



Food Preparation Machines
Made in Sweden



Szatkownica

Szatkownica RG-50S

- Krojenie w plastry, wiórki, słupki i plastry karbowane.
- Do owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, grzybów, itp.
- Model nablutowy do mniejszych kuchni.
- Przygotowuje do 80 porcji dziennie lub 2 kg na minutę.

RG-50S



Ergonomia pod każdym względem

Model RG-50S to najmniejsze urządzenie do przygotowywania warzyw firmy HÄLLDE. Zostało ono zaprojektowane z myślą o mniejszych kuchniach, a jego niewielkie wymiary sprawiają, że można je łatwo schować lub wyjąć w razie potrzeby. Wielkość urządzenia dostosowano do pracy bezpośrednio na blacie kuchennym. Tarcza dociskowa modelu RG-50 otwiera się po łuku. Cecha ta w połączeniu z niewielką wysokością urządzenia pozwala użytkownikowi przyjąć podczas pracy wygodniejszą pozycję.

Bezpieczne i szybkie napełnianie

Otwarcie tarczy dociskowej powoduje natychmiastowe wyłączenie urządzenia. Umieszczenie jej z powrotem w otworze podajnika powoduje ponowne uruchomienie urządzenia i umożliwia kontynuowanie pracy. Ta funkcja automatycznego włączania i wyłączania pozwala na bardziej wydajną pracę. Jest to niewątpliwa zaleta, szczególnie przy przygotowywaniu dużych ilości produktów.

Podwójne zabezpieczenie przed nieostrożnym nożem

Odłączenie podajnika powoduje całkowite odcięcie zasilania. Dzięki temu podwójnemu zabezpieczeniu nie jest możliwe włączenie się maszyny, gdy nóż jest nieostrożny.

Konstrukcja zapewniająca maksymalną higienę

Urządzenie RG-50 jest wykonane wyłącznie z materiałów posiadających certyfikaty higieniczne. Posiada ono gładkie powierzchnie i zaokrąglone brzoża, co eliminuje niepotrzebne zagłębienia, w których mogłyby utknąć resztki żywności.

Łatwe utrzymanie w czystości

Wszystkie ruchome części można łatwo odłączyć, co pozwala na ich szybkie oczyszczenie i łatwe umycie urządzenia. Górną część można zdjąć i umyć w zmywarce.

Wyłącznie najlepsze materiały

Podstawa jest wykonana z tworzywa ABS. Podajnik i tarczę dociskową wykonane z mocnego poliwęglanu. Ostrza i tarcze tnące są produkowane wyłącznie z najwyższej jakości stali nierdzewnej.

Niewielka masa ułatwia przenoszenie

Fakt, że urządzenie jest niewielkie, stanowi o jego licznych zaletach. Nie zajmuje dużo miejsca w kuchni. Daje się łatwo przenosić. Przyczyniają się do tego również duże uchwyty znajdujące się na bokach.

Maksymalna niezawodność

Mocny silnik dysponuje dużym momentem obrotowym i napęda narzędzia tnące za pośrednictwem samonapinającego się paska zębatego. Prędkość obrotowa silnika została zredukowana, dzięki czemu urządzenie RG-50S jest bardzo niezawodne, bez względu na rodzaj przetwarzanych produktów.

Pełna gama narzędzi tnących

Dzięki naszej bogatej ofercie narzędzi tnących urządzenie RG-50S radzi sobie ze wszelkimi możliwymi zadaniami. Każdy może wybrać sam narzędzia, które pomogą mu zwiększyć wydajność prac kuchennych. Urządzenie RG-50S krozi w plastry, wiórki, słupki i plastry karbowane zarówno twarde, jak i miękkie produkty.

Zawsze doskonałe rezultaty cięcia

Prędkość obrotowa narzędzi tnących jest zoptymalizowana w celu delikatnego cięcia plasterków z największą wydajnością. Noże są zastrzone w celu uniknięcia inercji jak również odrywania się krawędzi.



Aksesoria



2-pak narzędzi tnących



4-pak narzędzi tnących



Wieszak ścienny



Szczotka mała i duża

Wysokiej jakości narzędzia tnące dla optymalnych wyników

Wszystkie narzędzia tnące można myć w zmywarce.. ● = Stal nierdzewna



Plasty ●

1, 2, 4, 6

* 0.5, 1.5, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 15 mm.

Przeznaczone do cięcia twardych i miękkich warzyw, owoców, grzybów, itp.



Plastry karbowane ●

4 mm.

* 2, 3, 5, 6 mm.

Do cięcia w karbowane plastry buraków, ogórków, marchwi, itp.



Stupki ●

2x2, 4x4 mm.

* 2x6, 3x3 mm.

Do cięcia w słupki twardych produktów do zup, sałatek, potrawek, dekorowania, itp.

Pasuje do cięcia lekko wygiętych czipsów ziemniaczanych/ frytek.



Wiórki ●

2, 4, 6 mm.

* 1.5, 3, 4.5, 8, 10 mm.

Do szatkowania kapusty i marchwi do surówek.

Rozdrabnia orzechy, migdały i suche pieczywo.

Tarcza 6 lub 8 mm jest powszechnie używana do ścierania serów do pizzy i szatkowania kapusty.



* Tarcza do rozdrabniania, drobna

Do rozdrabniania produktów, takich jak, surowe ziemniaki na placki ziemniaczane i suchego pieczywa na bułkę tartą.



* Tarcza do twardego sera

Idealna do twardego sera, jak parmezan.

Produkty są nieco grubsze niż przy użyciu tarczy bardzo drobnej.



* Tarcza do rozdrabniania, bardzo drobna

Rozdrabnia produkty na bardzo drobne, jak czarna rzepa, ziemniaki na puree.



* Narzędzia przeznaczone do RG-100, pasują do RG-50S.



Multimedialny przewodnik po narzędziach firmy HÄLLDE można znaleźć na naszej stronie internetowej pod adresem hallde.com. ►



Szatkwonica RG-50S

- Duży półokrągły podajnik mieści większość produktów w całości.
- Model nablatowy o niewielkich wymiarach, który można łatwo schować i wyjąć w razie potrzeby, a jednocześnie bardzo wszechstronny pomimo swojej małej wielkości. RG-50S radzi sobie ze wszystkimi czynnościami krojenia, które można wykonywać za pomocą większych urządzeń firmy HÄLLDE i robi to z tak samo dobrym rezultatem.
- Pomidory, cebulę, paprykę, itp. można łatwo ułożyć przy ścianie podajnika, aby pokroić je w określonym kierunku.
- Samonapinający się pasek zębaty i silnik z przekładnią redukcyjną zapewniają duży moment.
- Prędkość 500 obr/min.
- Dostępnych 33 narzędzi.

Urządzenie

- Silnik: 1.0 kW. Jedna prędkość. Zasilanie 220-240 V, 1-fazowe, 50-60 Hz.
- Napęd: Pasek zębaty.
- Układ zabezpieczający: Dwa wyłączniki bezpieczeństwa.
- Stopień ochrony urządzenia: IP34.
- Gniazdo zasilające: Z uziemieniem, 1-fazowe, 10 A.
- Bezpiecznik: 10 A, zwłoczny.
- Poziom hałasu LpA (EN31201): 76 dB(A).
- Pole magnetyczne: Poniżej 0,1 mikrotesli.

Materiały

- Podstawa urządzenia: tworzywo ABS.
- Komora noża: tworzywo ABS.
- Podajnik: Poliwęglan i poliamid.
- Tarcza wyrzutowa: Tworzywo acetalowe.
- Tarcze narzędzi tnących: Stal nierdzewna.
- Ostrza narzędzi tnących: Stal nożowa nierdzewna.

Podajniki

- Cylinder podający: Pojemność 0,9 litra. Wysokość 185 mm. Średnica 170 mm.
- Rura podająca o średnicy wewnętrznej 53 mm.

Narzędzia tnące

- Średnica: 185 mm.
- Prędkość obrotowa: 500 obr/min

Rodzaj wykonywanych czynności

- Krojenie w plastry, słupki, szatkowanie i plastry karbowane.
- Do owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, grzybów, itp.

Użytkownicy

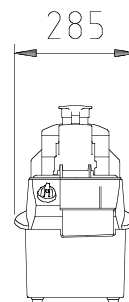
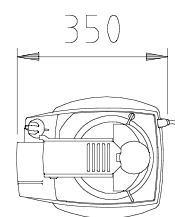
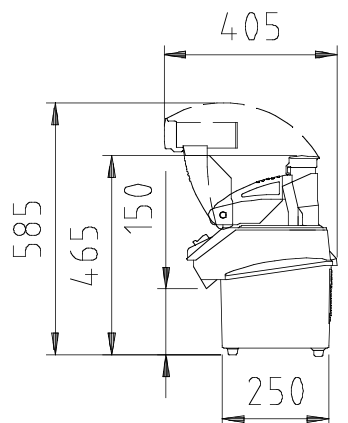
- Restauracje, kuchnie sklepowe, kuchnie dietetyczne, bary sałatkowe, szkoły, przedszkola, bary szybkiej obsługi, kuchnie cateringowe, itp.

Masa netto

- Podstawa urządzenia: 7 kg.
- Narzędzia tnące: 0,3 kg.

Normy

- Dyrektywa:
Odwiedź hallde.com. Wybierz produkt i Certyfikat.



Food Preparation Machines
Made in Sweden

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

