№ 2 / 25-09-2010

HALLDE®

Профессиональное кухонное оборудование
Сделано в Швеции

Прайс-лист

ЕВРО

Прайс-лист HALLDE № 2

Производительность моделей 3
Блендер SB-4 4
Вертикальный куттер/миксер VCM-41/42 4
Вертикальный куттер/блендер VCB-32 5
Вертикальный куттер/блендер VCB-61/62 5
Комбинированный кухонный процессор CC-32 .. 6
Комбинированный кухонный процессор CC-34 .. 7
Овощерезка RG-50 8
Режущие диски для CC-32, CC-34 и RG-50 9
Овощерезка RG-100 11
Режущие диски для RG-100 13
Овощерезка RG-200 15
Овощерезка RG-250 16
Режущие диски для RG-200 и RG-250 17
Овощерезка RG-350 20
Овощерезка RG-400 22
Режущие диски для RG-350 и RG-400 26

Производительность агрегатов 3
Аксессуары 29
Условия продажи 30

Обратите внимание!

- При заказе указывайте артикул изделия и его описание.
- Все цены указаны со склада, включая стандартную экспортную упаковку.
- Компания ООО "Хальде РУС" оставляет за собой право производить изменения конструкции аппаратов, аксессуаров, режущих дисков и относящихся к ним цен без предварительного уведомления.
- Указанные в прайс-листе цены действительны с 25.09.2010.
- На оборудование компании HALLDE предоставляется гарантия сроком один год. Гарантия распространяется только на машины и не покрывает режущие диски и другие аксессуары.
- Компания не несет ответственности за опечатки и другие ошибки в тексте.

Вся продукция компании HALLDE, произведенная для рынка ЕС, имеет маркировку CE

Компания HALLDE сертифицирована по международному стандарту качества ISO 9001.

Информационный справочник

Наш Информационный справочник распространяется по электронной почте и содержит последние технические новости компании. Если Вы хотите получать Информационный справочник, пришлите свой e-mail на наш адрес tech@hallde.com.

Перевод размеров

мм	1	1.5	2	2.5	3	4	4.5	6	6.25	7.5	8	10	12.5	15	20	25
дюйм	1/32	1/16	5/64	3/32	1/8	5/32	3/16	7/32	1/4	9/32	5/16	3/8	1/2	5/8	3/4	1

Производительность моделей

CC-32/34
RG-50

– до 80 порций
– 2 кг/мин

RG-100

– до 400 порций
– 5 кг/мин

RG-200

– до 700 порций
– 7 кг/мин

RG-250

– до 800 порций
– 8 кг/мин

RG-400

– 3000 порций
– 15-40 кг/мин

RG-350

– до 1 200 порций
– 12-30 кг/мин

SB-4

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ • 4 литра за 1 операцию.

ВИД ОБРАБОТКИ • Измельчает, смешивает, протирает и рубит • Приготовление подливок, салатных заправок, растительных масел, густых и легких соусов, майонеза, супов, десертов, молочных, фруктовых и овощных коктейлей и соков.

СКОРОСТИ • Точный, плавный регулятор для индивидуальной установки скорости в интервале от 700 до 15 000 об/мин • Запатентованный режим пульсации для моментального переключения на максимальную скорость (15 000 об/мин) в любой момент работы машины.

ТЕХ ХАРАКТЕРИСТИКИ • Одна фаза. • Низкая конструкция. Двигатель находится за рабочим кувшином для максимальной устойчивости и удобства в эксплуатации (высота 355 мм). • Специальное крепление крышки к кувшину, с функцией быстрого открывания/закрывания, обеспечивает безопасную и экономичную эксплуатацию. • Рабочий кувшин исключительно прочен, легок и полностью прозрачен. • Кувшин можно мыть в посудомоечной машине, не вынимая ножей. • Длинные лезвия ножей (72 мм) и конструкция кувшина обеспечивают максимальную эффективность и прекрасные результаты при обработке как больших, так и малых объемов. • Дозатор для медленной подачи масла во время работы аппарата.

МАТЕРИАЛЫ • Корпус из металла. • Кувшин из эксклюзивного полисульфона, обладающего высокой ударной и тепловой устойчивостью (115˚C).

SB-4 блендер

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
23010	Блендер 230 1 50-60, 1000 Вт включая кувшин, режущий блок, крышку и дозатор.	1 042	1 230

SB-4 – Принадлежности

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
23307	Кувшин (полисульфон) 4 л., включая режущий блок и крышку.	293	346

VCM-41/42

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ • Общий объем 4 л. Чистый объем жидкости 1,4 л. • 0,5-2,5 кг/мин.

ВИД ОБРАБОТКИ • Переработка влагосодержащих, сухих и жидких пищевых продуктов. • Измельчение, мелкая нарезка и перемешивание мяса, рыбы, фруктов, овощей, лука, петрушки, орехов, миндаля, пармезана, грибов, шоколада, сушеного хлеба и т.д. • Приготовление ароматизированных масел, майонеза, десертов, фарша, пюре, паштетов, панировочных сухарей и т.д.

СКОРОСТИ • 1500 об/мин (VCM-41). 1500 и 3000 об/мин (VCM-42). • Режим пульсации, позволяющий моментально переключить машину на скорость 1500 об/мин (VCM-41 и VCM-42).

ТЕХ ХАРАКТЕРИСТИКИ • Одна фаза (VCM-41). Три фазы (VCM-42). • Запатентованная система скребков , не позволяющая продуктам прилипать к внутренним стенкам чаши. • Для простоты перемещения аппарат оснащен двумя прочными рукоятками.

МАТЕРИАЛЫ • Корпус из металла • Чаша из нержавеющей стали. • Крышка и система скребков из эксклюзивного полисульфона, обладающего высочайшей ударной и тепловой устойчивостью (115˚C).

VCM-41 Вертикальный куттер/миксер

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
22304	Куттер/миксер 230 1 50-60, чаша 4 л и стандартный нож. 1 500 об/мин и функция пульсации.	1 309	1 545

VCM-42 Вертикальный куттер/миксер

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
22370	Куттер/миксер 400 3 50, чаша 4 л и стандартный нож. 1 500/3 000 об/мин и функция пульсации.	1 528	1 803

VCB-32

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ • Общий объем 3 л. Чистый объем жидкости 1,4 л. • 0,3-2 кг/мин.

ВИД ОБРАБОТКИ • Переработка влагосодержащих, сухих и жидких пищевых продуктов. • Измельчение, мелкая нарезка и перемешивание мяса, рыбы, фруктов, овощей, лука, петрушки, орехов, миндаля, пармезана, грибов, шоколада, сушеного хлеба и т.п. • Приготовление ароматизированных масел, майонеза, десертов, фарша, пюре, паштетов, панировочных сухарей и т.п.

СКОРОСТИ • 1450 и 2650 об/мин. • Режим пульсации прямого действия, позволяющий моментально переключить машину на скорость 2630 об/мин.

ТЕХ ХАРАКТЕРИСТИКИ • Одна фаза. • Запатентованная система скребков, не позволяющая продуктам прилипать к внутренним стенкам чаши и крышки. • Для простоты перемещения аппарат оснащен двумя прочными рукоятками.

МАТЕРИАЛЫ • Корпус из металла. • Чаша из нержавеющей стали. • Крышка и система скребков из эксклюзивного полисульфона и поликарбоната, обладающих высочайшей ударной и тепловой устойчивостью (115˚C).

VCB-32 Вертикальный куттер/блендер

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
24082	Куттер/блендер 230 1 50-60, в комплект входит нержавеющая чаша 3л. 1 450/2 650 об/мин и функция пульсации.	1 069	1 261

VCB-61/62

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ • Общий объем 6 л. Чистый объем жидкости 4,3 л. • 0,5-3,5 кг/мин.

ВИД ОБРАБОТКИ • Переработка влагосодержащих, сухих и жидких пищевых продуктов. • Измельчение, мелкая нарезка и перемешивание мяса, рыбы, фруктов, овощей, лука, петрушки, орехов, миндаля, пармезана, грибов, шоколада, сушеного хлеба и т.д. • Приготовление ароматизированных масел, майонеза, десертов, фарша, пюре, паштетов, панировочных сухарей и т.д.

СКОРОСТИ • 1500 об/мин (VCM-61). 1500 и 3000 об/мин (VCM-62). • Режим пульсации прямого действия, позволяющий моментально переключить машину на скорость 1500 об/мин (VCM-61 и VCB-62).

ТЕХ ХАРАКТЕРИСТИКИ • Одна фаза (VCB-61). Три фазы (VCB-62). • Инновационный запатентованный режущий блок, обеспечивающий идеальный, однородный результат переработки при минимальном повышении температуры продукта и небольшом отделении жира и масла. • Запатентованная система скребков , не позволяющая продуктам прилипать к внутренним стенкам чаши и крышки. • Для простоты перемещения аппарат оснащен двумя прочными рукоятками.

МАТЕРИАЛЫ • Корпус из металла. • Чаша из нержавеющей стали. • Центральная втулка режущего блока из алюминия, крышка и система скребков из эксклюзивного полисульфона, обладающего высочайшей ударной и тепловой устойчивостью (115˚C).

VCB-61 Вертикальный куттер/блендер

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
22617	Куттер/блендер 230 1 50, в комплект входит нержавеющая чаша 3л. 1 500 об/мин и функция пульсации.	2 477	2 923

VCB-62 Вертикальный куттер/блендер

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
22646	Куттер/блендер 400 3 50, в комплект входит нержавеющая чаша 3л. 1 500/3 000 об/мин и функция пульсации.	2 297	2 710

По заказу возможны другие номиналы напряжения/частоты сети питания.

CC-32

2 кг/мин • 10-80 порций в день

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ • С насадкой – овощерезка перерабатывает до 2 кг в минуту. • Пригоден для приготовления от 10 до 80 порций в день. • Объем цилиндра подачи 0,9 л. • Общий объем чаши: 3 литра. Общий объем чаши, жидкость: 0,9 л.

ВИД ОБРАБОТКИ (НАСАДКА-ОВОЩЕРЕЗКА) • Нарезка ломтиками, шинкование, натирание фруктов, овощей, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т.д.

ВИД ОБРАБОТКИ (НАСАДКА-КУТТЕР/БЛЕНДЕР) • Переработка влагосодержащих, сухих и жидких пищевых продуктов. • Измельчение, мелкая нарезка и перемешивание мяса, рыбы, фруктов, овощей, лука, петрушки, орехов, миндаля, пармезана, грибов, шоколада, сушеного хлеба и т.д. • Приготовление ароматизированных масел, майонеза, десертов, фарша, пюре, паштетов, панировочных сухарей и т.п.

ТЕХ ХАРАКТЕРИСТИКИ • Одна фаза. Аппарат можно заказать как с одной насадкой (овощерезка или куттер/блендер), так и с обеими насадками. • Две скорости 500 и 1500 об/мин и автоматическая установка скорости в зависимости от того, какая насадка установлена.

Насадка-овощерезка • Цилиндр подачи полуцилиндрической формы, который можно оставить открытым для быстрой и удобной загрузки двумя руками. • Труба подачи для непрерывной ориентированной нарезки огурцов, лука-порея и т.п. • Цилиндр подачи с функцией автоматического запуска/остановки для быстрой и безопасной загрузки продуктов. • Режущие диски из ацеталя, полипропилена или алюминия, лезвия ножей, высочайшего качества, съемные, что позволяет заменять их или затачивать.

МАТЕРИАЛЫ • Корпус из металла. • Чаша насадки-куттер/блендер из нержавеющей стали.

CC-32 Комбинированный кухонный процессор

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
24619	CC-32 – Комбинированный кухонный процессор в комплекте с 3 режущими дисками ~ Базовый модуль (полностью из металла), 230 В, 1 фаза, 50-60 Гц. (24560) ~ Насадка-овощерезка, полный комплект (24625) ~ Насадка-куттер/блендер, полный комплект, чаша 3 л из нерж. стали (24600) ~ Комплект из 3 режущих дисков (84007)	1 416	1 671
24535	CC-32 – Комбинированный кухонный процессор без режущих дисков ~ Базовый модуль (полностью из металла), 230 В, 1 фаза, 50-60 Гц. (24560) ~ Насадка-овощерезка, полный комплект (24625) ~ Насадка-куттер/блендер, полный комплект, чаша 3 л из нерж. стали (24600)	1 246	1 470

По заказу возможны другие номиналы напряжения/частоты сети питания.

CC-32 полный комплект, с 3 режущими дисками (24619)

Насадка-куттер/блендер (24600)

Насадка – овощерезка (24625)

Базовый модуль (24560)

Комплект из 3 режущих дисков (84007)

CC-34

2 кг/мин • 10-80 порций в день

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ • С насадкой – овощерезка перерабатывает перерабатывает до 2 кг в минуту. • Пригоден для приготовления от 10 до 80 порций в день. • Объем цилиндра подачи 0,9 л. • Общий объем чаши: 3 литра. Общий объем чаши, жидкость: 1,5 л.

ВИД ОБРАБОТКИ (НАСАДКА-ОВОЩЕРЕЗКА) • Нарезка ломтиками, кубиками, шинкование, натирание фруктов, овощей, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т.д.

ВИД ОБРАБОТКИ (НАСАДКА-КУТТЕР/БЛЕНДЕР) • Переработка влагосодержащих, сухих и жидких пищевых продуктов. • Измельчение, мелкая нарезка и перемешивание мяса, рыбы, фруктов, овощей, лука, петрушки, орехов, миндаля, пармезана, грибов, шоколада, сушеного хлеба и т.д. • Приготовление ароматизированных масел, майонеза, десертов, фарша, пюре, паштетов, панировочных сухарей и т.п.

ТЕХ ХАРАКТЕРИСТИКИ • Одна фаза. Аппарат можно заказать как с одной насадкой (овощерезка или куттер/блендер), так и с обеими насадками. • Четыре скорости (500, 800, 1450 и 2650 об/мин) для достижения отличных результатов, превосходящих традиционные комбинированные кухонный процессоры. Автоматическая установка скорости в зависимости от того, какая насадка установлена.

Насадка-овощерезка • Цилиндр подачи полуцилиндрической формы, который можно оставить открытым для быстрой и удобной загрузки двумя руками. • Труба подачи для непрерывной ориентированной нарезки огурцов, лука-порея и т.п. • Цилиндр подачи с функцией автоматического запуска/остановки для быстрой и безопасной загрузки продуктов. • Режущие диски из ацеталя, полипропилена или алюминия, лезвия ножей, высочайшего качества, съемные, что позволяет заменять их или затачивать.

Насадка-куттер/блендер • Запатентованная система скребков , не позволяющая продуктам прилипать к внутренним стенкам чаши и крышки. • Режим пульсации прямого действия, позволяющий моментально переключить машину на скорость 2650 об/мин.

МАТЕРИАЛЫ • Корпус машины из металла. • Чаща насадки-куттера/блендер из нержавеющей стали.

CC-34 Комбинированный кухонный процессор

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
24011	CC-34 – Комбинированный кухонный процессор в комплекте с 4-мя режущими дисками ~ Базовый модуль (полностью из металла), 230 В, 1 фаза, 50-60 Гц. (24105) ~ Насадка-овощерезка, полный комплект (24120) ~ Насадка-куттер/блендер, полный комплект, чаша 3 л из нерж. стали (24122) ~ Комплект из 4-х режущих дисков (84003) ~ 1 Настенный кронштейн для 3-х режущих дисков/решеток (1076)	1 638	1 933
24070	CC-34 – Комбинированный кухонный процессор без режущих дисков ~ Базовый модуль (полностью из металла), 230 В, 1 фаза, 50-60 Гц. (24105) ~ Насадк а-овощерезка, полный комплект (24120) ~ Насадка-куттер/блендер, полный комплект, чаша 3 л из нерж. стали (24122) ~ 1 Настенный кронштейн для 3-х режущих дисков/решеток (1076)	1 380	1 628

По заказу возможны другие номиналы напряжения/частоты сети питания.

CC-34 в комплекте, с 4 режущими дисками (24011)

Насадка-куттер/блендер (24122)

Насадка – овощерезка (24120)

Базовый модуль (24105)

Настенный кронштейн (1076)

Комплект из 4 режущих дисков (84003)

RG-50

2 кг/мин • 10-80 порций в день

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ • Производит до 2 кг/мин. • Пригодна для приготовления от 10 до 80 порций в день. • Объем цилиндра подачи 0,9 л.

ВИД ОБРАБОТКИ • Нарезка ломтиками, кубиками, шинкование, натирание, измельчение фруктов, овощей, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т.д.

ТЕХ ХАРАКТЕРИСТИКИ • Одна фаза. • Цилиндр подачи полуцилиндрической формы, который можно оставить открытым для быстрой и удобной загрузки двумя руками. • Цилиндр подачи с функцией автоматического запуска/остановки для быстрой и безопасной загрузки продуктов. • Труба подачи для непрерывной ориентировнной резки огурцов, лука-порея, помидоров, цитрусовых и т.п. • Одна скорость. • Режущие диски из ацеталя, полипропилена или алюминия, лезвия ножей, высочайшего качества, съемные, что позволяет заменять их или затачивать.

МАТЕРИАЛЫ • Корпус из металла.

RG-50 Овощерезка

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
24730	Овощерезка 230 1 50	899	1 061

По заказу возможны другие номиналы напряжения/частоты сети питания.

RG-50 – Овощерезка в комплекте с 3-мя режущими дисками

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
24710	Овощерезка 230 1 50 включая набор из 3 режущих дисков (84007).	1 069	1 261

RG-50 – Аксессуары

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
1076	Настенный кронштейн для 3 режущих дисков/решеток	19	22
10037	Щётка для очистки	6	7
84007	Комплект из 3 режущих дисков Диск для тонкой нарезки 2 мм (84051), диск для тонкой нарезки 4 мм (84052), терка/измельчитель, 4,5 мм (84059)	170	201

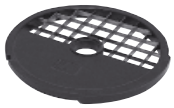
Настенный кронштейн для режущих дисков/ решеток (1076)

Щётка для очистки (10037)

Комплект из 3 режущих дисков (84007)

Модель RG-50 - идеальная настольная машина для малогабаритных кухонь. Она нарезает ломтиками, кубиками, шинкует, натирает. Ее производительность составляет до 2 кг в минуту. Компактный дизайн и небольшой вес RG-50 позволяет убирать и доставать овощерезку по необходимости.

Руководство по режущему оборудованию

	CC-32	CC-34	RG-50
Диски для стандартной нарезки • Для нарезки твёрдых продуктов, например корнеплодов. • Нарезка кубиками при совмещении с нижней решеткой для нарезки кубиками.	10	10	8 10
Диски для фигурной нарезки • Для фигурной нарезки свёклы, огурцов, моркови и т.п.	4.5	4.5	4.5
Диски для тонкой нарезки • Для нарезки как твёрдых, так и мягких продуктов - корнеплодов, репчатого лука, лука-порея, перца горошком, яблок, лимонов и огурцов. • Для шинкования капусты. • От 4 мм и выше, для резки томатов, бананов, грибов, салата-латука и китайской капусты. • Нарезка лука при совмещении с нижней решеткой для нарезки кубиками 4 мм.	1 1.5 2 4 6 15	1 1.5 2 4 6 15	1 1.5 2 3 4 5 6 7 9 15
Диски для нарезки соломкой • Для супов, запеканок, салатов и т.п. • 2x2 мм для приготовления картофеля и моркови для жульена. • 10x10 и 8x8 мм для нарезки картофеля для приготовления картофеля фри.	2x2 2,5x2,5 4,5x4,5 6x6 8x8 10x10	2x2 2,5x2,5 4,5x4,5 6x6 8x8 10x10	2x2 2,5x2,5 4,5x4,5 6x6 8x8 10x10
Терки / Измельчители • Натирание моркови и капусты для салата. • Натирание орехов, миндаля и сушеного хлеба. • 6 или 8 мм для приготовления тертого сыра для пиццы и шинкования капусты.	1.5 2 3 4.5 6 8 10	1.5 2 3 4.5 6 8 10	1.5 2 3 4.5 6 8 10
Мелкие терки • «Мелкая» терка натирает картофель для картофельных котлет, сухой хлеб, хрен и т.д. • «Особо мелкая» терка натирает редьку, сухой хлеб, морковь. • «Терка для твердых сыров» предназначена для сыров типа пармезан.	Тонкая Особо тонкая Твёрдый сыр	Тонкая Особо тонкая Твёрдый сыр	Тонкая Особо тонкая Твёрдый сыр
 **Решётки для нарезки кубиками** • Для нарезки корнеплодов, фруктов, картофеля, капусты, брюквы, моркови, огурцов, томатов, яблок и т.п. при совмещении с подходящим верхними дисками для стандартной или тонкой нарезки.		10x10 15x15	7,5x7,5 10x10 12,5x12,5 15x15 20x20
Набор для нарезки кубиками мягких продуктов • Для нарезки мягких продуктов, например, томатов, бананов, киви, сладкого перца, лука, клубники и т.п.		8x8x8 10x10x10 12x12x12 15x15x15	8x8x8 10x10x10 12x12x12 15x15x15

Нарезка ломтиками

Процедура нарезки ломтиками упрощается при использовании дисков HÄLLDE для стандартной и тонкой нарезки. Эти диски являются основой любого набора режущих дисков и представлены в широком диапазоне размеров.

Натирание

Приготовьте изысканный салат за несколько минут. Терки справляются с обработкой таких твердых продуктов, как морковь, хлеб и сыр. Компания HÄLLDE представляет новую модель терки – «Терка для твердого сыра».

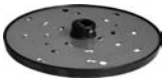
Нарезка кубиками

Нарезайте кубиками любые продукты, используя решетки для нарезки кубиками в сочетании с верхними дисками стандартной или тонкой нарезки. С помощью наборов для нарезки мягких продуктов HÄLLDE нарезать кубиками мягкие продукты так же легко, как и любые другие.

Все режущие диски для CC-32, CC-34 и RG-50 на следующей странице ▶

Диски для CC-32, CC-34 и RG-50 (Ø 185 мм)

Все нижеуказанные диски можно мыть в посудомоечной машине.



№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
83302	Диск для стандартной нарезки (1 лезвие), 8 мм, diwash (RG-50)	86	101
83304	Диск для стандартной нарезки (1 лезвие), 10 мм, diwash	86	101
84050	Диск для тонкой нарезки, 1 мм	57	67
83310	Диск для тонкой нарезки (2 лезвия), 1,5 мм, diwash	106	125
84051	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 2 мм	57	67
84052	Диск для тонкой нарезки, 4 мм	57	67
83352	Диск для тонкой нарезки, 5 мм, diwash (RG-50)	86	101
84053	Диск для тонкой нарезки, 6 мм, diwash	57	67
83354	Диск для тонкой нарезки, 7 мм, diwash (RG-50)	86	101
83356	Диск для тонкой нарезки, 9 мм, diwash (RG-50)	86	101
83362	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 15 мм diwash Используйте отдельно или совместно с решеткой для нарезки кубиками 20x20 мм (83270) или 15x15 мм (82508).	208	245
84054	Диск для нарезки соломкой, 2x2 мм	87	103
83328	Диск для нарезки соломкой (2 лезвия), 2,5x2,5 мм diwash	151	178
84055	Диск для нарезки соломкой, 4,5x4,5 мм	87	103
83334	Диск для нарезки соломкой (1 лезвие), 8x8 мм diwash	87	103
83336	Диск для нарезки соломкой (1 лезвие), 10x10 мм diwash	117	138
84057	Диск для фигурной нарезки, 4,5 мм	59	70
83210	Терка/Измельчитель, 1,5 мм diwash	74	87
84058	Терка/ Измельчитель, 2 мм	57	67
83212	Терка/ Измельчитель, 3 мм diwash	74	87
84059	Терка/ Измельчитель, 4,5 мм	57	67
84060	Терка/ Измельчитель, 6 мм	57	67
84061	Терка/ Измельчитель, 8 мм	57	67
83272	Терка/ Измельчитель, 10 мм diwash	74	87
84062	Мелкая терка, мелкая	57	67
83284	Мелкая терка, особо мелкая	109	129
83249	Терка для твердого сыра	74	87

Нарезка кубиками мягких продуктов для CC-34 и RG-50 (Ø 185 мм)

Комбинации для нарезки кубиками томатов и других мягких продуктов.

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
83389	Набор для нарезки мягких продуктов, 8x8x8 мм Диск 8 мм (83375), Решётка 8 мм (82539)	301	355
83366	Набор для нарезки мягких продуктов, 10x10x10 мм Диск 10 мм (83364), Решётка 10 мм (82529)	301	355
83390	Набор для нарезки мягких продуктов, 12x12x12 мм Диск 12 мм (83385), Решётка 12 мм (82571)	301	355
83391	Набор для нарезки мягких продуктов, 15x15x15 мм Диск 15 мм (83383), Решётка 15 мм (82572)	301	355

Решётки для нарезки кубиками и набор для нарезки кубиками для CC-34 и RG-50 (Ø 185 мм)

Все нижеуказанные решётки можно мыть в посудомоечной машине.

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
83266	Решётка для нарезки кубиками, 7,5x7,5 мм (RG-50)	96	113
83267	Решётка для нарезки кубиками, 10x10 мм Используйте с диском для стандартной нарезки (83304)	96	113
83269	Решётка для нарезки кубиками, 15x15 мм Используйте с диском для стандартной нарезки (83304)	96	113
83270	Решетка для нарезки кубиками (НИЗКАЯ), 20x20 мм, diwash (RG-50) Используйте с диском для тонкой нарезки 15 мм (83362).	96	113
24060	Набор для нарезки кубиками, стандартный диск д/станд. нарезки 10 мм, diwash (83304), Решётка для нарезки кубиками 10x10 мм (83267)	153	181

Некоторые из режущих дисков, представленных на этой странице, относятся к модельному ряду RG-100, представленному на странице 14. (№ изделия 83302, 83304, 83310, 83334, 83352, 83354, 83356, 83362, 83328, 83336, 83210, 83212, 83272, 83284, 83266, 83270). Обратите внимание, что режущие диски модельного ряда RG-100 доступны в двух исполнениях: для посудомоечной машины и для ручной мойки (см. страницу 14).

RG-100

5 кг/мин • 20-400 порций в день

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ • Перерабатывает до 5 кг/мин. • Пригодна для приготовления от 20 до 400 порций в день. • Объем цилиндра подачи 1,65 л.

ВИД ОБРАБОТКИ • Нарезка ломтиками, кубиками, шинкование, натирание, измельчение фруктов, овощей, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т.д.

ТЕХ ХАРАКТЕРИСТИКИ • Однофазовое или трехфазовое исполнение. • Цилиндр подачи полуцилиндрической формы, который можно оставить открытым для быстрой и удобной загрузки двумя руками. • Функция автоматического запуска/остановки для быстрой и безопасной загрузки продуктов. • Труба подачи для непрерывной ориентированной нарезки огурцов, лука-порея и т.п. • Устройство подачи для нарезки под углом для приготовления блюд азиатской кухни, салатов и сэндвичей • Благодаря наклонному дизайну, цилиндр подачи всегда принимает правильный угол, позволяя более удобно загружать овощи в машину. • Режущие диски из метала, ацеталя или полиуретана; лезвия ножей, высочайшего качества, съемные, что позволяет заменять их или затачивать.• С тыльной стороны имеется рукоятка для удобства перемещения машины. • Одна скорость.

МАТЕРИАЛЫ • Корпус машины и цилиндр подачи сделаны из металла.

RG-100 Овощерезка

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
1002	Овощерезка 230 1 50	1 200	1 416
1504	Овощерезка 400 3 50	1 200	1 416

По заказу возможны другие номиналы напряжения/частоты сети питания.

RG-100 – Комплект из 3 режущих дисков

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
83310	Диск для тонкой нарезки (2 лезвия), 1,5 мм, diwash	106	125
83316	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 4 мм, diwash	86	101
83211	Терка/Измельчитель, 2 мм	74	87
1076	1 настенный кронштейн для 3 дисков/решеток	19	22
	Комплект из 3 режущих дисков	285	335
	Модель RG-100 включая набор из 3 режущих дисков.	**1 485**	**1 751**

RG-100 – Комплект из 6 режущих дисков

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
83310	Диск для тонкой нарезки (2 лезвия), 1,5 мм, diwash	106	125
83316	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 4 мм, diwash	86	101
83211	Терка/Измельчитель, 2 мм	74	87
83304	Диск для стандартной нарезки (1 лезвие), 10 мм, diwash	86	101
83267	Решётка для нарезки кубиками, 10x10 мм	96	113
83330	Диск для нарезки соломкой (1 лезвие), 4,5x4,5 мм diwash	117	138
1076	2 настенных кронштейна для 3-х дисков/решеток	38	44
	Комплект из 6 режущих дисков	603	709
	Модель RG-100 включая набор из 6 режущих дисков.	**1 803**	**2 125**

RG-100 Принадлежности на следующей странице ▶

RG-100 – Аксессуары

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
1345	Устройство подачи для нарезки под углом	393	464
1154	Трубчатая вставка, включая пестик	257	303
25270	Стол-подставка, нерж. сталь, включая контейнер из пищевого пластика 1/1-100	470	555
40721	Тележка, нерж. сталь, с ручкой, блокируемые колеса, регулируемая по высоте, в комплект входит гастрономический контейнер 1/1-200 (поликарбонат).	600	708
1076	Настенный кронштейн для 3 дисков/решеток	19	22
10037	Щётка для очистки	6	7
82505	Защита для ножа	26	31

Устройство подачи для нарезки под углом (1345)

Стол-подставка (25270)

Гастрономическая тележка с поддоном (40721)

Трубчатая вставка, включая пестик (1154)

Щётка для очистки (10037)

Настенный кронштейн для 3 дисков/решеток (1076)

Защита для ножа (82505)

Защита для ножа

Нами разработана уникальная защита лезвия режущих дисков. Защита ножа удобно надевается поверх лезвия режущего инструмента, что обеспечивает безопасное использование и предохраняет лезвия от преждевременного изнашивания.

Защита ножа подходит для дисков тонкой нарезки для RG-100, RG-200 и RG-250.

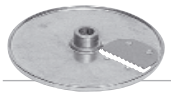
Руководство по режущему оборудованию

RG-100

Диски для стандартной нарезки

- Для нарезки твёрдых продуктов, например корнеплодов.
- Нарезка кубиками в сочетании с решёткой для нарезки кубиками.

8
10



Диск для фигурной нарезки

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

4.5

Диски для тонкой нарезки

- Для нарезки как твердых, так и мягких продуктов - корнеплодов, репчатого лука, лука-порея, сладкого перца, яблок, лимонов и огурцов.
- Для шинкования капусты.
- 0,5 мм для нарезки «хлопьев» из Пармезана.
- От 4 мм и выше, для резки томатов, бананов, грибов, салата-латука и китайской капусты.
- Нарезка лука при совмещении с нижней решеткой для нарезки кубиками 4 мм.

1
1.5
2
3
4
5
6
7
9
10
15

Диски для нарезки соломкой

- Для супов, огурцов, салатов и т.п.
- 2x2 мм для нарезки соломкой картофеля и моркови.
- 8x8 или 10x10 мм для нарезки картофеля для приготовления картофеля фри.

2x2
2,5x2,5
4,5x4,5
6x6
8x8
10x10

Тёрки / Измельчители

- Натирание моркови и капусты для салата.
- Натирание орехов, миндаля и сушеного хлеба.
- Модели 6 или 8 мм для приготовления тертого сыра для пиццы и шинкования капусты.

1.5
2
3
4.5
6
8
10

Мелкие терки

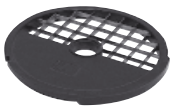
- «Мелкая» терка натирает картофель для картофельных котлет, сухой хлеб, хрен и т.д.
- «Особо мелкая» терка натирает редьку, сухой хлеб, морковь.
- «Терка для твердых сыров» предназначена для сыров типа пармезан.

Тонкая
Особо тонкая
Твёрдый сыр

Диск для нарезки кубиками

- От 10x10 и более для нарезки кубиками корнеплоды, картофель, капусту и т.п. при совмещении с подходящей нижней решеткой для нарезки кубиками.

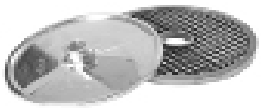
12.5



Решётки для нарезки кубиками

- Для нарезки корнеплодов, фруктов, картофеля, капусты, брюквы, моркови, огурцов, томатов, яблок и т.п. - в сочетании с подходящими верхними дисками для страндартоной или тонкой нарезки.

6,25x6,25
7,5x7,5
10x10
12,5x12,5
15x15
20x20



Набор для нарезки кубиками мягких продуктов

- Для нарезки мягких продуктов, например, томатов, бананов, киви, сладкого перца, лука, клубники и т.д.

8x8x8
10x10x10
12x12x12
15x15x15

Нарезка ломтиками

Процедура нарезки ломтиками упрощается при использовании дисков HÄLLDE для стандартной и тонкой нарезки. Эти диски являются основой любого набора режущих дисков и представлены в широком диапазоне размеров.

Натирание

Приготовьте изысканный салат за несколько минут. Терки справляются с обработкой таких твердых продуктов, как морковь, хлеб и сыр. Компания HÄLLDE представляет новую модель терки – «Терка для твердого сыра».

Нарезка кубиками

Нарезайте кубиками любые продукты, используя решетки для нарезки кубиками в сочетании с верхними дисками стандартной или тонкой нарезки. С помощью наборов для нарезки мягких продуктов HÄLLDE нарезать кубиками мягкие продукты так же легко, как и любые другие.

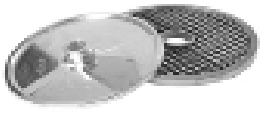
Диски/решётки для RG-100 (Ø 185 мм)

Решётки для нарезки кубиками для RG-200 и RG-250 также подходят для RG-100. Все диски и решётки можно мыть в посудомоечной машине.

	№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
	83302	Диск для стандартной нарезки (1 лезвие), 8 мм, diwash	86	101
	83304	Диск для стандар тной нарезки (1 лезвие), 10 мм, diwash	86	101
	83306	Диск для стандартной нарезки (2 лезвия), 12,5 мм, diwash	118	139
	83308	Диск для тонкой нарезки (2 лезвия), 1 мм, diwash	106	125
	83310	Диск для тонкой нарезки (2 лезвия), 1,5 мм, diwash	106	125
	83312	Диск для тонкой нарезки (2 лезвия), 2 мм, diwash	106	125
	83314	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 3 мм, diwash	86	101
	83316	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 4 мм, diwash	86	101
	83352	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 5 мм, diwash	86	101
	83318	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 6 мм, diwash	86	101
	83354	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 7 мм, diwash	86	101
	83356	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 9 мм, diwash	86	101
	83320	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 10 мм, diwash	86	101
	83362	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 15 мм diwash Используйте отдельно или совместно с решеткой для нарезки кубиками 15x15 мм (82508) или 20x20 мм (83270).	208	245
	83324	Диск для фигурной нарезки (1 лезвие), 4,5 мм, diwash	96	113
	83326	Диск для нарезки соломкой (2 лезвия), 2x2 мм diwash	151	178
	83328	Диск для нарезки соломкой (2 лезвия), 2,5x2,5 мм diwash	151	178
	83330	Диск для нарезки соломкой (1 лезвие), 4,5x4,5 мм diwash	117	138
	83332	Диск для нарезки соломкой (1 лезвие), 6x6 мм, diwash	117	138
	83334	Диск для нарезки соломкой (1 лезвие), 8x8 мм diwash	117	138
	83336	Диск для нарезки соломкой (1 лезвие), 10x10 мм diwash	117	138
	83210	Тёрка/Измельчитель, 1,5 мм	74	87
	83211	Тёрка/Измельчитель, 2 мм	74	87
	83212	Тёрка/Измельчитель, 3 мм	74	87
	83213	Тёрка/Измельчитель, 4,5 мм	74	87
	83216	Тёрка/Измельчитель, 6 мм	74	87
	83214	Тёрка/Измельчитель, 8 мм	74	87
	83272	Тёрка/Измельчитель, 10 мм	74	87
	83215	Мелкая тёрка, мелкая	74	87
	83284	Мелкая тёрка, особо мелкая	109	129
	83249	Тёрка для твёрдого сыра	74	87
	83266	Решётка для нарезки кубиками, 7,5x7,5 мм	96	113
	83267	Решётка для нарезки кубиками, 10x10 мм	96	113
	83269	Решётка для нарезки кубиками, 15x15 мм	96	113
	83270	Решётка для нарезки кубиками (НИЗКАЯ), 20x20 мм, diwash Используйте с диском для тонкой нарезки 15 мм (83362).	96	113

Нарезка кубиками мягких продуктов RG-100 (Ø 185 мм)

Комбинации для нарезки кубиками томатов и других мягких продуктов.

	№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
	83389	Набор для нарезки мягких продуктов, 8x8x8 мм Диск 8 мм (83375), Решётка 8 мм (82539)	301	355
	83366	Набор для нарезки мягких продуктов, 10x10x10 мм Диск 10 мм (83364), Решётка 10 мм (82529)	301	355
	83390	Набор для нарезки мягких продуктов, 12x12x12 мм Диск 12 мм (83385), Решётка 12 мм (82571)	301	355
	83391	Набор для нарезки мягких продуктов, 15x15x15 мм Диск 15 мм (83383), Решётка 15 мм (82572)	301	355

RG-200

7 кг/мин • 700 порций в день

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ • Перерабатывает до 7 кг/мин. • Пригоден для приготовления до 700 порций в день. • Объем подающей головки 3 л.

ВИД ОБРАБОТКИ • Нарезка ломтиками, кубиками, шинкование, натирание, измельчение фруктов, овощей, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т.д.

ТЕХ ХАРАКТЕРИСТИКИ • Одна фаза. • Цилиндр подачи цилиндрической формы, который можно оставить открытым для быстрой и удобной загрузки двумя руками. • Функция автоматического запуска/остановки для быстрой и безопасной загрузки продуктов. • Труба подачи для непрерывной ориентированной нарезки огурцов, лука-порея и т.п. • Устройство подачи для нарезки под углом для приготовления блюд азиатской кухни, салатов и сэндвичей • Благодаря наклонному дизайну, цилиндр подачи всегда принимает правильный угол, позволяя более удобно загружать овощи в машину. • Режущие диски из металла; лезвия ножей, высочайшего качества, съемные, что позволяет заменять их или затачивать. • Рукоятка с тыльной стороны для удобства перемещения. • Овощерезку можно поместить на кухонный стол или стол-подставку. • Одна скорость.

МАТЕРИАЛЫ • Корпус машины и цилиндр подачи сделаны из металла.

RG-200 Овощерезка

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
1204	Овощерезка 230 1 50	1 747	2 061

По заказу возможны другие номиналы напряжения/частоты сети питания.

RG-200 – Комплект из 3 режущих дисков

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
82420	Диск для тонкой нарезки (2 лезвия), 1,5 мм, diwash	106	125
82426	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 4 мм, diwash	86	101
82204	Терка/Измельчитель, 2 мм	74	87
1076	1 настенный кронштейн для 3 дисков/решеток	19	22
	Комплект из 3 режущих дисков	285	335
	Модель RG-200 включая набор из 3 режущих дисков	**2 032**	**2 396**

RG-200 – Комплект из 6 режущих дисков

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
82420	Диск для тонкой нарезки (2 лезвия), 1,5 мм, diwash	106	125
82426	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 4 мм, diwash	86	101
82204	Терка/Измельчитель, 2 мм	74	87
82406	Диск для стандартной нарезки (1 лезвие), 10 мм, diwash	86	101
82452	Решётка для нарезки кубиками, 10x10 мм, diwash	195	230
82440	Диск для нарезки соломкой (1 лезвие), 4,5x4,5 мм diwash	117	138
1076	2 настенных кронштейна для 3 дисков/решеток	38	44
	Комплект из 6 режущих дисков	702	826
	Модель RG-200 включая набор из 6 режущих дисков	**2 449**	**2 887**

RG-200 – Аксессуары

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
1345	Устройство подачи для нарезки под углом	393	464
1154	Трубчатая вставка, включая пестик	257	303
25270	Стол-верстак, нерж. сталь, включая контейнер из пищевого пластика 1/1-100	470	555
40721	Контейнерная тележка, нерж. сталь, с ручкой, блокируемые колеса, регулируемая по высоте, в комплект входит гастрономический контейнер 1/1-200 (поликарбонат).	600	708
1076	Настенный кронштейн для 3 дисков/решеток	19	22
10037	Щётка для очистки	6	7
82505	Защита для ножа	26	31

RG-250

8 кг/мин • 50-800 порций в день

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ • Перерабатывает до 8 кг/мин. • Пригоден для приготовления от 50 до 800 порций в день. • Объем цилиндра подачи 4 л.

ВИД ОБРАБОТКИ • Нарезка ломтиками, кубиками, шинкование, натирание, измельчение фруктов, овощей, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т.д.

ТЕХ ХАРАКТЕРИСТИКИ • Однофазовое или трехфазовое исполнение. • Цилиндр подачи цилиндрической формы, который можно оставить открытым для быстрой и удобной загрузки двумя руками. • Функция автоматического запуска/остановки для быстрой и безопасной загрузки продуктов. • Труба подачи для непрерывной ориентированной нарезки огурцов, лука-порея и т.п. • С системой “HÄLLDE Power Link” ручной толкатель работает по принципу рычага, позволяя легко перерабатывать крупные и требующие давления при загрузке продукты, например, капусту, морковь, сыр и т.д. • Благодаря наклонному дизайну, цилиндр подачи всегда принимает правильный угол, позволяя более удобно загружать овощи в машину. • При помощи округленной ручки ручного толкателя Вы можете удобно загружать овощи обеими руками. • Режущие диски из металла; лезвия ножей, высочайшего качества, съемные, что позволяет заменять их или затачивать. • Прочная рукоятка с тыльной стороны овощерезки и удобная ручка рядом с выходным отверстием, позволяют перемещать машину легко и безопасно. • Желательно использовать со столом-подставкой • Одна скорость.

МАТЕРИАЛЫ • Корпус машины и цилиндр подачи из металла.

RG-250 Овощерезка

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
25021	Овощерезка 400 3 50	2 715	3 204
25005	Овощерезка 230 1 50	2 761	3 258

По заказу возможны другие номиналы напряжения/частоты сети питания.

RG-250 – Комплект из 3 режущих дисков

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
82420	Диск для тонкой нарезки (2 лезвия), 1,5 мм, diwash	106	125
82426	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 4 мм, diwash	86	101
82204	Терка/Измельчитель, 2 мм	74	87
1076	1 настенный кронштейн для 3 дисков/решеток	19	22
	Комплект из 3 режущих дисков	285	335
	Модель RG-250 (3-фазная) включая набор из 3 режущих дисков	**3 000**	**3 539**
	Модель RG-250 (1-фазная) включая набор из 3 режущих дисков	**3 046**	**3 593**

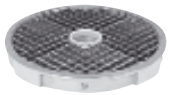
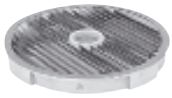
RG-250 – Комплект из 6 режущих дисков

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
82420	Диск для тонкой нарезки (2 лезвия), 1,5 мм, diwash	106	125
82426	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 4 мм, diwash	86	101
82204	Терка/Измельчитель, 2 мм	74	87
82406	Диск для стандартной нарезки (1 лезвие), 10 мм, diwash	86	101
82452	Решетка для нарезки кубиками, 10x10 мм, diwash	195	230
82440	Диск для нарезки соломкой (1 лезвие), 4,5x4,5 мм diwash	117	138
1076	2 настенных кронштейна для 3 дисков/решеток	38	44
	Комплект из 6 режущих дисков	702	826
	Модель RG-250 (3-фазная) включая набор из 6 режущих дисков	**3 417**	**4 030**
	Модель RG-250 (1-фазная) включая набор из 6 режущих дисков	**3 463**	**4 084**

RG-250 – Аксессуары

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
25270	Стол-подставка, нерж. сталь, включая контейнер из пищевого пластика 1/1-100	470	555
40721	Гастрономическая тележка, нержавеющая сталь, рукоятка, блокируемые колеса, регулируемая по высоте, в комплект входит гастрономический контейнер 1/1-200 (поликарбонат).	600	708
1076	Настенный кронштейн для 3 дисков/решеток	19	22
10037	Щётка для очистки	6	7
82505	Защита для ножа	26	31

Руководство по режущему оборудованию

	RG-200	RG-250
Диски для стандартной нарезки • Для нарезки твёрдых продуктов, например корнеплодов. • Нарезка кубиками в сочетании с решёткой для нарезки кубиками.	6 8 10 20	6 8 10 20
Диск для фигурной нарезки • Для фигурной нарезки свёклы, огурцов, моркови и т.п.	4.5	4.5
Диски для тонкой нарезки • Для нарезки как твердых, так и мягких продуктов – корнеплодов, репчатого лука, лука-порея, сладкого перца, яблок, лимонов и огурцов. • Для шинкования капусты. • 0,5 мм для нарезки «хлопьев» из Пармезана. • От 4 мм и более для нарезки томатов, бананов, грибов, салата-латука и китайской капусты. • Нарезка лука при совмещении с нижней решеткой для нарезки кубиками 4 мм.	0.5 1 1.5 2 3 4 5 6 7 10 15	0.5 1 1.5 2 3 4 5 6 7 10 15
Диски для нарезки соломкой • Для супов, огурцов, салатов и т.п. • 2x2 мм для нарезки соломкой картофеля и моркови. • 2,5x6 мм для шинкования капусты. • 8x8 или 10x10 мм для нарезки картофеля для приготовления картофеля фри.	2x2 2,5x2,5 4,5x4,5 6x6 8x8 10x10	2x2 2,5x2,5 4,5x4,5 6x6 8x8 10x10
Тёрки / Измельчители • Натирание моркови и капусты для салата. • Натирание орехов, миндаля и сушеного хлеба. • Модели 6 или 8 мм для приготовления тертого сыра для пиццы и шинкования капусты.	1.5 2 3 4.5 6 8 10	1.5 2 3 4.5 6 8 10
Мелкие тёрки / Шредеры • «Мелкая» терка натирает картофель для картофельных котлет, сухой хлеб, хрен и т.д. • «Особо мелкая» терка натирает редьку, сухой хлеб, морковь. • «Терка для твердых сыров» предназначена для сыров типа пармезан.	Тонкая Особо тонкая Твёрдый сыр	Тонкая Особо тонкая Твёрдый сыр
Диск для нарезки кубиками • От 10x10 и более для нарезки кубиками корнеплоды, картофель, капусту и т.п. при совмещении с подходящей нижней решеткой для нарезки кубиками.	12.5	12.5
 **Решётки для нарезки кубиками** • Для нарезки корнеплодов, фруктов, картофеля, капусты, брюквы, моркови, огурцов, томатов, яблок и т.п. - в сочетании с подходящими верхними дисками для страндартоной или тонкой нарезки.	6,25x6,25 7,5x7,5 10x10 12,5x12,5 15x15 20x20	6,25x6,25 7,5x7,5 10x10 12,5x12,5 15x15 20x20
Набор для нарезки кубиками мягких продуктов • Для нарезки мягких продуктов, например, томатов, бананов, киви, сладкого перца, лука, клубники и т.п.	8x8x8 10x10x10 12x12x12 15x15x15	8x8x8 10x10x10 12x12x12 15x15x15
 **Решетка для картофеля / картофеля фри** • Режет картофель прямыми ломтиками при совмещении с верхним диском для тонкой нарезки 10 мм.		10

Нарезка ломтиками

Процедура нарезки ломтиками упрощается при использовании дисков HÄLLDE для стандартной и тонкой нарезки. Эти диски являются основой любого набора режущих дисков и представлены в широком диапазоне размеров.

Нарезка соломкой

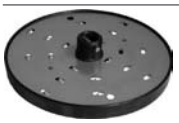
Нарежте идеальной соломкой продукты для салата или супа, или приготовьте привлекательный картофель фри, с помощью дисков для нарезки соломкой или решетки для нарезки картофеля-фри.

Нарезка кубиками

Нарезайте кубиками любые продукты, используя решетки для нарезки кубиками в сочетании с верхними дисками стандартной или тонкой нарезки. С помощью наборов для нарезки мягких продуктов HÄLLDE нарезать кубиками мягкие продукты так же легко, как и любые другие.

Диски для RG-200, RG-250, (Ø 185 мм)

Все нижеуказанные диски можно мыть в посудомоечной машине.

	№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
	82402	Диск для стандартной нарезки (1 лезвие), 6 мм, diwash	86	101
	82404	Диск для стандартной нарезки (1 лезвие), 8 мм, diwash	86	101
	82406	Диск для стандартной нарезки (1 лезвие), 10 мм, diwash	86	101
	82410	Диск для стандартной нарезки (1 лезвие), 20 мм, diwash Для RG-250 только в сочетании с решеткой для нарезки кубиками (ОСОБО НИЗКОЙ) 20x20 мм (82456). В иных случаях используйте раздельно.	208	245
	82412	Нож для нарезки кубиками (2 лезвия), 12,5 мм diwash Используйте совместно с решёткой для нарезки кубиками 12,5x12,5 мм (82453) или 15x15 мм (82454).	118	139
	82414	Диск для фигурной нарезки (1 лезвие), 4,5 мм, diwash	96	113
	82416	Диск для тонкой нарезки (2 лезвия), 0,5 мм, diwash	106	125
	82418	Диск для тонкой нарезки (2 лезвия), 1 мм, diwash	106	125
	82420	Диск для тонкой нарезки (2 лезвия), 1,5 мм, diwash	106	125
	82422	Диск для тонкой нарезки (2 лезвия), 2 мм, diwash	106	125
	82424	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 3 мм, diwash	86	101
	82426	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 4 мм, diwash	86	101
	82480	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 5 мм, diwash	86	101
	82428	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 6 мм, diwash	86	101
	82482	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 7 мм, diwash	86	101
	82432	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 10 мм, diwash	86	101
	82506	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 15 мм diwash Используйте отдельно или совместно с решёткой для нарезки кубиками (НИЗКОЙ) 20x20 мм (82455) или 15x15 мм (82508).	208	245
	82436	Диск для нарезки соломкой (2 лезвия), 2x2 мм diwash	151	178
	82438	Диск для нарезки соломкой (2 лезвия), 2,5x2,5 мм diwash	151	178
	82440	Диск для нарезки соломкой (1 лезвие), 4,5x4,5 мм diwash	117	138
	82442	Диск для нарезки соломкой (1 лезвие), 6x6 мм, diwash	117	138
	82444	Диск для нарезки соломкой (1 лезвие), 8x8 мм diwash	117	138
	82446	Диск для нарезки соломкой (1 лезвие), 10x10 мм diwash	117	138
	82203	Тёрка/Измельчитель, 1,5 мм	74	87
	82204	Тёрка/Измельчитель, 2 мм	74	87
	82205	Тёрка/Измельчитель, 3 мм	74	87
	82206	Тёрка/Измельчитель, 4,5 мм	74	87
	82207	Тёрка/Измельчитель, 6 мм	74	87
	82208	Тёрка/Измельчитель, 8 мм	74	87
	82347	Тёрка/Измельчитель, 10 мм	74	87
	82209	Мелкая тёрка, мелкая	74	87
	82489	Мелкая тёрка, особо мелкая	109	129
	82490	Тёрка для твёрдого сыра	74	87

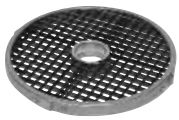
Нарезка кубиками мягких продуктов для RG-200, RG-250 (Ø185 мм)

Комбинации для нарезки кубиками томатов и других мягких продуктов.

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
82576	Набор для нарезки кубиками мягких продуктов, 8x8x8 мм Диск 8 мм (82532), Решётка 8 мм (82539)	301	355
82514	Набор для нарезки кубиками мягких продуктов, 10x10x10 мм Диск 10 мм (82510), Решётка 10 мм (82529)	301	355
82577	Набор для нарезки кубиками мягких продуктов, 12x12x12 мм Диск 12 мм (82557), Решётка 12 мм (82571)	301	355
82578	Набор для нарезки кубиками мягких продуктов, 15x15x15 мм Диск 15 мм (82554), Решётка 15 мм (82572)	301	355

Решётки для нарезки кубиками для RG-200, RG-250 (Ø185 мм)

Решётки для нарезки кубиками для RG-200 и RG-250, также подходят для RG-100.



№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
82450	Решётка для нарезки кубиками, 6,25x6,25 мм, diwash	195	230
82451	Решётка для нарезки кубиками, 7,5x7,5 мм, diwash	195	230
82452	Решётка для нарезки кубиками, 10x10 мм, diwash	195	230
82453	Решётка для нарезки кубиками, 12,5x12,5 мм, diwash	195	230
82454	Решётка для нарезки кубиками, 15x15 мм, diwash	195	230
82508	Решетка для нарезки кубиками (НИЗКАЯ), 15x15 мм, diwash Используйте с диском для тонкой нарезки 15 мм (82506).	195	230
82455	Решетка для нарезки кубиками (НИЗКАЯ), 20x20 мм, diwash Используйте с диском для тонкой нарезки 15 мм (82506).	195	230

Решётки и наборы для нарезки кубиками для RG-250 (Ø 185 мм)

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
82456	Решётка для нарезки кубиками (ОСОБО НИЗКАЯ), 20x20 мм, diwash Используйте с диском стандарт. нарезки 20 мм (82410).	195	230
82509	Набор для нарезки кубиками 20x20x15 мм, diwash Решётка для нарезки кубиками 20x20 мм (82455) и диск для тонкой нарезки 15 мм (82506).	402	474
82459	Набор для нарезки кубиками 20x20x20 мм, diwash ОСОБО НИЗКИЙ Решетка для нарезки кубиками 20x20 мм (82456) и диск для стандартной нарезки 20 мм (82410).	402	474

Решётка для нарезки картофеля ломтиками / фри RG-250 (Ø 185 мм)

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
82448	Решетка для нарезки ломтиками картофеля/фри, 10 мм diwash Используйте с диском для тонкой нарезки 10 мм (82432)	195	230

Посетите нашу страницу по адресу www.hallde.com

Вы сможете найти много полезной информации.

- Информацию о продукции
- Брошюры
- Руководства по эксплуатации
- Техническая информация – взрыв-схемы и запчасти.
- Видеоматериалы о работе овощерезок
- Дистрибьюторы продукции HÄLLDE.
- Раздел для дистрибьюторов - специальная информация для наших дистрибьюторов.

Добро пожаловать!

RG-350

30 кг/мин • 400-1200 порций в день

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ • Перерабатывает до 30 кг/мин при использовании бункера непрерывной подачи и 12 кг/мин с устройством ручной подачи. • Пригоден для приготовления от 400 до 1200 порций в день. • Объем цилиндра подачи 5,7 л.

ВИД ОБРАБОТКИ • Нарезка ломтиками, кубиками, шинкование, натирание, измельчение фруктов, овощей, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т.д.

ТЕХ ХАРАКТЕРИСТИКИ • Однофазовое или трехфазовое исполнение. • Цилиндр подачи цилиндрической формы, который можно оставить открытым для быстрой и удобной загрузки двумя руками. • Функция автоматического запуска/остановки для быстрой и безопасной загрузки продуктов. • Труба подачи для непрерывной ориентированной нарезки огурцов, лука-порея и т.п. • С системой “HÄLLDE Power Link” ручной толкатель работает по принципу рычага, позволяя легко перерабатывать крупные и требующие давления при загрузке продукты, например, капусту, морковь, сыр и т.д • Благодаря наклонному дизайну, цилиндр подачи всегда принимает правильный угол, позволяя более удобно загружать овощи в машину. • При помощи округленной ручки ручного толкателя HÄLLDE ErgoLoop, Вы можете удобно загружать овощи обеими руками. • Бункер непрерывной подачи для постоянной нарезки картофеля, лука, грибов и т.д. • Режущие диски из металла; лезвия ножей, высочайшего качества, съемные, что позволяет заменять их или затачивать. • Прочная рукоятка с тыльной стороны овощерезки и удобная ручка рядом с выходным отверстием, позволяют перемещать машину легко и безопасно. • Желательно использовать со столом-подставкой • Одна скорость.

МАТЕРИАЛЫ • Корпус машины и цилинр подачи сделаны из металла.

◀ RG-350 с устройством ручной подачи

RG-350 Овощерезка, включая устройство ручной подачи

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
40916 + 40881	Базовый модуль 400 3 50 включая цилиндр подачи с устройством ручной подачи	3 666	4 326
40904 + 40881	Базовый модуль 230 1 50 включая цилиндр подачи с устройством ручной подачи	3 666	4 326

По заказу возможны другие номиналы напряжения/частоты сети питания.

RG-350 Овощерезка, включая бункер непрерывной подачи

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
40916 + 40871	Базовый модуль 400 3 50 включая бункер непрерывной подачи	4 520	5 334
40904 + 40871	Базовый модуль 230 1 50 включая бункер непрерывной подачи	4 520	5 334

По заказу возможны другие номиналы напряжения/частоты сети питания.

RG-350 Овощерезка – базовый модуль

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
40916	Базовый модуль 400 3 50	3 049	3 598
40904	Базовый модуль 230 1 50	3 049	3 598

По заказу возможны другие номиналы напряжения/частоты сети питания.

RG-350 – Устройства подачи

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
40881	Цилиндр подачи с устройством ручной подачи	617	728
40871	Бункер непрерывной подачи, полный комплект деталей, нерж. сталь	1 471	1 736
	Базовый модуль включая цилиндр подачи с устройством ручной подачи	**3 666**	**4 326**
	Базовый модуль, включая бункер непрерывной подачи	**4 520**	**5 334**
	Базовый модуль включая цилиндр подачи с устройством ручной подачи, бункер непрерывной подачи и стол-подставку	**5 607**	**6 617**

RG-350 – Комплект из 9 режущих дисков

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
62502	Диск для тонкой нарезки (2 лезвия), 2 мм, diwash	153	181
62506	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 4 мм, diwash	153	181
62508	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 6 мм, diwash	153	181
62486	Диск для стандартной нарезки (2 лезвия), 10 мм, diwash	153	181
62542	Решётка для нарезки кубиками, 10x10 мм, diwash	350	413
62524	Диск для нарезки соломкой (2 лезвия), 4,5x4,5 мм diwash	186	219
62533	Терка/Измельчитель, 2 мм diwash	186	219
62537	Терка/ Измельчитель, 8 мм diwash	186	219
62538	Мелкая тёрка, diwash	186	219
1076	3 настенных кронштейна для 3 дисков/решеток	57	66
	Комплект из 9 режущих инструментов	1 763	2 079
	90Модель RG-350 с цилиндром подачи и устройством ручной подачи включая комплект из 9 режущих дисков	**5 429**	**6 405**

RG-350 – Аксессуары

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
25270	Стол-подставка, нерж. сталь, включая контейнер из пищевого пластика 1/1-100	470	555
40721	Гастрономическая тележка, нержавеющая сталь, рукоятка, блокируемые колеса, регулируемая по высоте, в комплект входит гастрономический контейнер 1/1-200 (поликарбонат).	600	708
1076	Настенный кронштейн для 3 дисков/решеток	19	22
10037	Щётка для очистки	6	7

Стол-подставка (25270)

Гастрономическая тележка с поддоном (40721)

Щётка для очистки (10037)

Настенный кронштейн для 3-х дисков/решеток (1076)

Базовый модуль включая устройство ручной подачи и бункерный питатель.

Бункер непрерывной подачи (40871)

Цилиндр подачи и устройство ручной подачи (40881)

RG-350 с устройством ручной подачи.

RG-350 с бункером непрерывной подачи..

RG-400

40 кг/мин • 500-3000 порций в день

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ • Перерабатывает до 40 кг/мин. • Пригоден для приготовления от 500 до 3000 порций в день. • Объем цилиндра подачи 9 л.

ВИД ОБРАБОТКИ • Нарезка ломтиками, кубиками, шинкование, натирание, измельчение фруктов, овощей, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т.д.

ТЕХ ХАРАКТЕРИСТИКИ • Три фазы. • Представляет собой совершенную систему переработки продуктов, созданную для максимально быстрой обработки любого сырья. Обладает наилучшими эргономическими свойствами и требует минимальных ручных усилий. • Бункер непрерывной подачи для постоянной нарезки картофеля, лука, грибов и т.п. • Пневматическое устройство подачи, позволяющее легко обрабатывать крупные и требующие давления при переработке продукты, например, капусту, морковь, сыр и т.д. • С системой “HÄLLDE Power Link” ручной толкатель работает по принципу рычага, позволяя легко перерабатывать крупные и требующие давления при загрузке продукты, например, капусту, морковь, сыр и т.д • Устройство подачи с четырьмя трубами разного диаметра для непрерывной ориентированной резки огурцов, лука, томатов, лимонов и т.п. • Функция автоматического запуска/остановки для быстрой и безопасной подачи продуктов. • Режущие диски из металла; лезвия ножей, высочайшего качества, съемные, что позволяет заменять их или затачивать. • Машина снабжена двумя колесиками с тыльной стороны и ручкой для удобства перемещения. • Напольная модель. • Две скорости (200 и 400 об/мин).

МАТЕРИАЛЫ • Корпус машины и цилиндр подачи сделаны из металла.

◀ RG-400 с бункером непрерывной подачи

RG-400 Овощерезка

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
3012	Базовый модуль 400 3 50, 2 скорости	5 827	6 876

По заказу возможны другие номиналы напряжения/частоты сети питания.

RG-400 – Устройства подачи

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
33329	Бункер непрерывной подачи	2 574	3 037
3035	Цилиндр подачи. Используйте с устройством с 4-мя трубами подачи (33330), управляемым вручную устройством ручной подачи (33331) и устройством пневматической подачи (33332).	1 109	1 309
33330	Устройство с 4-мя трубами подачи. Используйте с цилиндром подачи (3035).	866	1 022
33331	Устройство ручной подачи. Используйте с цилиндром подачи (3035).	1 052	1 241
33332	Устройство пневматической подачи. Используйте с цилиндром подачи (3035) и компрессором (10351).	3 230	3 811

RG-400 – Аксессуары

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
10351	Компрессор, 230 1 50 для устройства пневматической подачи (33332).	3 089	3 645
3208	Тележка для аксессуаров, нерж. сталь, с блокируемыми колесами.	1 425	1 682
40721	Гастрономическая тележка, нержавеющая сталь, рукоятка, блокируемые колеса, регулируемая по высоте, в комплект входит гастрономический контейнер 1/1-200 (поликарбонат).	600	708
1076	Настенный кронштейн для 3 дисков/решеток	19	22
10037	Щётка для очистки	6	7

RG-400 с бункерным питателем

Бункер непрерывной подачи (33329)

RG-400 с устройством ручной подачи

Новый эргономичный дизайн! HÄLLDE ErgoLoop.

Устройство ручной подачи (33331)

RG-400 с устройством подачи 33332

Устройство пневматической подачи (33332)

Цилиндр подачи (3035)

RG-400 с устройством подачи 33330

Устройство с 4-мя трубами подачи (33330)

Базовый модуль

Комбинации RG-400

Вы можете комбинировать RG-400 множеством способов. В зависимости от того, как Вы планируете использовать машину, Вы можете выбрать из широчайшего ассотимента компании требующиеся типы загрузочных бункеров, толкателей и резательных дисков для наилучшего результата.

Бункер подачи, так же как и резательные диски, легко устанавливаются на машину, и Вам необходимо выполнить лишь несколько движений для того, чтобы начать нарезку.

В RG-400 существует два типа загрузочных цилиндров, которые используются в зависимости от того, какой способ подачи и какое приспособление для подачи Вы собираетесь использовать. Первый предназначен для автоматической подачи и имеет две изогнутые плоскости, помогающие увеличить прижимную силу подающихся на режущий диск продуктов, и используется только совместно с устройством автоматической подачи. Второй предназначен для пневматического устройства подачи, ручного устройства подачи и трубчатого устройства ручной подачи, и снабжен тремя разрезными ножами для фиксации и предварительного разрезания продуктов.

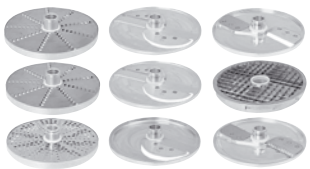
RG-400 Комплект 1

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
3012 + 33329	Базовый модуль 400 3 50, 2 скорости, включая бункер непрерывной подачи.	8 401	9 913
	Устройства подачи		
3035	Цилиндр подачи. Используйте с устройством с 4-мя трубами подачи (33330), управляемым вручную устройством ручной подачи (33331) и устройством пневматической подачи (33332).	1 109	1 309
33330	Устройство с 4-мя трубами подачи. Используйте с цилиндром подачи (3035).	866	1 022
33332	Устройство пневматической подачи. Используйте с цилиндром подачи (3035) и компрессором (10351).	3 230	3 811
	Акссесуары		
10351	Компрессор, 230 1 50 для устройства пневматической подачи (33332).	3 089	3 645
3208	Тележка для аксессуаров, нерж. сталь, с блокируемыми колесами.	1 425	1 682
40721	Гастрономическая тележка, нержавеющая сталь, рукоятка, блокируемые колеса, регулируемая по высоте, в комплект входит гастрономический контейнер 1/1-200 (поликарбонат).	600	708
	Набор из 9 режущих дисков для RG-400		
62502	Диск для тонкой нарезки (2 лезвия), 2 мм, diwash	153	181
62506	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 4 мм, diwash	153	181
62508	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 6 мм, diwash	153	181
62486	Диск для стандартной нарезки (2 лезвия), 10 мм, diwash	153	181
62542	Решётка для нарезки кубиками, 10x10 мм, diwash	350	413
62524	Диск для нарезки соломкой (2 лезвия), 4,5x4,5 мм diwash	186	219
62533	Терка/Измельчитель, 2 мм diwash	186	219
62537	Терка/ Измельчитель, 8 мм diwash	186	219
62538	Мелкая тёрка, д/посудомоечн. машин	186	219
1076	3 настенных полки на 3 диска/решётки	57	66
	Комплект из 9 режущих инструментов	**1 763**	**2 079**
	RG-400 Комплект 1 - Общая цена (включая все, что представлено на этой странице)	**20 483**	**24 169**

Компрессор (10351)

Тележка с гастрономическим поддоном (40721)

Настенный кронштейн для 3 дисков/решеток (1076)



Комплект из 9 инструментов

RG-400 с бункером непрерывной подачи (3012 + 33329)

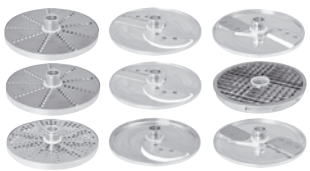
Тележка для аксессуаров с блокируемыми колесами (3208)

RG-400 Набор 2

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
3012 + 33329	Базовый модуль 400 3 50, 2 скорости, включая бункер непрерывной подачи.	8 401	9 913
	Устройства подачи		
3035	Цилиндр подачи. Используйте с устройством с 4-мя трубами подачи (33330), управляемым вручную устройством ручной подачи (33331) и устройством пневматической подачи (33332).	1 109	1 309
33330	Устройство с 4-мя трубами подачи. Используйте с цилиндром подачи (3035).	866	1 022
33331	Устройство ручной подачи Используйте с цилиндром подачи (3035).	1 052	1 241
	Принадлежности		
3208	Тележка для аксессуаров, нерж. сталь, с блокируемыми колесами.	1 425	1 682
40721	Гастрономическая тележка, нержавеющая сталь, рукоятка, блокируемые колеса, регулируемая по высоте, в комплект входит гастрономический контейнер 1/1-200 (поликарбонат).	600	708
	Комплект из 9 режущих дисков для RG-400		
62502	Диск для тонкой нарезки (2 лезвия), 2 мм, diwash	153	181
62506	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 4 мм, diwash	153	181
62508	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 6 мм, diwash	153	181
62486	Диск для стандартной нарезки (2 лезвия), 10 мм, diwash	153	181
62542	Решётка для нарезки кубиками, 10x10 мм, diwash	350	413
62524	Диск для нарезки соломкой (2 лезвия), 4,5x4,5 мм diwash	186	219
62533	Терка/Измельчитель, 2 мм diwash	186	219
62537	Терка/ Измельчитель, 8 мм diwash	186	219
62538	Мелкая тёрка, diwash	186	219
1076	3 настенных полки на 3 диска/решётки	57	66
	Комплект из 9 режущих инструментов	**1 763**	**2 079**
	RG-400 Набор 2 - Общая цена (включая всё, что представлено на этой странице)	**15 216**	**17 954**

Тележка с гастрономическим поддоном (40721)

Настенный кронштейн для 3 дисков/решеток (1076)

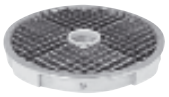
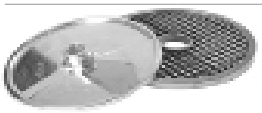
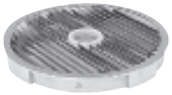


Комплект из 9 инструментов

RG-400 с бункером непрерывной подачи (3012 + 33329)

Тележка для аксессуаров с блокируемыми колесами. (3208)

Руководство по режущему оборудованию

	RG-350	RG-400
Диски для стандартной нарезки • Для нарезки твердых продуктов, например корнеплодов. • Нарезка кубиками в сочетании с нижней решеткой для нарезки кубиками.	4.5 6 10 15 20	4.5 6 10 15 20
Диск для фигурной нарезки • Для фигурной нарезки свёклы, огурцов, моркови и т.п.	4.5	4.5
Диски для тонкой нарезки • Для нарезки как твердых, так и мягких продуктов - корнеплодов, репчатого лука, лука-порея, сладкого перца, яблок, лимонов и огурцов. • Для шинкования капусты. • 0,5 мм для нарезки «хлопьев» из Пармезана. • От 4 мм и более для нарезки томатов, бананов, грибов, салата-латука и китайской капусты. • Нарезка лука при совмещении с нижней решеткой для нарезки кубиками 4 мм	0.5 1 1.5 2 3 4 6 10 14 20	0.5 1 1.5 2 3 4 6 10 14 20
Диски для нарезки соломкой • Для супов, огурцов, салатов и т.п. • 2x2 мм для нарезки соломкой картофеля и моркови. • 2,5x6 мм для шинкования капусты. • 8x8 или 10x10 мм для нарезки картофеля для приготовления картофеля фри.	2x2 2,5x2,5 2,5x6 4,5x4,5 6x6 10x10	2x2 2,5x2,5 2,5x6 4,5x4,5 6x6 10x10
Тёрки / Измельчители • Натирание моркови и капусты для салата. • Натирание орехов, миндаля и сушеного хлеба. • Модели 6 или 8 мм для приготовления тертого сыра для пиццы и шинкования капусты.	1.5 2 3 4.5 6 8 10	1.5 2 3 4.5 6 8 10
Мелкие терки • «Мелкая» терка натирает картофель для картофельных котлет, сухой хлеб, хрен и т.д. • «Особо мелкая» терка натирает редьку, сухой хлеб, морковь. • «Терка для твердых сыров» предназначена для сыров типа пармезан.	Тонкая Особо тонкая Твёрдый сыр	Тонкая Особо тонкая Твёрдый сыр
Диск для нарезки кубиками • От 10x10 и более для нарезки кубиками корнеплоды, картофель, капусту и т.п. при совмещении с подходящей нижней решеткой для нарезки кубиками	12.5	12.5
 **Решётки для нарезки кубиками** • Для нарезки корнеплодов, фруктов, картофеля, капусты, брюквы, моркови, огурцов, томатов, яблок и т.п. - в сочетании с подходящими верхними дисками для страндартоной или тонкой нарезки.	6,25x6,25 7,5x7,5 10x10 12,5x12,5 15x15 20x20 25x25	6,25x6,25 7,5x7,5 10x10 12,5x12,5 15x15 20x20 25x25
 **Набор для нарезки кубиками мягких продуктов** • Для нарезки мягких продуктов, например, томатов, бананов, киви, сладкого перца, лука, клубники и т.п.	8x8x8 10x10x10 12x12x12 15x15x15	8x8x8 10x10x10 12x12x12 15x15x15
 **Решетка для нарезки картофеля фри** • Режет картофель прямыми ломтиками при совмещении с верхним диском для тонкой нарезки 10 мм.	10	10

Диски для RG-350 и RG-400 (Ø 215 мм)

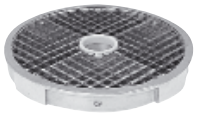
	№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
	62480	Диск для стандартной нарезки (2 лезвия), 4,5 мм, diwash	153	181
	62482	Диск для стандартной нарезки (2 лезвия), 6 мм, diwash	153	181
	62486	Диск для стандартной нарезки (2 лезвия), 10 мм, diwash	153	181
	62488	Диск для стандартной нарезки, СВЕРХПРОЧНЫЙ (2 лезвия), 15 мм diwash Используйте отдельно или вместе с НИЗКИМИ решетками для нарезки кубиками.	370	437
	62490	Диск для стандартной нарезки, СВЕРХПРОЧНЫЙ (1 лезвия), 20 мм diwash Используйте отдельно или вместе с НИЗКИМИ решетками для нарезки кубиками.	370	437
	62492	Нож для нарезки кубиками (2 лезвия), 12,5 мм diwash Используйте совместно с решеткой для нарезки кубиками от 12,5x12,5 мм (62543) и выше.	186	219
	62494	Диск для фигурной нарезки (2 лезвия), 4,5 мм, diwash	186	219
	62496	Диск для тонкой нарезки (2 лезвия), 0,5 мм, diwash	186	219
	62498	Диск для тонкой нарезки (2 лезвия), 1 мм, diwash	186	219
	62500	Диск для тонкой нарезки (2 лезвия), 1,5 мм, diwash	153	181
	62502	Диск для тонкой нарезки (2 лезвия), 2 мм, diwash	153	181
	62504	Диск для тонкой нарезки (2 лезвия), 3 мм, diwash	153	181
	62506	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 4 мм, diwash	153	181
	62508	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 6 мм, diwash	153	181
	62512	Диск для тонкой нарезки (1 лезвие), 10 мм, diwash	153	181
	62514	Диск для тонкой нарезки, (1 лезвие), 14 мм, diwash Используйте отдельно или вместе с НИЗКИМИ решетками для нарезки кубиками.	423	499
	62516	Диск для тонкой нарезки, (1 лезвие), 20 мм, diwash Используйте отдельно или вместе с НИЗКИМИ решетками для нарезки кубиками.	423	499
	62518	Диск для нарезки соломкой (2 лезвия), 2x2 мм diwash	186	219
	62520	Диск для нарезки соломкой (2 лезвия), 2,5x2,5 мм diwash	186	219
	62522	Диск для нарезки соломкой (2 лезвия), 2,5x6 мм, diwash	186	219
	62524	Диск для нарезки соломкой (2 лезвия), 4,5x4,5 мм diwash	186	219
	62526	Диск для нарезки соломкой (2 лезвия), 6x6 мм, diwash	186	219
	62530	Диск для нарезки соломкой (2 лезвия), 10x10 мм diwash	186	219
	62532	Терка/измельчитель, 1,5 мм diwash	186	219
	62533	Тёрка/измельчитель, 2 мм diwash	186	219
	62534	Тёрка/измельчитель, 3 мм diwash	186	219
	62535	Тёрка/измельчитель, 4,5 мм diwash	186	219
	62536	Тёрка/измельчитель, 6 мм diwash	186	219
	62537	Тёрка/измельчитель, 8 мм diwash	186	219
	62539	Тёрка/измельчитель, 10 мм diwash	186	219
	62538	Мелкая тёрка, мелкая, diwash	186	219
	62561	Мелкая тёрка, особо мелкая, diwash	244	288
	62378	Тёрка для твёрдого сыра, diwash	186	219

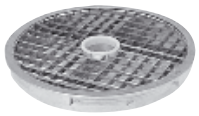
Решётки для нарезки кубиками для RG-350, RG-400 (Ø 215 мм)

Комбинации для нарезки кубиками томатов и других мягких продуктов.

№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
62587	Набор для нарезки кубиками мягких продуктов, 8x8x8 мм diwash Диск 8 мм (62573), Решетка 8 мм (62592)	536	632
62586	Набор для нарезки кубиками мягких продуктов, 10x10x10 мм diwash Диск 10 мм (62575), Решетка 10x10 мм (62593)	536	632
62585	Набор для нарезки кубиками мягких продуктов, 12x12x12 мм diwash Диск 12 мм (62577), Решетка 12 мм (62594)	536	632
62584	Набор для нарезки кубиками мягких продуктов, 15x15x15 мм diwash Диск 15 мм (62579), Решетка 15 мм (62595)	536	632

Решётки для нарезки кубиками для RG-350, RG-400 (Ø 215 мм)





№ изделия	Описание	€ excl. VAT	€ incl VAT
62540	Решётка для нарезки кубиками, 6,25x6,25 мм, diwash	350	413
62541	Решётка для нарезки кубиками, 7,5x7,5 мм, diwash	350	413
62542	Решётка для нарезки кубиками, 10x10 мм, diwash	350	413
62543	Решётка для нарезки кубиками, 12,5x12,5 мм, diwash	350	413
62544	Решётка для нарезки кубиками, 15x15 мм, diwash	350	413
62545	Решётка для нарезки кубиками, 20x20 мм, diwash	350	413
62546	Решётка для нарезки кубиками, 25x25 мм, diwash	350	413
62547	Решетка для нарезки кубиками (НИЗКАЯ), 15x15 мм, diwash Используйте с диском стандартной нарезки 15 мм (62488) или диском тонкой нарезки 14 мм (62514).	350	413
62548	Решетка для нарезки кубиками (НИЗКАЯ), 20x20 мм, diwash Используйте с диском стандартной нарезки 15 мм (62488), 20 мм (62490), диском тонкой нарезки 14 мм (62514) или 20 мм (62516).	350	413
62549	Решетка для нарезки кубиками (НИЗКАЯ), 25x25 мм, diwash Используйте с диском для стандартной нарезки 15 мм (62488), 20 мм (62490), диском для тонкой нарезки 14 мм (62514) или 20 мм (62516).	350	413

Решётка для нарезки картофеля ломтиками/фри для RG-350, RG-400 (Ø 215 мм)

№ изделия	Описание		Цена €
62626	Решетка для нарезки ломтиками картофеля/фри, 10 мм diwash Используйте с диском для тонкой нарезки 10 мм (62512)	423	499

Нарезка кубиками мягких продуктов

Набор для нарезки кубиками мягких продуктов является комбинацией верхнего диска и нижней решетки и позволяет нарезать кубиками мягкие, а так же сложные для нарезки продукты, такие как томаты, перец и репчатый лук.

Аксессуары

Аксессуаров

Тележка с гастрономическим поддоном

Тележка из нержавеющей стали с блокируемыми колесами и ручкой. К тележке прилагается гастрономический поддон из поликарбоната 1/1-200. Поскольку раму, удерживающую поддон, можно поднять до положения, параллельного ручке, тележка отлично подойдет для перевозки мешков с картошкой, капустой и т.д.

	€ excl. VAT	€ incl VAT
№ изделия 40721	600	708

Настенный кронштейн

Для трех дисков/решеток. Настенные кронштейны для режущих дисков экономят место и обеспечивают безопасное и удобное хранение, одновременно предотвращая повреждение режущих поверхностей.

	€ excl. VAT	€ incl VAT
№ изделия 1076	19	22

Защита для ножа

Легко устанавливается на нож любого режущего диска диаметром 185 мм. Защищает режущие поверхности дисков от преждевременного износа, а так же защищает Вас от порезов.

	€ excl. VAT	€ incl VAT
№ изделия 82505	26	31

RG-100/200/250/350

Стол-подставка

Нержавеющая сталь, контейнер из пищевого пластика, 1/1-100. Функциональный стол высокого качества. Высота стола регулируется в соответствии с Вашими потребностями. На столе можно разместить кронштейн для пищевых контейнеров 1/1. По желанию стол можно использовать в сочетании с нашей контейнерной тележкой. Тонкие передние ножки позволяют легко размещать тележку напротив стола.

	€ excl. VAT	€ incl VAT
№ изделия 25270	470	555

RG-100/200

Устройство подачи для нарезки под углом

Благодаря устройству подачи для нарезки под углом можно резать овощи для профессионального приготовления блюд китайской кухни и декоративной, нарезки огурцов и т.п. для сэндвичей и салатов. Подающее устройство имеет наклонное отверстие, позволяющее резать под углом длинноплодные овощи - огурцы, морковь, лук-порей и т.п. Диаметр отверстия 49 мм.

	€ excl. VAT	€ incl VAT
№ изделия 1345	393	464

RG-350

Бункер непрерывной подачи

Для непрерывной подачи / резки картофеля, лука, сушёного хлеба, орехов, миндаля, грибов и т.п.

	€ excl. VAT	€ incl VAT
№ изделия 40871	1 471	1 736

Устройство ручной подачи

Для быстрой и удобной подачи капусты, сыра, салата, моркови и других продуктов, требующих давления при подаче.

	€ excl. VAT	€ incl VAT
№ изделия 40881	617	728

RG-400

Бункерный питатель в комплекте

Для непрерывной подачи ведрами / резки картофеля, лука, сушеного хлеба, орехов, миндаля, грибов и т.п. В комплект входит цилиндр подачи.

	€ excl. VAT	€ incl VAT
№ изделия 33329	2 574	3 037

Устройство ручной подачи

Для быстрой и удобной подачи капусты, сыра, салата, моркови и других продуктов, требующих давления при подаче

	€ excl. VAT	€ incl VAT
№ изделия 33331	1 052	1 241

Устройство с 4-мя трубами подачи

Для полного контроля ориентированной нарезки огурцов, лука, томатов, лимонов и т.п.

	€ excl. VAT	€ incl VAT
№ изделия 33330	866	1 022

Устройство пневматической подачи

Для автоматической подачи капусты, салата, сыра, моркови и других продуктов, требующих давления при подаче.

	€ excl. VAT	€ incl VAT
№ изделия 33332	3 230	3 811

Компрессор для Устройства пневматической подачи

(1060x370x963 мм)

	€ excl. VAT	€ incl VAT
№ изделия 10351	3 089	3 645

Тележка для аксессуаров

Изготовлена из нержавеющей стали. Тележка – идеальное средствт для удобства хранения и перевозки аксессуаров. Она снабжена прочными колесами, два из которых блокируемы.

	€ excl. VAT	€ incl VAT
№ изделия 3208	1 425	1 682

Примечания

Профессиональное кухонное
оборудование
Сделано в Швеции

RG-400
Овощерезка

Для некоторых типов производства требуется уникальная по своим качествам машина. RG-400 – самая большая и эффективная овощерезка HÄLLDE, которая справится с большими объемами и приготовит до 3000 порций в день или 2,4 тонны в час.
RG-400 соответствует всем требованиям, предъявляемым к профессиональному оборудованию, независимо от места ее использования.
Эта высокопрочная овощерезка компактна и эргономична, и ее так же легко мыть. Благодаря своей многофункциональности, большому выбору устройств подачи и аксессуаров, овощерезка поможет Вам в любой ситуации.
Она отлично справляется как на кухне, так и на предприятиях пищевой промышленности.

ООО “Хальде РУС”

ул. Угрешская д.2 стр.25
115088 Москва Россия
Тел. +7 495 937-50-58
Факс: +7 495 937-42-53
hallderus@hallde.com
www.hallde.com

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

© AB Hällde Maskiner 6-09-2010 (1) ??? ex