмкость можно мыть в посудомоечной машине, не снимая блока ножей. • Лезвия длинного ножа (72 мм/2^{13/16}) и конструкция ёмкости обеспечивают максимальную эффективность и прекрасные результаты при обработке как больших, так и малых объёмов. • Дозатор для медленной подачи масла во время работы агрегата.

МАТЕРИАЛЫ • Корпус из металла. • Ёмкость из экологичного полисульфона, обладающего высочайшей ударной и тепловой устойчивостью (115°C).

0,2-4 л за операцию



Вертикальный резак/измельчитель VCB-32

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ • Общий объём 3 литра. Чистый объём жидкости 1,4 литра. • 0,3-2 кг/мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ • Готовит влагосодержащие, сухие и жидкие пищевые продукты. • Рубит, мелет и смешивает мясо, рыбу, фрукты, овощи, лук, петрушку, орехи, миндаль, пармезан, грибы, шоколад, сушёный хлеб и т.п. • Готовит подливки, травяные масла, ароматизированное масло, загустители, жидкое тесто, майонез, соусы, десерты, рубленое мясо, пюре, паштеты, панировочные сухари и т.п.

СКОРОСТИ • 1450 и 2650 об/мин. • Подлинная ПУЛЬСАЦИЯ прямого действия без отсрочек времени.

ФУНКЦИИ • Единичная фаза. • Запатентованный скребок для чаши и крышки. • Для простоты обращения основание агрегата оснащено двумя прочными ручками.

МАТЕРИАЛЫ • Корпус из металла. • Чаша из нержавеющей стали. • Крышка и скребок из экологичного полисульфона и поликарбоната, обладающих высочайшей ударной и тепловой устойчивостью (115°C).

0,3-2 кг/мин.



Вертикальный резак/миксер VCM-41 и VCM-42

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ • Общий объём 4 литра. Чистый объём жидкости 1,4 литра. • 0,3-2,5 кг/мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ • Готовит влагосодержащие, сухие и жидкие пищевые продукты. • Рубит, мелет и смешивает мясо, рыбу, фрукты, овощи, лук, петрушку, орехи, миндаль, пармезан, грибы, шоколад, сушёный хлеб и т.п. • Готовит подливки, травяные масла, ароматизированное масло, загустители, жидкое тесто, майонез, соусы, десерты, рубленое мясо, пюре, паштеты, панировочные сухари и т.п.

СКОРОСТИ • 1500 об/мин (VCM-41), 1500 и 3000 об/мин (VCM-42). • Подлинная ПУЛЬСАЦИЯ прямого действия без отсрочек времени 1500 об/мин (VCM-41), 1500 и 3000 об/мин (VCM-42).

ФУНКЦИИ • Единичная фаза (VCM-41). Три фазы (VCM-42). • Запатентованный скребок для чаши, позволяющий экономить время и достигать однородных результатов. • Для простоты обращения основание агрегата оснащено двумя прочными ручками.

МАТЕРИАЛЫ • Корпус из металла. • Чаша из нержавеющей стали. • Крышка и скребок из экологичного полисульфона, обладающего высочайшей ударной и тепловой устойчивостью (115°C).

0,5-2,5 кг/мин.



Вертикальный резак/измельчитель VCM-61 и VCB-62

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ • Общий объём 6 литров. Чистый объём жидкости 4,3 литра. • 0,5-3,5 кг/мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ • Готовит влагосодержащие, сухие и жидкие пищевые продукты. • Рубит, мелет и смешивает мясо, рыбу, фрукты, овощи, лук, петрушку, орехи, миндаль, пармезан, грибы, шоколад, сушёный хлеб и т.п. • Готовит подливки, травяные масла, ароматизированное масло, загустители, жидкое тесто, майонез, соусы, десерты, рубленое мясо, пюре, паштеты, панировочные сухари и т.п.

СКОРОСТИ • 1500 об/мин (VCM-61), 1500 и 3000 об/мин (VCM-62). • Подлинная ПУЛЬСАЦИЯ прямого действия без отсрочек времени 1500 об/мин (VCM-61) и VCB-62).

ФУНКЦИИ • Единичная фаза (VCB-61). Три фазы (VCM-62). • Новаторский запатентованный резательный блок, обеспечивающий идеальный, однородный результат с минимальными повышениями температуры и уменьшенным отделением жира и масла. • Запатентованный скребок для чаши и крышки. • Для простоты обращения основание агрегата оснащено двумя прочными ручками.

МАТЕРИАЛЫ • Корпус из металла. • Чаша из нержавеющей стали. • Центральная ступица резательного блока, рычаг и скребок - из экологичного полисульфона, обладающего высочайшей ударной и тепловой устойчивостью (115°C).

0,5-3,5 кг/мин.



Комбинированный резак CC-32/CC-34

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ • С приспособлением для обработки овощей производит до 2 кг в минуту. • Пригоден для приготовления от 10 до 80 порций в день. • Объём подающей головки 0,9 л. • Общий объём ёмкости 3 литра. Чистый объём ёмкости, жидкость 0,9 л (CC-32), 1,5 л (CC-34).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ • Режет, шинкует, протирает и нарезает соломкой фрукты, овощи, сухой хлеб, сыр, орехи, грибы и т.п. CC-34 может также нарезать кубиками. • Готовит влагосодержащие, сухие и жидкие пищевые продукты. • Рубит, мелет и смешивает мясо, рыбу, фрукты, овощи, лук, петрушку, орехи, миндаль, пармезан, грибы, шоколад, сушёный хлеб и т.п. • Готовит подливки, травяные масла, ароматизированное масло, загустители, жидкое тесто, майонез, соусы, десерты, рубленое мясо, пюре, паштеты, панировочные сухари и т.п.

СКОРОСТИ • CC-32: 500 и 1500 об/мин, ПУЛЬСАЦИЯ: 1500 об/мин. • CC-34: 500, 800, 1450 и 2650 об/мин, ПУЛЬСАЦИЯ: 2650 об/мин. Обе модели имеют автоматическую настройку скорости, самостоятельно определяющую, какое из приспособлений установлено.

ФУНКЦИИ • Единичная фаза. • Для удобства перемещения основание агрегата оснащено двумя прочными ручками. • Подающая головка полцилиндрической формы, которую можно оставить открытой для быстрой и удобной двуручной подачи. • Труба подачи для непрерывной ориентированной нарезки огурцов, лука-порея и т.п. • Подающая головка с функцией автоматического запуска/останова для быстрой и безопасной подачи. • CC-34: Запатентованный скребок для чаши и крышки; экономит время и обеспечивает полную обработку всего продукта.

МАТЕРИАЛЫ • Корпус из металла. • Режущие диски из прочного ацетала, полипропена или алюминия, лезвия съёмные, что позволяет заменять их или затачивать. • Вертикальный резак/миксер с ёмкостью из нержавеющей стали.

2 кг/мин. • 10-80 порций/день



Агрегат для обработки овощей RG-50

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ • Производит до 2 кг в минуту. • Пригоден для приготовления от 10 до 80 порций в день. • Объём подающей головки 0,9 л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ • Режет, нарезает кубиками, шинкует, протирает и/или нарезает соломкой фрукты, овощи, сухой хлеб, сыр, орехи, грибы и т.п.

ФУНКЦИИ • Единичная фаза. • Подающая головка полцилиндрической формы, которую можно оставить открытой для быстрой и удобной двуручной подачи. • Функция автоматического запуска/останова для быстрой и безопасной подачи. • Труба подачи для непрерывной ориентированной резки огурцов, лука-порея и т.п. • Режущие диски из прочного ацетала, полипропена или алюминия со съёмными лезвиями. • Одна скорость.

МАТЕРИАЛЫ • Корпус из металла.

2 кг/мин. • 10-80 порций в день



Агрегат для обработки овощей RG-100

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ • Производит до 5 кг в минуту. • Пригоден для приготовления от 20 до 400 порций в день. • Объём подающей головки 1,65 л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ • Режет, нарезает кубиками, шинкует, протирает и/или нарезает соломкой фрукты, овощи, сухой хлеб, сыр, орехи, грибы и т.п.

ФУНКЦИИ • Однофазовое или трёхфазовое исполнение. • Подающая головка полцилиндрической формы, которую можно оставить открытой для быстрой и удобной двуручной подачи. • Функция автоматического запуска/останова для быстрой и безопасной подачи. • Труба подачи для непрерывной ориентированной нарезки огурцов, лука-порея и т.п. • Имеется головка для резки под углом, см. обратную сторону. • Наклонная конструкция позволяет подающей головке и рукоятке подачи быть под рукой, обеспечивая эргономику работы. • Режущие диски из толстостеновой стали, ацетала или полиуретана; лезвия съёмные, что позволяет заменять их или затачивать. • Рукоятка с тыльной стороны для удобства перемещения. • Одна скорость.

МАТЕРИАЛЫ • Корпус и устройство подачи сделаны из металла.

5 кг/мин. • 20-400 порций в день



Агрегат для обработки овощей RG-200

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ • Производит до 6,7 кг в минуту. • Пригоден для приготовления до 700 порций в день. • Объём подающей головки 3 л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ • Режет, нарезает кубиками, шинкует, протирает и/или нарезает соломкой фрукты, овощи, сухой хлеб, сыр, орехи, грибы и т.п.

ФУНКЦИИ • Единичная фаза. • Подающая головка цилиндрической формы, которую можно оставить открытой для быстрой и удобной двуручной подачи. • Функция автоматического запуска/останова для быстрой и безопасной подачи. • Труба подачи для непрерывной ориентированной нарезки огурцов, лука-порея и т.п. • Имеется головка для резки под углом, см. обратную сторону. • Режущие диски из толстостеновой стали, лезвия съёмные, что позволяет заменять их или затачивать. • Наклонная конструкция позволяет подающей головке и рукоятке подачи быть под рукой, обеспечивая эргономику работы. • Рукоятка с тыльной стороны для удобства перемещения. • Одна скорость.

МАТЕРИАЛЫ • Корпус и устройство подачи сделаны из металла.

6,7 кг/мин. • 700 порций в день



Агрегат для обработки овощей RG-250

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ • Производит до 8 кг в минуту. • Пригоден для приготовления от 50 до 800 порций в день. • Объём подающей головки 4 л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ • Режет, нарезает кубиками, шинкует, протирает и/или нарезает соломкой фрукты, овощи, сухой хлеб, сыр, орехи, грибы и т.п.

ФУНКЦИИ • Однофазовое или трёхфазовое исполнение. • Подающая головка цилиндрической формы, которую можно оставить открытой для быстрой и удобной двуручной подачи. • Функция автоматического запуска/останова для быстрой и безопасной подачи. • Труба подачи для непрерывной ориентированной нарезки огурцов, лука-порея и т.п. • Усиленное устройство подачи с рычагом, позволяющее легко приготавливать даже крупные и требующие давления подачи продукты, например, капусту, морковь, сыр и т.п. • Наклонная конструкция позволяет подающей головке и рукоятке подачи быть под рукой, обеспечивая эргономику работы. • Рукоятка листового толкателя «HalldE ErgoLoor» изготовлена в форме скобы вокруг подающего цилиндра, что обеспечивает эргономически правильную работу обеими руками. • Режущие диски из толстостеновой стали, лезвия съёмные, что позволяет заменять их или затачивать. • Прочная рукоятка сзади агрегат и ручка рядом с выходным отверстием позволяют перемещать агрегат легко и безопасно. • Модель на станине (См. «Станочный стол» на обратной стороне). • Одна скорость.

МАТЕРИАЛЫ • Корпус и головка подачи сделаны из металла.

8 кг/мин. • 50-800 порций в день



Агрегат для обработки овощей RG-300

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ • Производит до 7 кг в минуту. • Пригоден для приготовления от 100 до 800 порций в день. • Объём подающего цилиндра 4 л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ • Режет, нарезает кубиками, шинкует, протирает и/или нарезает соломкой фрукты, овощи, сухой хлеб, сыр, орехи, грибы и т.п.

ФУНКЦИИ • Единичная фаза. • Подающая головка полцилиндрической формы, которую можно оставить открытой для быстрой и удобной двуручной подачи. • Функция автоматического запуска/останова для быстрой и безопасной подачи. • Труба подачи для непрерывной ориентированной нарезки огурцов, лука-порея и т.п. • Усиленное устройство подачи с рычагом, позволяющее легко приготавливать даже крупные и требующие давления подачи продукты, например, капусту, морковь, сыр и т.п. • Наклонная конструкция позволяет подающей головке и рукоятке подачи быть под рукой, обеспечивая эргономику работы. • Рукоятка листового толкателя «HalldE ErgoLoor» изготовлена в форме скобы вокруг подающего цилиндра, что обеспечивает эргономически правильную работу обеими руками. • Бункерный питатель для непрерывной резки картофеля, лука, грибов и т.п. • Режущие диски из толстостеновой стали, лезвия съёмные, что позволяет заменять их или затачивать. • Захват для подъёма сзади и сзади агрегат для удобства перемещения. • Модель на станине (См. «Станочный стол» на обратной стороне). • Одна скорость.

МАТЕРИАЛЫ • Корпус агрегат и головка подачи сделаны из металла. • Режущие диски из толстостеновой стали или ацетала, лезвия съёмные, что позволяет заменять их или затачивать.

7 кг/мин. • 100-800 порций в день



Агрегат для обработки овощей RG-350

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ • Производит до 30 кг в минуту с бункерным питателем и 12 кг в минуту с устройством ручной подачи. • Пригоден для приготовления от 400 до 1200 порций в день. • Объём подающей головки 5,7 л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ • Режет, нарезает кубиками, шинкует, протирает и/или нарезает соломкой фрукты, овощи, сухой хлеб, сыр, орехи, грибы и т.п.

ФУНКЦИИ • Однофазовое или трёхфазовое исполнение. • Подающая головка цилиндрической формы, которую можно оставить открытой для быстрой и удобной двуручной подачи. • Функция автоматического запуска/останова для быстрой и безопасной подачи. • Труба подачи для непрерывной ориентированной нарезки огурцов, лука-порея и т.п. • Усиленное устройство подачи с рычагом, позволяющее легко приготавливать даже крупные и требующие давления подачи продукты, например, капусту, морковь, сыр и т.п. • Мощное ручное устройство подачи с рычагом, позволяющее легко приготавливать даже крупные и требующие давления подачи продукты, например, капусту, морковь, сыр и т.п. • Трубное устройство подачи с четырьмя трубами разного диаметра для непрерывной ориентированной резки огурцов, лука, томатов, лимонов и т.п. • Функция автоматического запуска/останова для быстрой и безопасной подачи. • Режущие диски из толстостеновой стали, лезвия съёмные, что позволяет заменять их или затачивать. • Два колеса сзади и рукоятка спереди - для удобства перемещения. • Напольная модель. • Две скорости.

МАТЕРИАЛЫ • Корпус и головка подачи сделаны из металла. • Бункерный питатель из нержавеющей стали.

30 кг/мин. • 400-1200 порций в день



Агрегат для обработки овощей RG-400

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ • Производит до 40 кг в минуту. • Пригоден для приготовления от 500 до 3000 порций в день. • Объём подающего цилиндра 9 л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ • Режет, нарезает кубиками, шинкует, протирает и/или нарезает соломкой фрукты, овощи, сухой хлеб, сыр, орехи, грибы и т.п.

ФУНКЦИИ • Три фазы. • Представляет собой полную систему приготовления пищи, созданный для максимально быстрой обработки любого сыра. Обладает лучшими эргономическими свойствами и требует минимальных ручных усилий. • Бункерный питатель для непрерывной резки картофеля, лука, грибов и т.п. • Пневматический бункерный питатель для автоматической подачи капусты, салата, сыра, моркови и других продуктов, требующих давления при подаче. • Мощное ручное устройство подачи с рычагом, позволяющее легко приготавливать даже крупные и требующие давления подачи продукты, например, капусту, морковь, сыр и т.п. • Трубное устройство подачи с четырьмя трубами разного диаметра для непрерывной ориентированной резки огурцов, лука, томатов, лимонов и т.п. • Функция автоматического запуска/останова для быстрой и безопасной подачи. • Режущие диски из толстостеновой стали, лезвия съёмные, что позволяет заменять их или затачивать. • Два колеса сзади и рукоятка спереди - для удобства перемещения. • Напольная модель. • Две скорости.

МАТЕРИАЛЫ • Корпус станка и головка подачи сделаны из металла. • Бункерный питатель из нержавеющей стали.

40 кг/мин. • 500-3000 порций в день

Дополнительную информацию о наших изделиях, брошюры, руководства по эксплуатации, инструкции по использованию, видеоматериалы, список запчастей и т.п. см. по адресу www.hallde.com.