

Режущие диски Технические характеристики

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://hallde.nt-rt.ru> || hda@nt-rt.ru

Руководство по режущему оборудованию

Примечание: внешний вид, конструкция и размеры режущих дисков различны для различных моделей машин и размеров нарезки.

- = Нержавеющей, сталь.
- * = диски для RG-100.
- = Только для RG-250

	CC-32S RG-50S	CC-34 RG-50	RG-100	RG-200 RG-250	RG-350 RG-400i
Ломтик 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 Высокопроизводительный диск для нарезки ломтиком имеет два прямых лезвия и, соответственно, повышенную производительность. Нарезает твердые овощи и фрукты ломтиком и, вместе с соответствующей решеткой, кубиком. Нарезает картофель-фри совместно с решеткой для нарезки картофеля-фри.					
Диски для тонкой нарезки Для нарезки ломтиком как твёрдых, так и мягких овощей, фруктов, грибов и т.д. Для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками.					
Диски для стандартной нарезки Для нарезки ломтиком мягких овощей, фруктов, грибов и т.д. Для нарезки кубиком мягких продуктов вместе с одходящими решётками.					
Диски для нарезки мягких продуктов Для нарезки ломтиком мягких овощей, фруктов, грибов и т.д. Для нарезки кубиком мягких продуктов вместе с подходящими решётками.					
Волнистый ломтик Применяется для нарезки волнистых ломтиков огурцов, свёклы, моркови и т.д.					
ВП Волнистый ломтик Высокопроизводительный диск для нарезки волнистым ломтиком имеет два прямых лезвия и, соответственно, повышенную производительность. Нарезает твердые овощи и фрукты волнистым ломтиком.					
Соломка Для нарезки соломкой твёрдых продуктов для супов, салатов, сервировки, тушения и т.д. Для картофеля фри слегка закруглённой формы.					
ВП Соломка Высокопроизводительный диск для нарезки соломкой имеет два прямых лезвия и, соответственно, повышенную производительность. Нарезает твердые овощи и фрукты соломкой для супов, салатов, маринадов, консервации, картофеля-фри.					
Тёрка/Измельчители 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, например, твёрдых сухих сыров, 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 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.					
Решетка для картофеля-фри Для нарезки картофеля фри (прямой брусочек 10x10 мм) в сочетании с диском для нарезки 10 мм.					

Аксессуары

Практичные аксессуары



Тележка с гастрономическим поддоном

Тележка из нержавеющей стали с блокируемыми колесами и ручной. 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.



Держатель для 3-х дисков

Практичный настенный держатель для 3-х режущих дисков. Экономит место, повышает безопасность использования, эффективен для защиты режущих кромок диска от повреждений.



Малая/Большая щётка для очистки

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.

RG-100/200



Устройство подачи для нарезки под углом

Лоток ставится в нижней части корпуса машины, поэтому корпус не соприкасается с перерабатываемыми продуктами. Таким образом, потребность в ручной очистке корпуса машины сводится к минимуму, а лоток легко моется в посудомоечной машине.



Трубчатая вставка (включая пестик)

Используется для непрерывной подачи длинных тонких продуктов, нарезаемых поперёк, диаметром менее 35 мм. Вставляется в трубу подачи, встроенную в толпатель.

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 колеса позволяют легко размещать тележку напротив стола.

RG-350



Бункер непрерывной подачи

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

RG-400i



Бункерный питатель в комплекте

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



Устройство ручной подачи, Ergo Loop

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



Устройство с 4-мя трубами подачи

Для полностью контролируемой ориентированной нарезки продолговатых длинных продуктов таких как огурцы, лук порей и т.д.



Устройство пневматической подачи

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



Компрессор для Устройства пневматической подачи

(1060x370x963 мм)



Тележка для аксессуаров

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

Результаты переработки

Вертикальный cutter/блендер: VCB-61/62



Вертикальный cutter/миксер: VCM-41/42



Вертикальный cutter/блендер: VCB-32 Комби куттеры: CC-32S/34



Блендер SB-4



Благодаря 75-летнему опыту и ряду значительных патентов, компания HÄLLDE сегодня является мировым лидером по разработке и коммерческому производству профессионального кухонного оборудования. Аппараты HÄLLDE продаются в более, чем 80 странах по всему миру.

Оборудование марки HÄLLDE соответствует нормам стандартов гигиены, безопасности и качества (NSF, UL, EEC, CE, EAC и т.п.). Кроме этого, компания HÄLLDE сертифицирована в соответствии с требованиями международного стандарта качества ISO 9001.



АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://hallde.nt-rt.ru> || hda@nt-rt.ru