



Food Preparation Machines
Made in Sweden

RG-100 Urządzenie do przygotowywania warzyw

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



Urządzenie do przygotowywania warzyw

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.



Maksymalna niezawodność

Mocy 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.

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

Odłączenie 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 brzozy, 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 przemieścić. Przyczynia się do tego również duży uchwyt znajdujący się z tyłu.

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 kroї 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 doskonałe 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 do RG-100



Podstawa pod urządzenie



Wózek na pojemnik



Zabezpieczenie ostrza



Wkładka do cienkich warzyw



Podajnik do cięcia pod kątem



Wieszak na narzędzia



Szczotka do czyszczenia

Wysokiej jakości narzędzia tnące do wszelkich zadań zapewniające optymalny rezultat pracy



Standardowe tarcze tnące

8, 10 mm.

- Do cięcia twardych produktów, takich jak warzywa korzenne.
- Do cięcia w kostkę przy zastosowaniu dodatkowej tarczy z kratką kostkującą.



Tarcze tnące do cienkich plasterów

4, 1-5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 15 mm.

- Do cięcia twardych i miękkich produktów, takich jak warzywa korzenne, papryka, cebula, por, ogórki, pomidory, jabłka, owoce cytrusowe, banany, grzyby, itp.
- Szatkowanie sałaty i kapusty.
- Siekanie cebuli przy zastosowaniu dodatkowej tarczy z kratką kostkującą.
- Do cięcia w kostkę przy zastosowaniu dodatkowej tarczy z kratką kostkującą.



Tarcza tnąca do plasterów karbowanych

4-5 mm.

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



Tarcza tnąca do kostek

12-5 mm.

- Do cięcia w kostkę warzyw korzennych, ziemniaków, kapusty, itp. przy zastosowaniu dodatkowej tarczy z kratką kostkującą.



Tarcze do krojenia słupków

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

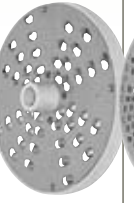
- Do krojenia na drobne słupki ziemniaków na zapiekanki, marchwi na zupę, ogórków na surówkę, itp.
- Do krojenia ziemniaków na frytki.



Tarcza z kratką kostkującą

6.25x6.25, 7-5x7-5, 10x10, 12.5x12.5, 15x15, 20x20 mm.

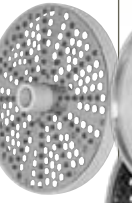
- Do krojenia w kostkę warzyw korzennych, owoców, ziemniaków, jarzyn, kapusty, marchwi, ogórków, jabłek, itp. w zestawieniu ze standardową tarczą tnącą lub tarczą do cienkich plasterów.



Tarcze do wiórków/szatkowania

1.5, 2, 3, 4-5, 6, 8, 10 mm.

- Do tarcia marchwi i rozdrabniania kapusty na surówki.
- Rozdrabnianie orzechów, migdałów i suchego pieczywa.
- Do szatkowania kapusty.
- Rozdrabnianie sera do pizzy.



Tarcza do dokładnego rozdrabniania - bardzo dokładnego rozdrabniania - rozdrabniania twardych serów

- Do tarcia warzyw korzennych, pieczywa, sera, itp.
- Tarcza drobna służy do tarcia ziemniaków na placki.
- Tarcza bardzo drobna służy do tarcia chrzanu, suchego pieczywa, marchwi, itp.
- Tarcza do sera służy do tarcia twardych serów typu parmezan.



Tarcze do krojenia w kostkę produktów miękkich

8, 10, 12, 15 mm.

- Do krojenia w kostkę produktów miękkich, takich jak pomidory, cebula, papryka, banany, kiwi, truskawki, itp.





Urządzenie do przygotowywania warzyw 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 hałas LpA (EN31201): 70 dB(A).
- Pole magnetyczne: Poniżej 0,5 mikrotlesli.

Materiały

- Obudowa urządzenia: Anodowany i polerowany stop aluminiowy.
- Tarcze narzędzi tnących: Stop aluminiowy lub tworzywo acetalowe.
- Ostrza narzędzi tnących: Stal nożowa nierdzewna.
- Podstawa pod urządzenie: Stal nierdzewna.
- Pojemnik: Poliwęglan.

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

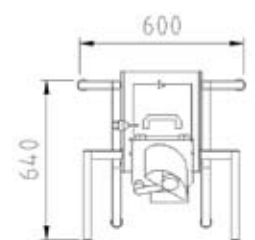
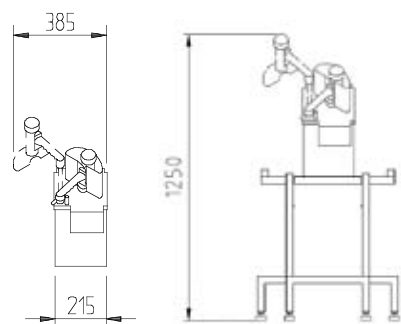
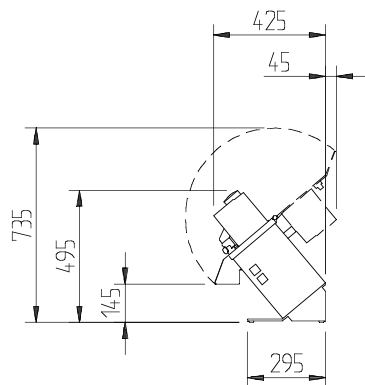
- Restauracje, kuchnie sklepowe, pizzerie, bary sałatkowe, szkoły, szpitale, bary szybkiej obsługi, jednostki pływające, kuchnie cateringowe, itp.

Masa netto

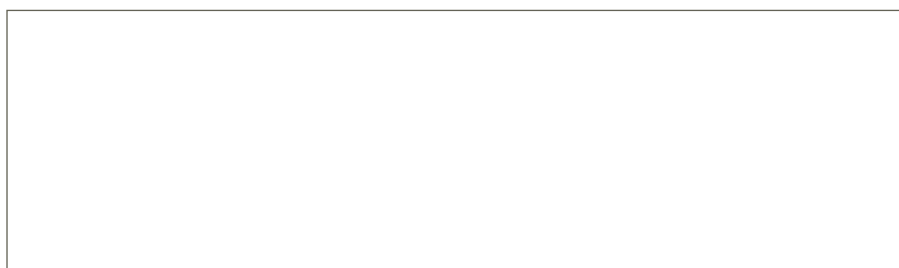
- Urządzenie: 16 kg.
- Narzędzia tnące: 0,5 kg.

Normy

- Dyrektywy UE: 98/37/EWG, LVD 73/23 EWG, EMC 89/336/EWG. • NSF/ANSI nr 8.



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

