



**RG-400i**

# Овощерезка

Food Preparation Machines - Made in Sweden 



hallde.com

# Уникальная овощерезка из нержавеющей стали



RG-400i – самая большая и эффективная овощерезка HALLDE, которая справится с очень большими объемами и приготовит до 5000 порций в день или 3,6 тонны в час. Выбор режущих инструментов очень широк, овощерезка шинкует, нарезает ломтиками, кубиками, соломкой, волнистыми ломтиками и брусочками в широком диапазоне размеров. Благодаря большому выбору устройств подачи и аксессуаров овощерезка поможет Вам в любой ситуации.

RG-400i изготавливается из нержавеющей стали и является компактной, высококачественной, эргономичной и очень простой в очистке напольной моделью. Режущие инструменты, устройства подачи, цилиндры и аксессуары пригодны для мытья в посудомоечной машине. RG-400i соответствует всем требованиям, предъявляемым к профессиональным овощерезкам, независимо от места использования: в ресторанах, на больших кухнях, на промышленных предприятиях, в заведениях общественного питания или как часть производственной системы.

## Самая качественная нарезка

RG-400i имеет широкий выбор режущих инструментов, которые шинкуют, нарезают ломтиками, кубиками, соломкой, волнистыми ломтиками и брусочками в широком диапазоне размеров и перерабатывают как твердые, так и мягкие продукты. Благодаря увеличенному диаметру режущих инструментов в 215 мм в сочетании с объемными цилиндрами подачи RG-400i справляется с большими объемами при каждой загрузке. Скорость вращения режущих инструментов оптимизирована для максимально эффективной нарезки безупречно ровных кусочков. Ножи специально заточены для сохранения своей остроты в течение длительного срока и доступны как запчасти, когда приходит время их замены. Овощерезка имеет две скорости – 200 об/мин и 400 об/мин.

## Безупречная гигиена

Все съемные детали изготовлены из нержавеющей стали и поэтому пригодны для мытья в посудомоечной машине. Корпус машины, также изготовленный из нержавеющей стали, отличается гладкими поверхностями и округленными краями, без ненужных «укрытий», в которые может проникнуть пища. При использовании съемного лотка из нержавеющей стали очистка будет еще более простой, так как его можно легко снять и помыть в посудомоечной машине. Таким образом, перерабатываемые продукты не будут попадать на корпус машины. Благодаря расстоянию 150 мм между машиной и полом, Вы легко сможете помыть пол под овощерезкой. Овощерезку легко передвигать с места на место при помощи надежной ручки и прочных колес, расположенных на двух ножках машины. RG-400i изготавливается исключительно из пищевых материалов.

## Система защиты

RG-400i снабжена двойной системой защиты от включения машины с открытым ножом. Для запуска машины цилиндр подачи должен быть правильно установлен, а устройство подачи должно находиться в правильном положении и закрывать нож.

## Высочайшая эксплуатационная надежность

Мощный двигатель разработан с учетом длительной и тяжелой эксплуатации, когда овощерезка используется для непрерывного процесса в течение всего рабочего дня (например в производственной системе) и при повторяющихся циклах переработки со множеством запусков/остановок. RG-400i обладает высоким крутящим моментом, как при запуске, так и в течение работы, и заводит режущий инструмент посредством полностью стального зубчатого редуктора, который не нуждается в обслуживании. Машина не имеет промежуточных ременных приводов, которые могут изнашиваться или порваться, что обеспечивает высочайшую эксплуатационную надежность.





## RG-400i – для самых высоких объёмов производства

RG-400i – самая большая и самая эффективная овощерезка HALLDE, которая справится с очень большими объемами и может быть удобно встроена в производственную систему.



# Гибкое использование при любых потребностях

В зависимости от области применения овощерезки Вы можете выбрать подходящее устройство подачи и режущий инструмент. Все детали легко монтируются и снимаются, и Вы сможете быстро заменять как устройство подачи, так и режущий инструмент.

**Какое устройство подачи упростит для Вас переработку?**



## Уменьшите расход силы с "Ergo-loop"

С устройством ручной подачи можно нарезать любые типы продуктов, любой формы и размеров. Конструкция "Ergo-loop" обеспечивает эффект рычага, который уменьшает ручные силовые затраты втрое при нарезке больших и твердых продуктов, таких как корнеплоды, капуста и сыр. Для быстрого и безопасного нарезания машина останавливается, когда толкатель перемещается в сторону и начинается автоматически, когда он встает обратно в цилиндр подачи.



**ручной подачи**



## Нарезка длинных и тонких продуктов

Чтобы иметь возможность легко нарезать длинные и тонкие продукты вертикально и ориентировано округлые продукты, используется устройство с 4-мя трубами подачи. Устройство имеет четыре трубы следующих диаметров: 73 мм (две трубы), 60 мм и 35 мм. Трубы для продуктов разных размеров, таких как огурцы и лук-порей, обеспечивают хорошую поддержку. А также легко измельчить в трубе «букет» (в виде жгута) зелени, укропа, петрушки и т.д.. Когда используется устройство с 4-мя трубами подачи, машина работает непрерывно, потому что вращающийся режущий инструмент закрыт все время работы.



**4-мя трубами подачи**





Цилиндр подачи А с тремя внутренними ножами фиксирует и разрезает продукты при переработке. Он используется с устройством пневматической подачи, устройством ручной подачи и устройством с 4-мя трубами подачи. Идеально подходит для шинковки капусты.



Цилиндр подачи В с одной перегородкой внутри применяется с устройством ручной подачи и устройством с 4-мя трубами подачи. Идеально подходит для нарезки продуктов, аккуратно сложенных или ориентированных нужным образом.



### Минимизируем объем работы и экономим время

С устройством пневматической подачи можно нарезать все виды продуктов, как больших, так и малых. Устройство пневматической подачи прижимает продукт вниз автоматически с одним нажатием кнопки. Оно минимизирует объем физических затрат и времени, и поэтому особенно выгодно при нарезке в больших количествах твердых продуктов. Так же как с ручной подачей режущий инструмент останавливается, когда толкатель перемещается в сторону и автоматически начинает работу, когда толкатель возвращается и закрывает цилиндр подачи. Устройство пневматической подачи имеет три скорости подачи, которые могут варьироваться в зависимости от того, что именно надо нарезать.



**пневматической подачи**



### Непрерывная подача, загрузка ведрами

Устройство непрерывной подачи позволяет непрерывно заполнять машину из ведер и используется для нарезки преимущественно округлых продуктов. Производительность очень высока, потому что машина работает непрерывно и чрезвычайно эффективно использует время. RG-400i с бункером непрерывной подачи может быть встроена в линию непрерывного производства.

Цилиндр подачи для бункера непрерывной подачи оснащен двумя лопатками, которые направляют продукты вниз на режущий инструмент во время переработки.



**непрерывной подачи**

# Аксессуары, облегчающие жизнь на кухне



## Тележка для практичного хранения аксессуаров

Тележка для аксессуаров обеспечивает практичное хранение различных аксессуаров и режущих инструментов. На ней есть место для трех устройств подачи и обоих цилиндров подачи. Режущие инструменты можно подвешивать на тележку, чтобы получить свободное пространство и предотвратить лишний износ. Тележка идеально подходит для поддержания порядка на рабочем месте, а также для быстрого и легкого использования и хранения инструментов. Тележка полностью изготовлена из нержавеющей стали и снабжена надежными колесами, два из которых можно блокировать.



## Нержавеющая тележка с поддоном для плавного процесса

Нержавеющая тележка с поддоном ставится перед овощерезкой при переработке, чтобы нарезанные продукты можно было легко перевезти дальше в процессе переработки. К тележке прилагается гастрономический поддон 1/1-200. Поскольку раму, удерживающую поддон, можно отрегулировать по высоте и даже полностью снять, Вы можете использовать тележку, например, для перевозки мешков с картошкой, капустой или луком. Тележка полностью изготовлена из нержавеющей стали и снабжена четырьмя надежными колесами, два из которых можно блокировать.



## Лоток для нарезки кубиком и картофеля-фри – облегчает очистку

Для облегчения очистки в нижней части корпуса машины ставится лоток, поэтому корпус не соприкасается с перерабатываемыми продуктами. По окончании переработки просто вытащите изготовленный из нержавеющей стали лоток из машины и помойте его в посудомоечной машине. Таким образом, потребность в ручной очистке корпуса машины сводится к минимуму, что повышает гигиеничность.

При использовании решёток для нарезки кубиком и фри всегда используйте лоток. А также рекомендуется его использование с другими режущими инструментами.



## Компрессор для устройства пневматической подачи

Для работы устройства пневматической подачи необходим сжатый воздух, как понятно из названия. Если в том помещении, где машина будет использоваться, сжатого воздуха нет, то можно приобрести компрессор из ассортимента HALLDE. Компрессор работает бесшумно (уровень шума менее 64 дБА), и его легко передвигать, так как он установлен на тележке.



## Практичный настенный держатель для дисков и щётка для очистки

Настенный держатель для 3-х режущих дисков. Легко крепится на стену, обеспечивает быстрый обзор имеющихся дисков, экономит место, делает их использование безопасным и удобным. В то же время эффективен для защиты режущих кромок режущих дисков от повреждений.

Щётки для очистки двух размеров предназначены для очистки машин и режущих инструментов. У обеих щёток грубая щетина, которая особенно эффективна при очистке решеток для нарезки кубиками и дисков для нарезки соломкой.



# Режущие инструменты высочайшего качества для наилучшего результата



Все режущие инструменты пригодны для мытья в посудомоечной машине. • = сделано из нержавеющей стали ВП = высокопроизводительный

	<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>ВП Ломтик</b> 2, 3, 4, 6, 8, 10, 12, 15, 20 мм	Нарезает твердые овощи и фрукты ломтиком и, вместе с соответствующей решеткой, кубиком. Нарезает картофель-фри совместно с решеткой для нарезки картофеля-фри. Высокопроизводительный диск для нарезки ломтиком имеет два прямых лезвия и, соответственно, повышенную производительность.	
	<b>Диск для тонкой нарезки</b> 14, 20 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 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> • 3, 4, 5, 6 мм	Применяется для нарезки волнистых ломтиков огурцов, свёклы, моркови и т.д.	
	<b>ВП Волнистый ломтик</b> 2, 3, 4, 6 мм	Нарезает твердые овощи и фрукты волнистым ломтиком. Высокопроизводительный диск для нарезки волнистым ломтиком имеет два прямых лезвия и, соответственно, повышенную производительность.	
	<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>ВП Соломка</b> 2x2, 2,5x2,5, 2x6, 4x4, 6x6, 8x8, 10x10 мм	Нарезает твердые овощи и фрукты соломкой для супов, салатов, маринадов, консервации, картофеля-фри. Высокопроизводительный диск для нарезки соломкой имеет два прямых лезвия и, соответственно, повышенную производительность.	
	<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 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, 25x25 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	
	<b>Решетка для картофельных чипсов</b> • 10x10 мм	Для нарезки картофеля фри (прямой брусочек 10x10 мм) в сочетании с диском для нарезки 10 мм.	





### Машина

- Двигатель: 1,5/0,9 кВт. Две скорости (200 и 400 об/мин). 208-440 В, трехфазный, 50-60 Гц.
- Передача: Не нуждающийся в обслуживании зубчатый редуктор.
- Защитная система: Три предохранительных выключателя.
- Класс защиты машины: IP45.
- Класс защиты кнопок: IP65.
- Разъем силового питания: Заземленный, трехфазный, 16 А.
- Уровень шума LpA (EN31201): 70 дБА.
- Магнитное поле: Менее 0,4 мкТ.

### Материал

- Корпус машины: Нержавеющая сталь.
- Цилиндры подачи: Нержавеющая сталь.
- Устройства подачи: Нержавеющая сталь.
- Диски режущих инструментов: Нержавеющая сталь/алюминий.
- Лезвия режущих инструментов: Нержавеющая ножевая сталь.

### Устройства подачи

Четыре типа устройств подачи:

- Устройство ручной подачи с дугообразной рукояткой и эффектом рычага.
- Устройство пневматической подачи: три скорости.
- Устройство с 4-мя трубами подачи: Диаметры – 73 мм (2 шт.), 60 мм и 35 мм.
- Бункер непрерывной подачи: Объем приблизительно 23 л. Высота 350 мм. Диаметр 420 мм.

Три различных типа цилиндров подачи:

- Цилиндр подачи: Объем 9 л. Высота 250 мм. Диаметр 200 мм.
  - Цилиндр подачи А с тремя ножами внутри для устройства ручной подачи, устройства пневматической подачи и устройства с 4-мя трубами подачи.
  - Цилиндр подачи В с одной перегородкой внутри для устройства ручной подачи, устройства пневматической подачи и устройства с 4-мя трубами подачи.
  - Цилиндр в составе бункера непрерывной подачи с двумя лопатками подачи внутри

### Режущий инструмент

- Диаметр: 215 мм. • Частота вращения: 200 и 400 об/мин.

### Способы переработки

- Нарезка ломтиками, кубиками, соломкой, брусочками, шинкование, натирание.
- Переработка фруктов, овощей, сухого хлеба, сыра, орехов и грибов.

### Пользователи

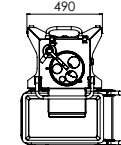
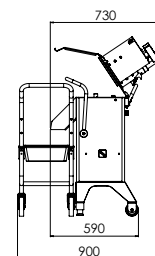
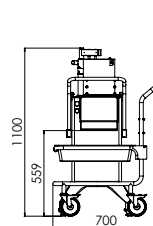
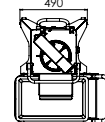
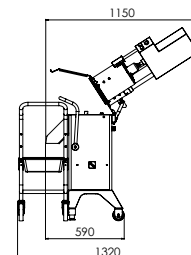
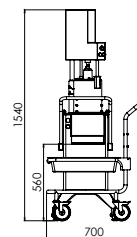
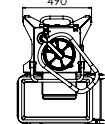
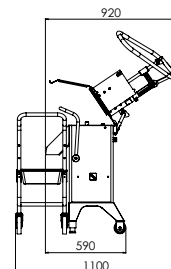
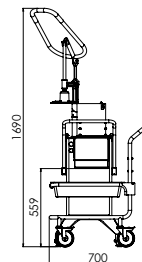
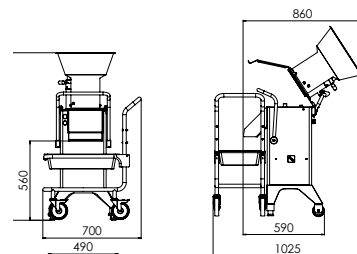
- Рестораны, кухни супермаркетов, пиццерии, центральные кухни, кухни заведений, школы, больницы, предприятия пищевой промышленности, бистро, суда, фабрики-кухни и др.

### Масса нетто

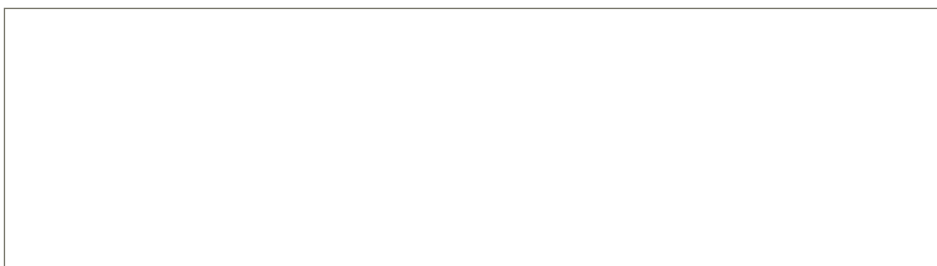
- Машина: 63 кг. • Цилиндр подачи: 6 кг.
- Устройство ручной подачи: 7,5 кг.
- Устройство с 4-мя трубами подачи: 5 кг.
- Устройство пневматической подачи: 12 кг.
- Бункер непрерывной подачи: 14,5 кг.
- Режущий инструмент: 1 кг.
- Лоток: 1,5 кг.

### Нормы

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



Профессиональное  
кухонное оборудование  
Сделано в Швеции



AB Hälde Maskiner P.O. Box 1165 SE 164 26 KISTA Sweden

• Тел: +46 8 587 730 00 • Факс: +46 8 587 730 30 • [www.halld.com](http://www.halld.com) • [info@halld.com](mailto:info@halld.com)

