HALLDE®

RG-400i

Овощерезка

Food Preparation Machines - Made in Sweden



hallde.com



Уникальная овощерезка из нержавеющей стали

RG-400i – самая большая и эффективная овощерезка HALLDE, которая справится с очень большими объемами и приготовит до 5000 порций в день или 3,6 тонны в час. Выбор режущих инструментов очень широк, овощерезка шинкует, нарезает ломтиками, кубиками, соломкой, волнистыми ломтиками и брусочками в широком диапазоне размеров. Благодаря большому выбору устройств подачи и аксессуаров овощерезка поможет Вам в любой ситуации.

RG-400i изготавливается из нержавеющей стали и является компактной, высококачественной, эргономичной и очень простой в очистке напольной моделью. Режущие инструменты, устройства подачи, цилиндры и аксессуары пригодны для мытья в посудомоечной машине. RG-400i соответствует всем требованиям, предъявляемым к профессиональным овощерезкам, независимо от места использования: в ресторанах, на больших кухнях, на промышленных предприятиях, в заведениях общественного питания или как часть производственной системы.

Самая качественная нарезка

RG-400i имеет широкий выбор режущих инструментов, которые шинкуют, нарезают ломтиками, кубиками, соломкой, волнистыми ломтиками и брусочками в широком диапазоне размеров и перерабатывают как твердые, так и мягкие продукты. Благодаря увеличенному диаметру режущих инструментов в 215 мм в сочетании с объемными цилиндрами подачи RG-400i справляется с большими объемами при каждой загрузке. Скорость вращения режущих инструментов оптимизирована для максимально эффективной нарезки безупречно ровных кусочков. Ножи специально заточены для сохранения своей остроты в течение длительного срока и доступны как запчасти, когда приходит время их замены. Овощерезка имеет две скорости – 200 об/мин и 400 об/мин.

Высочайшая эксплуатационная надежность

Мощный двигатель разработан с учетом длительной и тяжелой эксплуатации, когда овощерезка используется для непрерывного процесса в течение всего рабочего дня (например в производственной системе) и при повторяющихся циклах переработки со множеством запусков/остановок. RG-400i обладает высоким крутящим моментом, как при запуске, так и в течение работы, и заводит режущий инструмент посредством полностью стального зубчатого редуктора, который не нуждается в обслуживании. Машина не имеет промежуточных ременных приводов, которые могут износиться или порваться, что обеспечивает высочайшую эксплуатационную надежность.



Безупречная гигиена

Все съемные детали изготовлены из нержавеющей стали и поэтому пригодны для мытья в посудомоечной машине. Корпус машины, также изготовленный из нержавеющей стали, отличается гладкими поверхностями и округленными краями, без ненужных «укрытий», в которые может проникнуть пища. При использовании съемного лотка из нержавеющей стали очистка будет еще более простой, так как его можно легко снять и помыть в посудомоечной машине. Таким образом, перерабатываемые продукты не будут попадать на корпус машины. Благодаря расстоянию 150 мм между машиной и полом, Вы легко сможете помыть пол под овощерезкой. Овощерезку легко передвигать с места на место при помощи надежной ручки и прочных колес, расположенных на двух ножках машины. RG-400i изготавливается исключительно из пищевых материалов.



Система защиты

RG-400i снабжена двойной системой защиты от включения машины с открытым ножом. Для запуска машины цилиндр подачи должен быть правильно установлен, а устройство подачи должно находиться в правильном положении и закрывать нож.



RG-400i – для самых высоких объёмов производства

RG-400i – самая большая и самая эффективная овощерезка HALLDE, которая справится с очень большими объемами и может быть удобно встроена в производственную систему.



Гибкое использование при любых потребностях

В зависимости от области применения овощерезки Вы можете выбрать подходящее устройство подачи и режущий инструмент. Все детали легко монтируются и снимаются, и Вы сможете быстро заменять как устройство подачи, так и режущий инструмент.

Какое устройство подачи упростит для Вас переработку?





Уменьшите расход силы с "Ergo-loop"

С Устройством ручной подачи можно нарезать любые типы продуктов, любой формы и размеров. Конструкция “Ergo-loop” обеспечивает эффект рычага, который уменьшает ручные силовые затраты втрое при нарезке больших и твердых продуктов, таких как корнеплоды, капуста и сыр. Для быстрого и безопасного нарезания машина останавливается, когда толкатель перемещается в сторону и начинается автоматически, когда он встает обратно в цилиндр подачи.



ручной подачи





Нарезка длинных и тонких продуктов

Чтобы иметь возможность легко нарезать длинные и тонкие продукты вертикально и ориентировано округлые продукты , используется устройство с 4-мя трубами подачи. Устройство имеет четыре трубы следующих диаметров: 73 мм (две трубы), 60 мм и 35 мм. Трубы для продуктов разных размеров, таких как огурцы и лук-порей, обеспечивают хорошую поддержку. А также легко измельчить в трубе «букет» (в виде жгута) зелени, укропа, петрушки и т.д.. Когда используется устройство с 4-мя трубами подачи, машина работает непрерывно, потому что вращающийся режущий инструмент закрыт все время работы.



4-мя трубами подачи



Цилиндр подачи A с тремя внутренними ножами фиксирует и разрезает продукты при переработке. Он используется с устройством пневматической подачи, устройством ручной подачи и устройством с 4-мя трубами подачи. Идеально подходит для шинковки капусты.



Цилиндр подачи B с одной перегородкой внутри применяется с устройством ручной подачи и устройством с 4-мя трубами подачи. Идеально подходит для нарезки продуктов, аккуратно сложенных или ориентированных нужным образом.





Минимизируем объем работы и экономим время

С Устройством пневматической подачи можно нарезать все виды продуктов, как больших, так и малых. Устройство пневматической подачи прижимает продукт вниз автоматически с одним нажатием кнопки. Оно минимизирует объем физических затрат и времени, и поэтому особенно выгодно при нарезке в больших количествах твердых продуктов. Так же как с ручной подачей режущий инструмент останавливается, когда толкатель перемещается в сторону и автоматически начинает работу, когда толкатель возвращается и закрывает цилиндр подачи. Устройство пневматической подачи имеет три скорости подачи, которые могут варьироваться в зависимости от того, что именно надо нарезать.



пневматической подачи







Непрерывная подача, загрузка ведрами

Устройство непрерывной подачи позволяет непрерывно заполнять машину из ведер и используется для нарезки преимущественно округлых продуктов. Производительность очень высока, потому что машина работает непрерывно и чрезвычайно эффективно использует время. RG-400i с бункером непрерывной подачи может быть встроена в линию непрерывного производства.

Цилиндр подачи для бункера непрерывной подачи оснащен двумя лопатками, которые направляют продукты вниз на режущий инструмент во время переработки.



непрерывной подачи

Аксессуары, облегчающие жизнь на кухне



Тележка для практичного хранения аксессуаров

Тележка для аксессуаров обеспечивает практичное хранение различных аксессуаров и режущих нструментов. На ней есть место для трех устройств подачи и обоих цилиндров подачи.
Режущие инструменты можно подвешивать на тележку, чтобы получить свободное пространство и предотвратить лишний износ. Тележка идеально подходит для поддержания порядка на рабочем месте, а также для быстрого и легкого использования и хранения инструментов. Тележка полностью изготовлена из нержавеющей стали и снабжена надежными колесами, два из которых можно блокировать.



Нержавеющая тележка с поддоном для плавного процесса

Нержавеющая тележка с поддоном ставится перед овощерезкой при переработке, чтобы нарезанные продукты можно было легко перевезти дальше в процессе переработки. К тележке прилагается гастрономический поддон 1/1-200. Поскольку раму, удерживающую поддон, можно отрегулировать по высоте и даже полностью снять, Вы можете использовать тележку, например, для перевозки мешков с картошкой, капустой или луком. Тележка полностью изготовлена из нержавеющей стали и снабжена четырьмя надежными колесами, два из которых можно блокировать.



Лоток для нарезки кубиком и картофеля-фри

– облегчает очистку

Для облегчения очистки в нижней части корпуса машины ставится лоток, поэтому корпус не соприкасается с перерабатываемыми продуктами. По окончании переработки просто вытащите изготовленный из нержавеющей стали лоток из машины и помойте его в посудомоечной машине. Таким образом, потребность в ручной очистке корпуса машины сводится к минимуму, что повышает гигиеничность.

При использовании решёток для нарезки кубиком и фри всегда используйте лоток. А также рекомендуется его использование с другими режущими инструментами.



Компрессор для устройства пневматической подачи

Для работы устройства пневматической подачи необходим сжатый воздух, как понятно из названия. Если в том помещении, где машина будет использоваться, сжатого воздуха нет, то можно приобрести компрессор из ассортимента HALLDE. Компрессор работает бесшумно (уровень шума менее 64 дБА), и его легко передвигать, так как он установлен на тележке.



Практичный настенный держатель для дисков и щётка для очистки

Настенный держатель для 3-х режущих дисков. Легко крепится на стену, обеспечивает быстрый обзор имеющихся дисков, экономит место, делает их использование безопасным и удобным. В то же время эффективен для защиты режущих кромок режущих дисков от повреждений.

Щётки для очистки двух размеров предназначены для очистки машин и режущих инструментов. У обеих щёток грубая щетина, которая особенно эффективна при очистке решеток для нарезки кубиками и дисков для нарезки соломкой.



Режущие инструменты высочайшего качества для наилучшего результата

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



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.



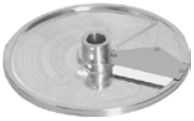


Диск для тонкой нарезки

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 произв одительность.

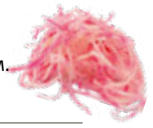




Тёрка/Измельчитель •

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.

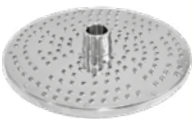




Мелкая тёрка •

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 (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.





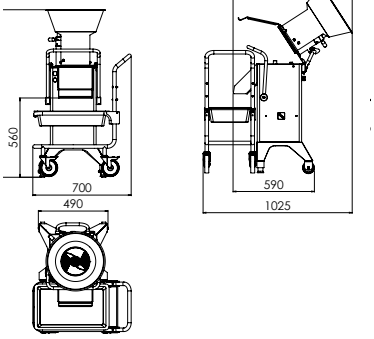






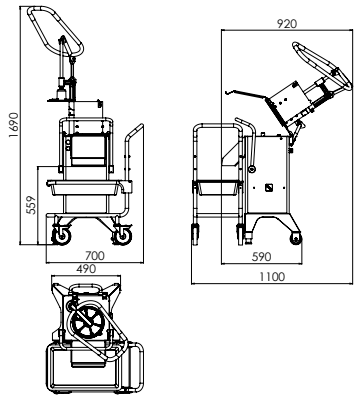
Машина

- Двигатель: 1,5/0,9 кВт. Две скорости (200 и 400 об/мин). 208-440 В, трехфазный, 50-60 Гц.
- Передача: Не нуждающийся в обслуживании зубчатый редуктор.
- Защитная система: Три предохранительных выключателя.
- Класс защиты машины: IP45.
- Класс защиты кнопок: IP65.
- Разъем силового питания: Заземленный, трехфазный, 16 А.
- Уровень шума LpA (EN31201): 70 дБА.
- Магнитное поле: Менее 0,4 мкТ.



Материал

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



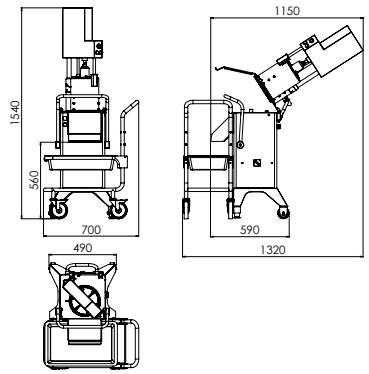
Устройства подачи

Четыре типа устройств подачи:

- Устройство ручной подачи с дугообразной рукояткой и эффектом рычага.
- Устройство пневматической подачи: три скорости.
- Устройство с 4-мя трубами подачи: Диаметры – 73 мм (2 шт.), 60 мм и 35 мм.
- Бункер непрерывной подачи: Объем приблизительно 23 л. Высота 350 мм. Диаметр 420 мм.

Три различных типа цилиндров подачи:

- Цилиндр подачи: Объем 9 л. Высота 250 мм. Диаметр 200 мм.
  - Цилиндр подачи A с тремя ножами внутри для устройства ручной подачи, устройства пневматической подачи и устройства с 4-мя трубами подачи.
  - Цилиндр подачи B с одной перегородкой внутри для устройства ручной подачи, устройства пневматической подачи и устройства с 4-мя трубами подачи.
  - Цилиндр в составе бункера непрерывной подачи с двумя лопатками подачи внутри

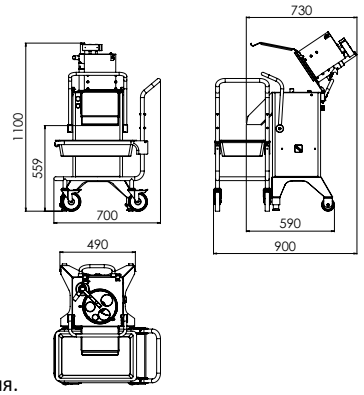


Режущий инструмент

- Диаметр: 215 мм.
- Частота вращения: 200 и 400 об/мин.

Способы переработки

- Нарезка ломтиками, кубиками, соломкой, брусочками, шинкование, натирание.
- Переработка фруктов, овощей, сухого хлеба, сыра, орехов и грибов.



Пользователи

- Рестораны, кухни супермаркетов, пиццерии, центральные кухни, кухни заведений, школы, больницы, предприятия пищевой промышленности, бистро, суда, фабрики-кухни и др.

Масса нетто

- Машина: 63 кг.
- Цилиндр подачи: 6 кг.
- Устройство ручной подачи: 7,5 кг.
- Устройство с 4-мя трубами подачи: 5 кг.
- Устройство пневматической подачи: 12 кг.
- Бункер непрерывной подачи: 14,5 кг.
- Режущий инструмент: 1 кг.
- Лоток: 1,5 кг.

Нормы

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

HALLDE®

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 • info@hallde.com

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

© AB Hällde Maskiner 2023