



RG-250 diwash

Овощерезка

Машины для переработки продуктов питания – Производятся в Швеции 



**10 кг
/мин**

**1000
/день**



hallde.com

Компактная и высокопроизводительная Овощерезка

RG-250 diwash имеет 4 литровый, цилиндр подачи круглой формы. Наклонная конструкция вместе с суппортом позволяет легко добавлять продукты (например, помидоры, лук, сладкий перец и т.д.) а также менять последовательно угол нарезки. Встроенная трубка для подачи облегчает поперечную резку продолговатых продуктов (например, огурцов). Все съемные части RG-250 diwash, вступающие в контакт с пищевыми продуктами, можно мыть в посудомоечной машине

Эргономичная и безопасная эксплуатация в течение долгого времени

Наклонная конструкция упрощает процесс загрузки RG-250 с diwash продуктами. Эта конструкция также позволяет использовать эффект рычага от устройства подачи, облегчающего подачу продуктов более твердой консистенции. Рекомендуется, чтобы машина работала на специально разработанном нами для нее столе. Его три различных регулируемых уровня высоты гарантируют правильную рабочую позицию. Безопасность обеспечивается с помощью автоматического устройства подачи, управляемого с помощью кнопки включения: если толкатель повернут в сторону от цилиндра подачи, двигатель будет выключен. Позиционирование толкателя над отверстием автоматически запускает машину. RG-250 diwash имеет прочную и большую ручку сзади, что облегчает перемещение машины.

Простая очистка для лучшей гигиены

Все части RG-250 diwash (которые в контакте с продуктами) имеют запатентованное покрытие, которое делает их очень гладкими и легким в очистке. Эта машина не имеет острых углов, выполнена с закругленными краями и без углублений, таким образом, что предотвращает скопление остатков продуктов. Все съемные части RG-250 diwash можно мыть в посудомоечной машине и они изготовлены из сертифицированных для пищевой гигиены материалов.

Аксессуары, которые упрощают жизнь на вашей кухне

• Стол для лучшей эргономики

Стол может быть установлен на трех разных уровнях (высокий, средний, низкий) так, чтобы всегда была гарантирована правильная эргономичная позиция. Конструкция стола позволяет легко разместить тележку с контейнером HALLDE.



• Контейнер Тележка с плавным ходом

Облегчает обработку резанных продуктов, их транспортировку на последующие этапы процесса приготовления. Может быть отрегулирована на разную высоту и даже быть сложена полностью. Тележка выполнена полностью из нержавеющей стали, с четырьмя прочными колесами, два из которых блокируемые.



• Чистящие щетки двух размеров

Используется для очистки машин и режущих инструментов. Обе имеют грубые щетинки, которые особенно эффективны для очистки ножей, решеток и фрез.



• Настенный стеллаж для дисков

Обеспечивает пространство для трех режущих инструментов и легкий доступ ко всем остальным деталям, экономит пространство и делает вашу работу безопасной и комфортной – эффективный способ защиты кромок лопастей от ненужного износа.



Высочайшая надежность

Мощный двигатель имеет высокий пусковой и рабочий крутящий момент и мощный прямой привод режущего инструмента. Усилие от двигателя передается через не нуждающийся в обслуживании зубчатый редуктор.

Режущий инструмент для всех возможных задач

RG-250 diwash может нарезать продукты, как твердые так и мягкие, более чем 50 различными способами - режет ломтиками, кубиками, натирает и измельчает, режет соломкой и брусочками, волнистыми ломтиками. Он даже может сделать картофельные чипсы. Ножи и режущие пластины легко заменяемы и гарантируют непрерывную и превосходную работу.

Всегда отличные результаты нарезки

Скорость вращения режущего инструмента оптимизирована для нарезки, эффективно насколько это возможно. Лезвия ножей отшлифованы с целью поддержания их остроты как можно дольше.



diwash

Все съемные части
RG-250 diwash можно
мыть в посудомоечной
машине.

Режущие диски высшего качества – отличная нарезка



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

	Ломтик • 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.	
	Диски для стандартной нарезки 20 мм	Для нарезки ломтиком твёрдых овощей, таких как корнеплоды и т.д. Для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками.	
	Диск для тонкой нарезки 15 мм	Для нарезки ломтиком как твёрдых, так и мягких овощей, фруктов, грибов и т.д. Для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками.	
	Диск для мягких продуктов 8, 10, 12, 15 мм	Для нарезки ломтиком мягких овощей, фруктов, грибов и т.д. Для нарезки кубиком мягких продуктов вместе с подходящими решётками.	
	Волнистый ломтик • 2, 3, 4, 5, 6 мм	Применяется для нарезки волнистых ломтиков огурцов, свёклы, моркови и т.д.	
	Соломка • 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.	
	Тёрка/Измельчитель • 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.	
	Мелкая тёрка •	Для тонкого натирания продуктов сырого картофеля для драников, изготовления панировки.	
	Тёрка для твёрдого сыра •	Идеальна для натирания твёрдого сыра, такого как пармезан. Производит несколько более грубую крошку, чем Мелкая тёрка, особо мелкая	
	Особо мелкая тёрка •	Натирает продукты очень мелко, такие как черная редька, тертая для пюре и т.д.	
	Решётка для нарезки кубиками 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.	
	Решетка для картофельных чипсов • 10x10 мм	Для нарезки картофеля фри (прямой брусочек 10x10 мм) в сочетании с диском для нарезки 10 мм.	

Руководство по режущим инструментам HALLDE с результатами, фотографиями и видеороликами доступно на веб-сайте hallde.com





Мотор

- Двигатель: 0,55 кВт. Односкоростной. 380-415В, три фазы, 50 Гц. 220-240В, одна фаза, 50 Гц.
- Коробка передач: Не нуждающийся в обслуживании зубчатый 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 или полированный алюминиевый сплав с органическим покрытием, полимеры.
- 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).

Способы переработки

- Режет ломтиками, кубиками, натирает и измельчает, режет соломкой и брусочками, волнистыми ломтиками.
- Обработка фруктов, овощей, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов.

Пользователи

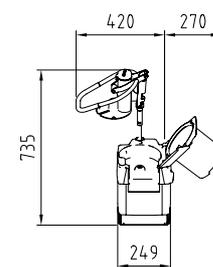
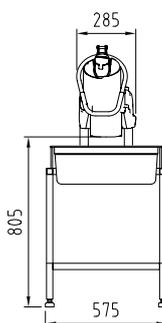
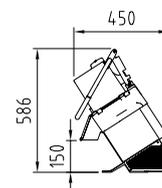
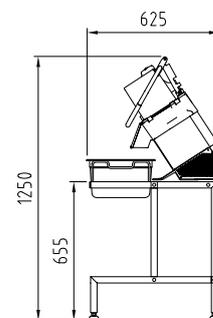
- Рестораны, кухни супермаркетов, пиццерии, салатные бары, школы, больницы, диетические кухни, бистро, суда, фабрики-кухни и т.д.

Масса нетто

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

Стандарты

- Другое: Зайдите на hallde.com. Выберите модель, затем Сертификация.



Food Preparation Machines
Made in Sweden

AB Hallde 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 • info@hallde.com

