



RG-250 diwash

Szatkwownica

Food Preparation Machines - Made in Sweden 



**10 kg
/min**

**1000
/dzień**



hallde.com

Kompaktowa szatkownica o dużej wydajności

RG-250 diwash ma 4-litrowy cylinder podawczy o okrągłym przekroju. Pochylona konstrukcja oraz separator w cylindrze umożliwiają łatwe dodawanie produktów (np. pomidorów, cebuli, papryki itp.) i pozwalają na różnorodne, ale spójne krojenie pod względem kąta cięcia. Wbudowany podajnik do długich warzyw ułatwia poprzeczne cięcie podłużnych artykułów spożywczych (np. ogórka). Wszystkie wyjmowane części RG-250 diwash mające kontakt z żywnością można myć w zmywarce do naczyń.

Ergonomia i bezpieczeństwo przez cały czas

Pochylona konstrukcja ułatwia napełnianie RG-250 diwash artykułami spożywczymi. Konstrukcja podajnika wykorzystuje efekt dźwigni, ułatwiając przetwarzanie produktów o twardszej konsystencji. Zaleca się, aby maszyna pracowała na podstawie pod maszynę. Możliwość ustawienia na jednej z trzech wysokości gwarantuje prawidłową postawę przy pracy. Bezpieczeństwo zapewnia automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa obsługiwany za pomocą płyty popychającej: gdy płytę popychacza obraca się na boki od cylindra podającego, silnik jest wyłączany. Ustawienie płyty popychacza na otworze automatycznie uruchamia maszynę. RG-250 diwash ma solidny i duży uchwyt z tyłu, który ułatwia przenoszenie maszyny.

Proste czyszczenie dla lepszej higieny

Wszystkie części RG-250 diwash zostały pokryte opatentowaną powłoką, dzięki czemu są bardzo gładkie i łatwe do czyszczenia. Maszyna ma równe powierzchnie, zaokrąglone krawędzie, bez wgłębień, co zapobiega gromadzeniu się resztek warzyw. Wszystkie wyjmowane części RG-250 diwash można myć w zmywarce, a wykonane są one z certyfikowanych materiałów higienicznych.

Maksymalna niezawodność

Mocny silnik ma wysoki moment obrotowy w trakcie pracy i przy starcie. Moc z silnika przekazywana jest przez bezostwową przekładnię planetarną.

Narzędzia tnące do każdego możliwego zadania

RG-250 diwash może kroić produkty, zarówno twarde, jak i miękkie, na ponad 50 różnych sposobów - plastry, kostki, tarcie, wiórki i słupki. Może nawet ciąć frytki. Noże i płytki do wiórków są wymienne, co gwarantuje ciągłą doskonałą pracę.

Zawsze doskonałe rezultaty cięcia

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

Aksesoria ułatwiające pracę w kuchni

• Podstawa pod maszynę dla lepszej ergonomii

Dzięki podstawie maszynę można ustawić na trzech różnych wysokościach (wysoka, średnia, niska), aby zawsze zagwarantować prawidłową ergonomiczną postawę. Konstrukcja stołu umożliwia łatwe umieszczenie wózka transportowego HALLDE.



• Wózek na pojemniki zapewnia płynną pracę

Ułatwia transport przetworzonych produktów, transportując je z łatwością do kolejnych etapów procesu produkcyjnego. Można go dostosować do różnych wysokości, a nawet całkowicie złożyć. Wózek jest w całości wykonany ze stali nierdzewnej, z czterema solidnymi kołami, z których dwa można zablokować.



• Szczotki do czyszczenia w dwóch rozmiarach

Służą do czyszczenia maszyn i narzędzi tnących. Oba mają grube włosie, które jest szczególnie skuteczne do czyszczenia kostek i słupków.



• Wieszak ścienny na narzędzia tnące

Zapewnia miejsce na trzy narzędzia tnące i szybki przegląd całego asortymentu, oszczędzając miejsce i czyniąc obsługę bezpieczną i wygodną - skuteczny sposób ochrony krawędzi ostrzy przed niepotrzebnym zużyciem.



diwash







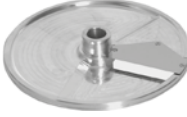













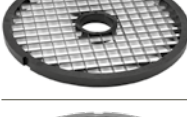



Wszystkie wyjmowane części diwash RG-250 diwash można myć w zmywarce.



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.	
	Plasty Standardowe 20 mm.	Przeznaczone do cięcia twardych produktów, takich jak warzywa korzenne, itp. Można ciąć w kostkę w zestawieniu z odpowiednią tarczą z kratką kostkującą.	
	Delikatne plasty 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,	
	Plasty karbowane 2, 3, 4, 5, 6 mm.	Do cięcia w karbowane plastry 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, 25x25 mm.	Przeznaczone do cięcia w kostkę, używane w zestawieniu z odpowiednią tarczą tnącą. Do krojenia w kostkę twardych i miękkich warzyw, owoców, itp.	
	Tarcza do frytek 10x10 mm.	W zestawie z nożem 10 mm kroi ziemniaki na proste czipsy.	

Efekty końcowe i inspiracje – zobacz na hallde.com.





Urządzenie

- Silnik: 0,55 kW. Jedna prędkość. Zasilanie 380-415 V, 3-fazowe, 50 Hz, 220-240 V, 1-fazowe, 50 Hz.
- Napęd: Bezobsługowa przekładnia zębata.
- Układ zabezpieczający: Dwa wyłączniki bezpieczeństwa.
- Stopień ochrony urządzenia: IP44.
- Stopień ochrony przycisków: IP65.
- Gniazdo zasilające: Z uziemieniem, 1-fazowe, 10 A albo z uziemieniem, 3-fazowe, 16 A.
- Bezpiecznik: 10 A, zwłoczny.
- Poziom hałasu LpA (EN31201): 72 dB(A).
- Pole magnetyczne: Poniżej 0,5 mikrotlesli.

Materiały

- Obudowa maszyny: anodowany lub polerowany stop aluminium z powłoką organiczną, polimer.
- Tarcze narzędzi tnących: Stal nierdzewna/Aluminium/Poliamid wzmocniony włóknem szklanym.
- Ostrza narzędzi tnących: Stal nierdzewna.
- Podstawa pod urządzenie: Stal nierdzewna.
- Pojemnik: Poliwęglan.

Podajniki

- Podajnik cylindryczny: Pojemność 4 litry. Wysokość 180 mm. Średnica 170 mm. Stała ścianka wewnętrzna o szerokości 55 mm.
- Rura podająca o średnicy wewnętrznej 56 mm.
- Tarcza dociskowa z uchwytem HÄLLDE ErgoLoop w kształcie pałaka i przegubem HÄLLDE PowerLink.

Narzędzia tnące

- Średnica: 185 mm.
- Prędkość obrotowa: 350 obr/min (50 Hz).

Rodzaj wykonywanych czynności

- Krojenie w plastry, kostkę, wiórki, słupki, plastry karbowane, ucieranie i frytki.
- Do owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, grzybów, itp.

Użytkownicy

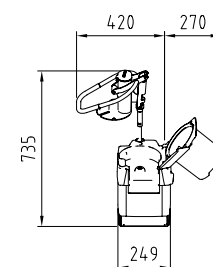
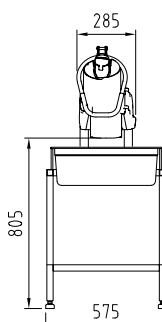
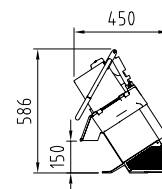
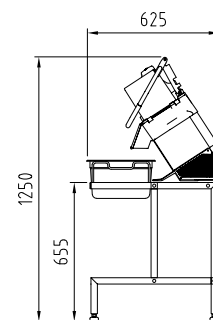
- Restauracje, kuchnie sklepowe, pizzerie, bary sałatkowe, szkoły, szpitale, kuchnie dietetyczne, bary szybkiej obsługi, jednostki pływające, kuchnie cateringowe, itp.

Masa netto

- Urządzenie: 22 kg.
- Narzędzia tnące: 0,5 kg.

Normy

- Pozostałe dyrektywy: odwiedź www.hallde.com. Wybierz produkt i kliknij na 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