



Профессиональное  
кухонное оборудование  
Сделано в Швеции



Овощерезка

## Овощерезка RG-250

- Нарезка ломтиками, кубиками, соломкой, шинкование, натирание и нарезка картофеля фри.
- Обработка фруктов, овощей, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т.д.
- Высокопрочная овощерезка для коммерческого производства многолетнего использования.
- Высокая мощность. Приготовление до 10 кг в минуту, 1000 порций в день.

# RG-250



### Эргономична со всех сторон

Благодаря наклонному дизайну, цилиндр подачи всегда принимает правильный угол, позволяя удобно загружать овощи в машину. С системой "HÄLLDE Power Link" ручной толкатель работает по принципу рычага, позволяя вдвое уменьшить ручную нагрузку, необходимую для работы. Благодаря дугообразной рукоятке ручного толкателя "HÄLLDE Ergo-loop", Вы можете загружать овощи как правой, так и левой рукой, что обеспечивает Вам более эргономичное положение при работе. Мы рекомендуем использовать регулируемый по высоте стол-подставку HÄLLDE, который всегда обеспечивает оптимальную высоту машины.



### Надежная и быстрая загрузка машины

Благодаря функции автоматического запуска/остановки, машина останавливается при отводе ручного толкателя в сторону. При возврате его в исходное положение машина снова включается, и Вы можете продолжать работу. Цилиндр подачи овощерезки RG-200 имеет круглое сечение, что увеличивает ее вместимость. Эти функции являются явным преимуществом, в особенности при переработке больших объемов овощей.

### Двойная защита от открытого ножа

При отводе в сторону ручного толкателя и снятии цилиндра подачи, электричество полностью отключается. Благодаря этой двойной защите машина никогда не заработает с открытым ножом.



### Разработана для безупречной гигиены

RG-250 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. Ручной толкатель и цилиндр подачи можно снять и промыть под струей воды.

### Только самые качественные материалы

Корпус машины, цилиндр подачи и ручной толкатель сделаны из высокопрочного металла. Для изготовления ножей и режущих дисков используется только нержавеющая сталь высочайшего качества.

### Легкая при перемещении

Сравнительно небольшие габариты овощерезки дают Вам много преимуществ. Она не занимает много места на кухне, и ее легко перемещать с места на место при помощи надежной рукоятки с тыльной стороны.

### Высочайшая эксплуатационная надежность

Мощный двигатель обладает высоким крутящим моментом, как при запуске, так и в течение работы. Он моментально заводит режущий инструмент без ременного или промежуточного привода. Мощность двигателя передается через не нуждающийся в обслуживании зубчатый редуктор. Благодаря этому овощерезка RG-250 абсолютно надежна в эксплуатации, независимо от типа продуктов, с которыми Вы работаете.

### Полный комплект режущих инструментов

Благодаря полному комплекту режущих инструментов, RG-250 справится с любой работой. Выберите сами, какие инструменты Вам необходимы для более эффективной работы на кухне. RG-250 нарезает ломтиками, кубиками, соломкой, шинкует и измельчает как твердые, так и мягкие продукты. Поскольку лезвия, балки дисков и терки заменяемы, Вам не придется покупать новые режущие инструменты.



### Всегда самая качественная нарезка

Скорость вращения режущих дисков оптимизирована для максимально эффективной нарезки безупречно ровных кусочков. Лезвия специально заточены во избежание затупления или поломки кончика лезвия.



### Аксессуары



Стол-подставка



Контейнерная тележка









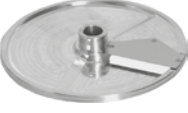






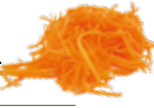
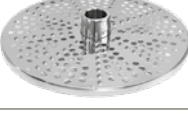





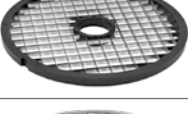



Настенный стеллаж для дисков

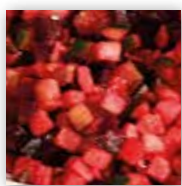
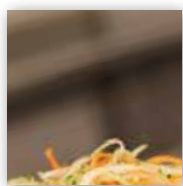


Малая/Большая щётка для очистки

# Режущие диски высшего качества - отличная нарезка

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

	<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>Диски для стандартной нарезки</b> 20 мм.	Для нарезки ломтиком твёрдых овощей, таких как корнеплоды и т.д. Для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками.	
	<b>Диск для тонкой нарезки</b> 15 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> • 2, 3, 4, 5, 6 мм	Применяется для нарезки волнистых ломтиков огурцов, свёклы, моркови и т.д.	
	<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>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 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 продуктов.	
	<b>Решетка для картофельных чипсов</b> • 10x10 мм	Для нарезки картофеля фри (прямой брусочек 10x10 мм) в сочетании с диском для нарезки 10 мм.	





## Овощерезка RG-250

- Большой цилиндр подачи с круглым сечением позволяет вместить большинство продуктов целиком.
- Мощный двигатель с планетарным редуктором моментально, напрямую заводит режущие инструменты без ременного или промежуточного привода.
- С системой "HÄLLDE Power Link" ручная толкатель работает по принципу рычага, позволяя вдвое уменьшить ручную нагрузку, необходимую для работы.
- Система «HÄLLDE Ergo-loop» обеспечивает удобную и эргономичную работу двумя руками.
- Наклонный дизайн и опорная стенка цилиндра подачи позволяет Вам с легкостью уложить помидоры, лук, сладкий перец и т.д. для их нарезки в определенном направлении.

### Машина

- Двигатель: 0,55 кВт, Одна скорость. 400 В, трехфазный, 50 Гц. 230 В, однофазный, 50 Гц
- Передача: Планетарный редуктор.
- Защитная система: Два предохранительных выключателя.
- Класс защиты машины: IP44.
- Класс защиты кнопок: IP65.
- Разъем силового питания: Заземленный, однофазный, 10 А или заземленный, трехфазный, 16А.
- Предохранитель: 10 А, инерционный.
- Уровень шума LpA (EN31201): 72 дБ.
- Магнитное поле: Менее 0,5 мкТ.

### Материал

- Корпус машины: Анодированный и полированный алюминиевый сплав.
- Диски режущих инструментов: Нерж. сталь/Алюминий/Армированный полиамид.
- Лезвия режущих инструментов: Нержавеющая высокопрочная шведская сталь.
- Стол-подставка: Нержавеющая сталь.
- Гастрономический поддон: Поликарбонат.

### Механизм подачи

- Цилиндр подачи: Объем 4 л. Высота 180 мм. Диаметр 170 мм. Несъемная внутренняя опорная стенка шириной 55 мм.
- Труба подачи: внутренний диаметр 56 мм.
- Ручной толкатель с дугообразной рукояткой "HÄLLDE Ergo-loop" и устройством "HÄLLDE PowerLink".

### Режущие инструменты

- Диаметр: 185 мм.
- Частота вращения: 350 об/мин (50 Гц).

### Вид обработки

- Нарезка ломтиками, кубиками, соломкой, волнистыми ломтиками, шинкование, натирание и нарезка картофеля фри.
- Обработка фруктов, овощей, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов.

### Пользователи

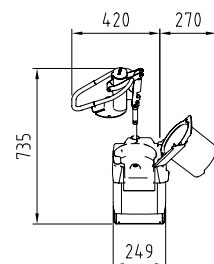
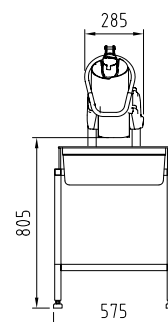
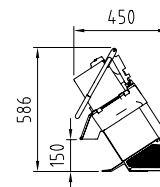
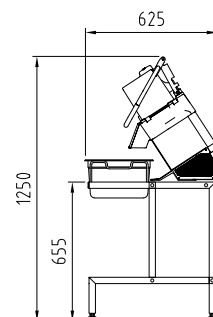
- Рестораны, кухни супермаркетов, пиццерии, салатные бары, школы, больницы, диетические кухни, бистро, суда, фабрики-кухни и т.д.

### Масса нетто

- Машина: 22 кг
- Режущие инструменты: 0,5 кг

### Стандарты

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



Профессиональное  
кухонное оборудование  
Сделано в Швеции

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

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