



Профессиональное  
кухонное оборудование  
Сделано в Швеции



Овощерезка

## Овощерезка RG-50

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

# RG-50



### Эргономична со всех сторон

RG-50 – самая компактная овощерезка HALLDE, созданная для малогабаритной кухни. Компактный дизайн RG-50 позволяет убирать и доставать овощерезку по необходимости, Вы можете поставить ее прямо на кухонный стол. При поднятии ручного толкателя RG-50 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 поднятии ручного толкателя. 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 поднятии ручного толкателя или снятии цилиндра подачи, электричество полностью отключается. Благодаря этой двойной защите машина никогда не заработает с открытым ножом.

### Разработана для безупречной гигиены

RG-50 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 легко 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. Рабочая камера из анодированного алюминия. Для изготовления режущих дисков и лезвий используется 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 боковых рукояток.

### Высочайшая эксплуатационная надежность

Мощный двигатель обладает высоким крутящим моментом и вращает режущий инструмент через не нуждающийся в обслуживании зубчатый ремень. Поскольку применяется замедляющая передача, овощерезка RG-50 абсолютно надежна в эксплуатации – независимо от типа продуктов, с которыми Вы работаете.

### Полный комплект режущих инструментов из нержавеющей стали

Благодаря полному комплекту режущих инструментов, изготовленных из нержавеющей стали, RG-50 справится с любой работой. Выберите сами, какие инструменты Вам необходимы для более эффективной работы на кухне. RG-50 нарезает кубиками, 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 имеют двойной угол заточки во избежание затупления или поломки кончика лезвия.



### Аксессуары



Набор из 2 режущих дисков



Набор из 4 режущих дисков

















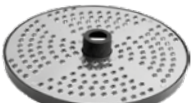



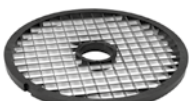

Настенный стеллаж для дисков



Малая/Большая щётка для очистки

# Режущие инструменты высочайшего качества для наилучшего результата

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

	<b>Ломтик</b> ● 1, 2, 4, 6 * 0.5, 1.5, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 15 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 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> ● 4 мм * 2, 3, 4, 5, 6 мм	Применяется для нарезки волнистых ломтиков огурцов, свёклы, моркови и т.д.	
	<b>Соломка</b> ● 2x2, 4x4 мм * 2x6, 3x3 мм	Для нарезки соломкой твёрдых продуктов для супов, салатов, сервировки, тушения и т.д. Для картофеля фри слегка закруглённой формы.	
	<b>Тёрка/Измельчитель</b> ● 2, 4, 6 мм * 1.5, 3, 4.5, 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> * 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.	

\* Можно использовать диски из ассортимента RG-100.



Руководство по режущим инструментам HALLDE с результатами, фотографиями и видеороликами доступно на веб-сайте [hallde.com](http://hallde.com) ►







Профессиональное  
кухонное оборудование  
Сделано в Швеции

## Овощерезка RG-50

- 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-50, ее многофункциональность и качество нарезки нисколько не отличается от больших машин HALLDE.
- Вы с легкостью можете уложить помидоры, лук, сладкий перец и т.д. вдоль стенок цилиндра подачи, для нарезки в определенном направлении.
- Не нуждающийся в обслуживании зубчато-ременной двигатель обеспечивает высокий крутящий момент.
- Камера нарезки выполнена из анодированного алюминия и без проблем выдерживают тяжелую переработку. Легкую машину удобно переносить за боковые ручки.

### Машина

- Двигатель: 1 кВт, Одна скорость. 220-240 В, однофазный, 50 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 кубиками, ломтиками, соломкой, волнистыми ломтиками, шинкование, натирание и измельчение.
- Обработка фруктов, сырых и вареных овощей, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т.д.

### Пользователи

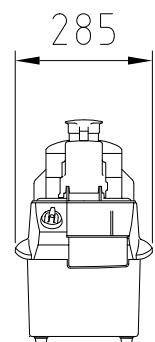
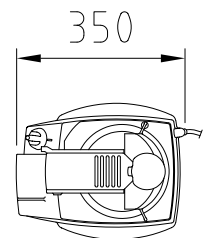
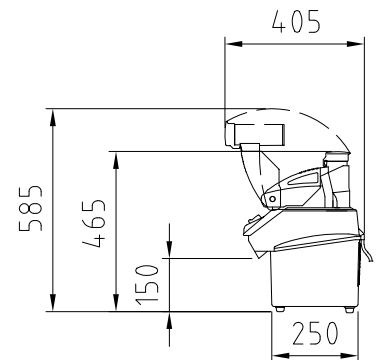
- Рестораны, кухни супермаркетов, диетические кухни, салатные бары, школы и детские сады, бистро, фабрики-кухни и т.д.

### Масса нетто

- Машина: 8,6 кг
- Режущие инструменты: 0,3 кг

### Стандарты

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



AB Hällde Maskiner P.O. Box 1165 SE 164 26 KISTA Sweden  
• Тел: +46 8 587 730 00 • Факс: +46 8 587 730 30 • [hallde.com](http://hallde.com) • [info@hallde.com](mailto:info@hallde.com)