



















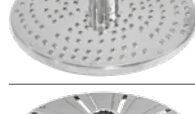









Режущие диски высшего качества

– 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.	
	ВП Ломтик 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.	
	Диск для тонкой нарезки 14, 20 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 твёрдых овощей, таких как корнеплоды и т.д. Для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками.	
	Волнистый ломтик* 3, 4, 5, 6 мм	Применяется для нарезки волнистых ломтиков огурцов, свёклы, моркови и т.д.	
	ВП Волнистый ломтик 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.	
	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.	
	ВП Соломка 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.	
	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, 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	
	Решетка для картофельных чипсов* 10x10 мм	Для нарезки картофеля фри (прямоугольный брусочек 10x10 мм) в сочетании с диском для нарезки 10 мм.	



Food Preparation Machines
Made in Sweden

Машина

- Двигатель: 0,75 кВт. Одна скорость 380-415, 3 фазы, 50-60 Гц.
- Коробка передач: Не нуждающийся в обслуживании зубчатый редуктор.
- Система защиты: Три предохранительных выключателя.
- Класс защиты, машины: IP44.
- Класс защиты кнопок: IP65.
- Разъем силового питания: Заземленный, 3-фазный, 16 А.
- Уровень шумности LpA (EN31201): 73 дБ.
- Магнитное поле: Менее 0,4 микротел.
- Регулируемые ножи.

Материал

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

Устройство подачи

Три типа устройств подачи:

- Устройство ручной подачи, с дугообразной рукояткой и эффектом рычага и подающая трубка: диаметр 60 мм.
- Устройство с 4-мя трубами подачи: Диаметры 73 мм (2), 60 мм и 35 мм.
- Бункер непрерывной подачи: объем ок. 23 литров. Высота 350 мм. Диаметр 420 мм.

Два типа подающих цилиндров:

- Объем 5,7 л. Высота 180 мм. Диаметр 200 мм.
- Подающий цилиндр с одной перегородкой внутри, для ручной подачи и устройства с 4-мя трубами подачи.
- Подающий цилиндр с двумя лопатками внутри, для бункера непрерывной подачи.

Режущий инструмент

- Диаметр: 215 мм.
- Оборотов в минуту: 400 оборотов / мин.

Способы переработки

- Режет ломтиками, кубиками, натирает и измельчает, режет соломкой и брусочками, волнистыми ломтиками.
- Переработка: фрукты, овощи, сухой хлеб, сыр, орехи, грибы, и т.п.

Предназначен для

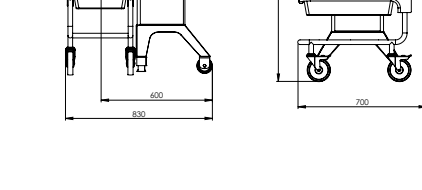
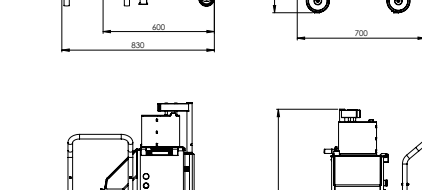
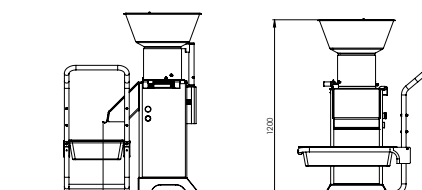
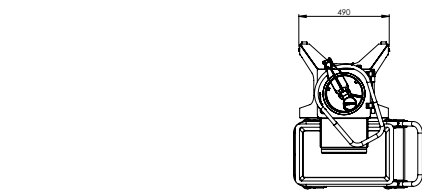
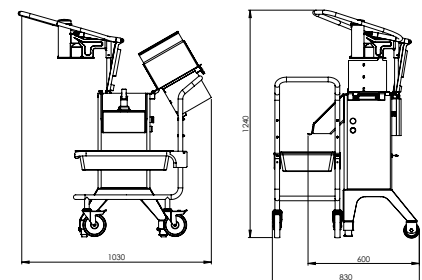
- Ресторанов, супер и гипермаркетов, пиццерий, кухонь пищевых производств, школ, больницы, центральных кухонь, фаст-фуда, судов, кухонь заведений общественного питания и т.д.

Вес нетто

- Машина: 37 кг.
- Цилиндр подачи: 6 кг
- Устройство ручной подачи: 5,8 кг.
- Бункер непрерывной подачи: 11 кг.
- Устройство с 4-мя трубами подачи: 5 кг
- Лоток: 1,5 кг
- Режущий инструмент: 1 кг

Соответствие стандартам


- Зайдите на сайт: www.halldes.com. Выберите модель и «Сертификаты».



Компания Halldes сохраняет право на внесение изменений в конструкцию и ассортимент без предварительного уведомления.



Овощерезка

Машины для переработки продуктов питания – Производятся в Швеции 



40 кг /мин

3000 /день

© AB Halldes Maskiner 2020

AB Halldes Maskiner – P.O. Box 1165 SE-164 26 Kista Sweden
 • Тел: +46 8 587 730 00 • Факс: +46 8 587 730 30 • www.halldes.com • info@halldes.com



halldes.com

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

Овощерезка из нержавеющей стали

RG-300i является одной из мощнейших и наиболее эффективных овощерезок Halde, готовит до 40 кг / мин. Диаметр режущих инструментов 215 мм обеспечивает эффективную готовку больших объемов, с более чем 50 вариаций нарезки, которые могут быть сделаны - эта машина режет ломтиками, кубиками, натирает и измельчает, режет соломкой и брусочками, волнистыми ломтиками и нарезает картофельные чипсы. Режущие инструменты, как и все съемные части машины, можно мыть в посудомоечной машине. RG-300i является надежной и очень устойчивой напольной моделью, выполненной из нержавеющей стали.

Добавить продукт безопасно и быстро

Функция автоматического запуска / остановки, однократным нажатием кнопки. Машина работает непрерывно, и при этом вращающийся режущий элемент закрыт кожухами безопасности. Вы экономите драгоценное время, обеспечивая при этом безопасность!

Легкая чистка для превосходной гигиены

Все съемные детали можно мыть в посудомоечной машине и они изготовлены из гигиеничных сертифицированных материалов. Поверхности машины гладкие, с закругленными краями и без лишних углублений, для быстрой и легкой очистки.

Лоток для нарезки кубиком и картофеля фри

Уменьшает необходимость очистки машины вручную - дает превосходную гигиеничность. Лоток всегда используется при изготовлении продуктов с помощью решетки или ножа для чипсов. Лоток также рекомендован при производстве продуктов с использованием других режущих инструментов.



Надежность нержавеющей стали

Основание машины, подающие цилиндры, устройства подачи, лоток и режущие инструменты изготовлены из нержавеющей стали.

Оптимальная эксплуатационная надежность

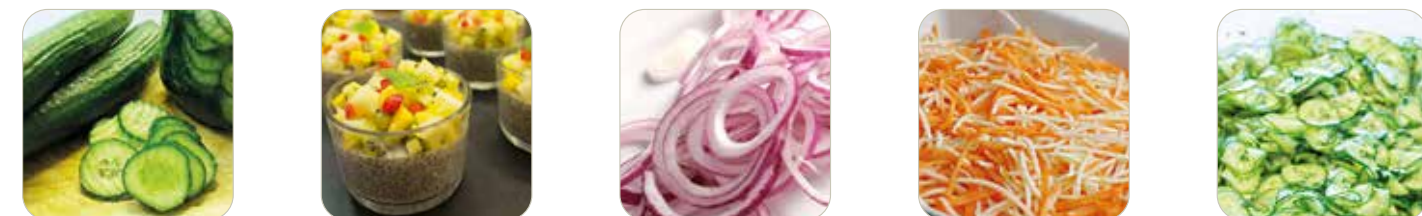
Мощный двигатель генерирует высокий крутящий момент при пуске и при эксплуатации, ход режущего инструмента обеспечивается непосредственно через зубчатую передачу.

Режущие инструменты, предлагающие полный спектр возможных видов нарезки

RG-300i может произвести более 50 различных видов нарезок; режет ломтиками, кубиками, натирает и измельчает, режет соломкой и брусочками, волнистыми ломтиками и нарезает картофельные чипсы. Лезвие, нож и терка являются заменяемыми элементами, так что вы можете всегда купить и заменить режущие инструменты быстро и экономически эффективно.

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.



Удобная подготовка для всех нужд

То, для чего машина будет использована определяет какой тип устройства подачи сырья, совмещенного с подающим цилиндром и какой режущий инструмент установлен на ней. Все части легко установить и отсоединить. Вы можете поменять как устройство подачи так и режущий инструмент всего за несколько простых шагов.

Какие устройства подачи упростят вашу работу?



Устройство ручной подачи – уменьшает усилие при помощи рычага

Готовит все виды мелких и крупных продуктов. Конструкция обеспечена рычагом, что облегчает приготовление твердых продуктов. Встроенное устройство подачи в форме трубы облегчает приготовление длинных, тонких изделий. Для безопасного и быстрого приготовления, машина останавливается, когда устройство подачи отводится в сторону, и запускается автоматически, когда мы закрываем специальную крышку отверстие цилиндра подачи.



Устройство с 4-мя трубами подачи – нарезает длинные и тонкие продукты вертикально

Для того, чтобы легко разрезать длинные и тонкие продукты вертикально, круглые продукты под нужным углом и смешать пряные травы используется устройство с 4-мя трубами подачи. При использовании устройства с 4-мя трубами подачи, машина работает непрерывно, так как режущий инструмент постоянно закрыт устройством подачи.



Бункер непрерывной подачи – непрерывная загрузка

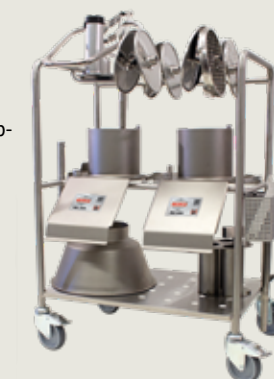
Позволяет непрерывно, заполнять сырьем бункер в первую очередь при приготовлении круглых изделий. Это обеспечивает очень высокую пропускную способность, так как машина работает непрерывно, автоматически толкая вниз продукты в сторону режущего инструмента. RG-300i с бункером непрерывной подачи очень экономит ваше время.



Аксессуары, которые упрощают жизнь на вашей кухне

• Тележка для практического хранения

Идеальный инструмент для поддержания порядка и аккуратности, что позволяет легко и быстро работать с режущими инструментами, подающими цилиндрами и устройствами. Тележка изготовлена полностью из нержавеющей стали и имеет прочные колеса, два из которых имеют стоп-механизм.



• 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.



• Тележка и контейнер с крышкой

Удобно для очень больших объемов. Тележка оснащена прочной ручкой и четырьмя поворотными колесами, два из которых блокируются. Объем емкости для готового продукта 54 литра. Контейнер с крышкой можно штабелировать.



• Тележка с ванной

Нарезать овощи опосредственно в рассол или воду, чтобы сделать их хрустящими. Тележка оснащена практичным дренажным краном и имеет емкость 85 литров.



• Контейнерные тележки

Более маленький вариант имеет практичную полку, на которой вы можете очистить от кожуры и нарезать продукты перед обработкой, в то же время имеет пространство для 2x7 GN 1/1. Модель больше адаптирована для 16 GN 1/1. Оба контейнера тележки оснащены четырьмя колесами, два из которых блокируются.



• 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.

