



Food Preparation Machines
Made in Sweden

RG-50S Овощерезка

- Нарезка ломтиками, соломкой, волнистыми ломтиками, шинкование, натирание и измельчение.
- Обработка фруктов, овощей, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т.д.
- Настольная модель для малогабаритной кухни.
- Приготовление до 80 порций в день и 2 кг в минуту.



Овощерезка

RG-50S



Эргономична со всех сторон

RG-50S – самая компактная овощерезка HДLLDE, созданная для малогабаритной кухни. Компактный дизайн RG-50S позволяет убирать и доставать овощерезку по необходимости, Вы можете поставить ее прямо на кухонный стол. При поднятии ручного толкателя RG-50S он принимает форму дуги. Благодаря этой функции и небольшой высоте машины, Вам будет обеспечена более эргономичная рабочая позиция.

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. Эта автоматическая функция делает работу более эффективной, что является явным преимуществом, в особенности при переработке больших объемов овощей.



Двойная защита от открытого ножа

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

Разработана для безупречной гигиены

RG-50S 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. Цилиндр подачи можно снять и помыть в посудомоечной машине.

Только самые качественные материалы

Корпус машины сделан из прочного ABS пластика. Цилиндр подачи и ручной толкатель – из прочного поликарбоната. Для изготовления ножей и режущих дисков используются только нержавеющая сталь высочайшего качества.



Легкая при перемещении

Небольшие габариты овощерезки дают Вам много преимуществ. Она не занимает много места на кухне, и ее легко перемещать с места на место при помощи надежных рукояток с боковых сторон.



Высочайшая эксплуатационная надежность

Мощный двигатель обладает высоким крутящим моментом и заводит режущий инструмент через не нуждающийся в обслуживании зубчатый ремень. Поскольку скорость мотора замедлена, овощерезка RG-50S абсолютно надежна в эксплуатации – независимо от типа продуктов, с которыми Вы работаете.



Полный комплект режущих инструментов

Благодаря полному комплекту режущих инструментов, RG-50S справится с любой работой. Выберите сами, какие инструменты Вам необходимы для более эффективной работы на кухне. RG-50S нарезает ломтиками, соломкой, шинкует и измельчает как твердые, так и мягкие продукты.



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.



RG-50S Аксессуары



Набор из 2-х дисков



Защита лезвия



Настенный кронштейн



Щетка

Режущие инструменты высочайшего качества для достижения наилучшего результата, при любом виде нарезки



Диск для нарезки ломтиком

1, 1.5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9,
10, 12, 15 mm.



- Шинкование салата и капусты.



Диск для фигурной нарезки

4 mm.



- Для фигурной нарезки свеклы, огурцов, моркови и т.д.



Диск для нарезки соломкой

2x2, 4x4, 6x6, 8x8, 10x10 mm.



- Нарезка соломкой картофеля и моркови для супа, огурцов для салата и т.д.



Тёрка /Измельчитель

1.5, 2, 3, 4-5, 6, 8, 10 mm.



- Шинкование белокочанной капусты.
- Натирание сыра для пиццы и запеканки.



Тёрка мелкая Тёрка особо мелкая Тёрка для твердых сыров

- Особо мелкое натирание редьки, сухого хлеба, моркови и др.
- Тёрка для твердых сыров великолепно подходит для натирания таких сыров как пармезан.



- Натирание корнеллодов, хлеба, сыра и др.
- Мелкое натирание сырого картофеля для картофельных котлет.

С руководством по использованию режущих инструментов Hdlde Вы можете ознакомиться на нашем сайте: haldde.com/toolguide, где Вы также найдете дополнительную информацию, фотографии и видео-инструкции.

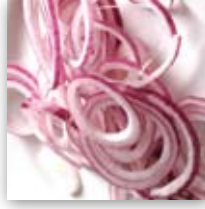
RG-50S Результаты нарезки



Томаты ломтиком



Лук-порей колечками



Лук колечками



Салат из капусты, моркови, лука



Болгарский перец кольцами



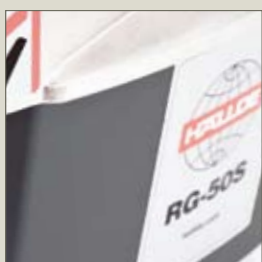
Картофельный салат



Морковный салат



Огурец соломкой



RG-50S Овощерезка

- Большой цилиндр подачи в форме полукруга позволяет вместить большинство продуктов целиком.
- Компактная настольная модель, которую легко убирать и доставать по необходимости. Несмотря на небольшой размер овощерезки RG-50S, ее многофункциональность и качество нарезки несколько не отличается от больших машин HLLDE.
- Вы с легкостью можете уложить помидоры, лук, сладкий перец и т.д. вдоль стенок цилиндра подачи, для нарезки в определенном направлении.
- Многоскоростной, не нуждающийся в обслуживании зубчато-ременной двигатель обеспечивает высокий крутящий момент.
- Скорость вращения 500 об/мин.
- 29 режущих дисков доступно.

Машина

- Двигатель: 1000 Вт, Одна скорость. 220-240 В, однофазный, 50-60 Гц.
- Передача: Зубчатый ремень.
- Защитная система: Два предохранительных выключателя.
- Класс защиты машины: IP34.
- Разъем силового питания: Заземленный, однофазный, 10 А.
- Предохранитель: 10 А, инерционный.
- Уровень шума LpA (EN31201): 76 дБ.
- Магнитное поле: Менее 0,1 мкТ.

Материал

- Корпус отсека мотора: ABS пластик
- Корпус рабочей камеры: Алюминий.
- Устройство подачи: Поликарбонат и полиамид.
- Диск сбрасыватель: Ацеталь
- Диски режущих инструментов: Нержавеющая сталь.
- Лезвия режущих инструментов: Нержавеющая сталь.

Подающий механизм

- Цилиндр подачи: Объем 0,9 л. Высота 185 мм. Диаметр 170 мм.
- Труба подачи: внутренний диаметр 53 мм.

Режущие инструменты

- Диаметр: 185 мм.
- Частота вращения: 500 об/мин.

Вид обработки

- Нарезка ломтиками, соломкой, волнистыми ломтиками, шинкование, натирание и измельчение.
- Обработка фруктов, овощей, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т.д.

Пользователи

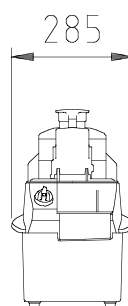
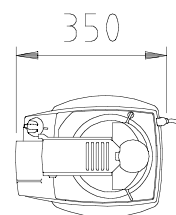
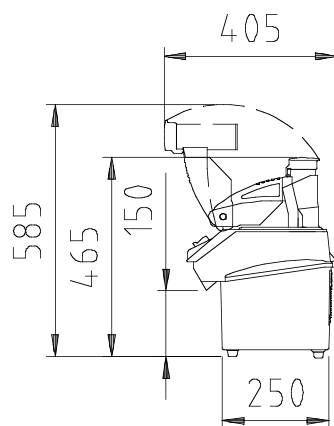
- Рестораны, кухни супермаркетов, диетические кухни, салатные бары, школы и детские сады, бистро, фабрики-кухни и т.д.

Масса нетто

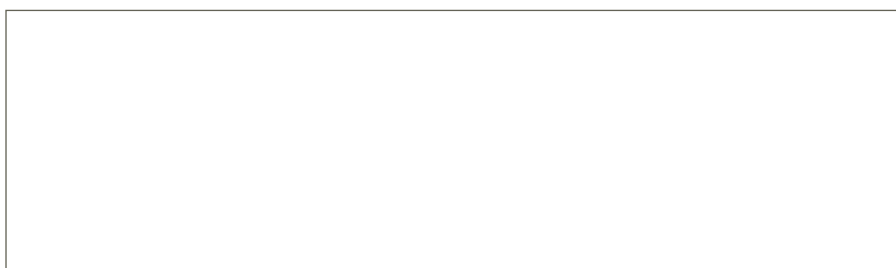
- Машина: 9,8 кг
- Режущие инструменты: 0,3 кг

Нормы

- Директива ЕС по машиностроению 98/37/ЕЕС, LVD 73/23 ЕЕС, EMC 89/336/ЕЕС.
- NSF/ANSI Стандарт 8.



Food Preparation Machines
Made in Sweden



AB Hallde Maskiner P.O. Box 1165 SE-164 26 Kista Sweden
• Phone: +46 8 587 730 00 • Fax: +46 8 587 730 30 • hallde.com • info@hallde.com