



Food Preparation Machines
Made in Sweden



Szatkownica

Szatkownica RG-100

- Krojenie w plastry, w kostkę, w słupki, szatkowanie i ucieranie.
- Do owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, grzybów, itp.
- Model nablátowy, zaprojektowany z myślą o zastosowaniach komercyjnych i długiej żywotności.
- Wysoka wydajność. Przygotowuje do 400 porcji dziennie lub 5 kg na minutę.

RG-100



Wielkość ma znaczenie

Model RG-100 jest przeznaczony do kuchni o mniejszym obciążeniu, które jednocześnie potrzebują jakości i mocy dużego profesjonalnego urządzenia do przygotowywania warzyw. Wielkość urządzenia RG-100 sprawia, że można je bez problemu ustawić bezpośrednio na blacie kuchennym. Pochyła konstrukcja podajnika sprawia, że znajduje się on zawsze w odpowiednim położeniu, a podawanie produktów jest łatwe.

Bezpieczne i szybkie podawanie produktów

Dzięki funkcji automatycznego uruchomienia i zatrzymania urządzenie wyłącza się natychmiast po otwarciu tarczy dociskowej. Zamknięcie tarczy powoduje ponowne uruchomienie urządzenia i umożliwia kontynuowanie pracy. Jest to niewątpliwa zaleta, szczególnie przy przygotowywaniu dużych ilości produktów.



Podwójne zabezpieczenie przed nieostrożnym nożem

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

Konstrukcja zapewniająca maksymalną higienę

Urządzenie RG-100 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. Podajnik można zdjąć i umyć pod bieżącą wodą.



Wyłącznie najlepsze materiały

Podstawa, podajnik i tarcza dociskowa są wykonane z wytrzymałego metalu. Ostrza i tarcze są produkowane wyłącznie z najwyższej jakości stali nierdzewnej.

Niewielka masa ułatwia przenoszenie

Fakt, że urządzenie jest stosunkowo niewielkie, stanowi o jego licznych zaletach. Można je ustawić na blacie kuchennym. Nie zajmuje dużo miejsca w kuchni. Daje się łatwo przenosić. Przyczynia się do tego również duży uchwyt znajdujący się z tyłu.

Maksymalna niezawodność

Mocny silnik dysponuje dużym momentem obrotowym podczas rozruchu oraz pracy urządzenia, a narzędzia tnące są napędzane bezpośrednio. Bez pasków i elementów sprzęgających. Moc silnika jest przenoszona przez bezobsługową przekładnię zębatą. Dzięki temu urządzenie RG-100 jest bardzo niezawodne – niezależnie od przetwarzanych produktów.

Pełna gama narzędzi tnących

Dzięki naszej bogatej ofercie narzędzi tnących urządzenie RG-100 radzi sobie ze wszelkimi możliwymi zadaniami. Każdy może wybrać sam narzędzia, które pomogą mu zwiększyć wydajność prac kuchennych. Urządzenie RG-100 krozi w plastry, w kostkę, uciera i szatkuje zarówno twarde, jak i miękkie produkty. Ostrza i tarcze są wymienne, dzięki czemu nie trzeba kupować całkowicie nowych narzędzi tnących.



Zawsze doskonale rezultaty cięcia

Prędkość obrotowa tarcz tnących jest zoptymalizowana w taki sposób, że pozwala ciąć produkty na równe i cienkie plastry z najwyższą możliwą skutecznością. Noże są odpowiednio naostrzone, dzięki czemu się nie tępią, a ich krawędzie nie wyłamują się.



Akcesoria



Podajnik do cięcia pod kątem



Wieszak na narzędzia



Podstawa pod maszynę



Wózek z pojemnikiem



Wieszak ścienny



Szczotka mała i duża

Wysokiej jakości narzędzia tnące

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



Plasty •

0.5, 1, 1.5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 mm.

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

Do cięcia w kostkę przy zastosowaniu dodatkowej tarczy kratką kostkującą.

Do krojenia ziemniaków na frytki przy zastosowaniu odpowiedniej tarczy kratką kostkującą.

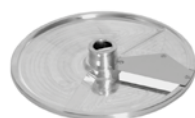


Delikatne plastry

15 mm.

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

Można ciąć w kostkę w zestawieniu z odpowiednią tarczą z kratką kostkującą.



Plasty do miękkich warzyw

8, 10, 12, 15 mm.

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

Zalecane do cięcia miękkich produktów w kostkę,



Plastry karbowane •

2, 3, 4, 5, 6 mm.

Wytnij dekoracyjne karbowane plasterki buraków, ogórków, marchwi itp.



Słupki •

2x2, 2x6, 3x3, 4x4, 6x6, 8x8, 10x10 mm.

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

Pasuje do cięcia lekko wygiętych czipsów ziemniaczanych/frytek.



Wiórki •

1.5, 2, 3, 4.5, 6, 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 ucierania 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

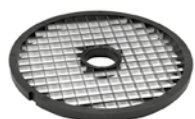
Idealna do twardego sera, jak parmezan.

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.



Tarcze do kotski

6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 15x15, 20x20 mm.

Przeznaczone do cięcia w kostkę, używane w zestawieniu z odpowiednią tarczą tnącą.

Do krojenia w kostkę twardych i miękkich warzyw, owoców, itp.



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





Szatkownica RG-100

- Duży półokrągły podajnik mieści większość produktów w całości.
- Narzędzia tnące napędzane bezpośrednio przez mocny silnik z przekładnią planetarną.
- Pochyła konstrukcja zmniejsza obciążenie ramion i kręgosłupa podczas podawania produktów. Łatwiejsze jest także dociskanie tarczy dociskowej.
- Pomidory, cebulę, paprykę, itp. można łatwo ułożyć przy ścianie podajnika, aby pokroić je w określonym kierunku.
- Urządzenie można ustawić bezpośrednio na blacie kuchennym.
- Opcjonalna ukośna rura podająca pozwala ciąć warzywa pod kątem. Funkcja przydatna przy przygotowywaniu azjatyckich dań z woka i różnych zup.

Urządzenie

- Silnik: 0,25 kW. Jedna prędkość. Zasilanie 230 V, 1-fazowe, 50 Hz. Zasilanie 400 V, 3-fazowe, 50 Hz.
- Napęd: Przekładnia planetarna.
- Układ zabezpieczający: Dwa wyłączniki bezpieczeństwa.
- Stopień ochrony urządzenia: IP44.
- Stopień ochrony przycisków: IP65.
- Gniazdo zasilające: Z uziemieniem, 1-fazowe, 10 A.
- Bezpiecznik: 10 A, zwłoczny.
- Poziom hałasu LpA (EN31201): 70 dB(A).
- Pole magnetyczne: Poniżej 0,5 mikrotlesli.

Materiały

- Obudowa urządzenia: Anodowany i polerowany stop aluminiowy.
- Tarcze narzędzi tnących: Stal nierdzewna/Aluminium/Plastik/Poliamid wzmocniony włóknem szklanym
- Ostrza narzędzi tnących: Stal nierdzewna.
- Podstawa pod urządzenie: Stal nierdzewna.
- Pojemnik: Poliwęgiel.

Podajniki

- Cylinder podający: Pojemność 1,65 litra. Wysokość 150 mm. Średnica 170 mm.
- Rura podająca o średnicy wewnętrznej 56 mm.

Narzędzia tnące

- Średnica: 185 mm.
- Prędkość obrotowa: 350 obr/min.

Rodzaj wykonywanych czynności

- Krojenie w plastry, w kostkę, w paski, szatkowanie i ucieranie.
- Do owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, grzybów, itp.

Użytkownicy

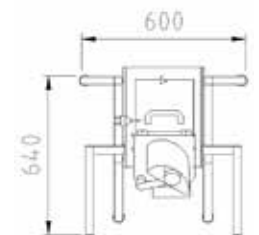
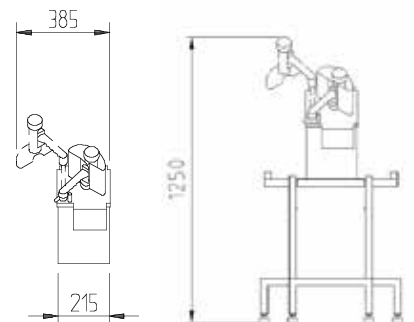
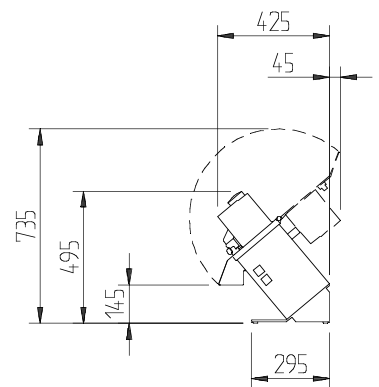
- Restauracje, kuchnie sklepowe, pizzerie, bary sałatkowe, szkoły, szpitale, bary szybkiej obsługi, jednostki pływające, kuchnie cateringowe, itp.

Masa netto

- Urządzenie: 16 kg.
- Narzędzia tnące: 0,5 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 • www.hallde.com • info@hallde.com