



Food Preparation Machines
Made in Sweden

RG-200 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 700 porcji dziennie lub 7 kg na minutę.



Urządzenie do przygotowywania warzyw

RG-200



Wielkość ma znaczenie

Model RG-200 jest przeznaczony do kuchni o mniejszym obciążeniu, które jednocześnie potrzebują jakości i mocy dużego profesjonalnego urządzenia do przygotowywania warzyw. Wielkość urządzenia RG-200 sprawia, że można je bez problemu ustawić bezpośrednio na blacie kuchennym. Pochyła konstrukcja podajnika sprawia, że znajduje się on zawsze w odpowiednim położeniu, a wkładanie warzyw jest łatwe.

Bezpieczne i szybkie napętnianie

Dzięki funkcji automatycznego uruchomienia i zatrzymania urządzenie wyłącza się natychmiast po otwarciu tarczy dociskowej. Zamknięcie tarczy powoduje ponowne uruchomienie urządzenia i umożliwia kontynuowanie pracy. RG-200 posiada również okrągły podajnik o zwiększonej pojemności, który mieści produkty w całości. Cechy te stanowią niewątpliwą zaletę, szczególnie przy przygotowywaniu dużych ilości produktów.

Podwójne zabezpieczenie przed nieostionym nożem

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

Konstrukcja zapewniająca maksymalną higienę

Urządzenie RG-200 jest wykonane wyłącznie z materiałów posiadających certyfikaty higieniczne. Posiada ono gładkie powierzchnie i zaokrąglone brzożki, 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 tnące 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.

Akcesoria do RG-200



Podstawa pod urządzenie



Wózek na pojemnik



Zabezpieczenie ostrza



Wkładka do cienkich warzyw



Podajnik do cięcia pod kątem



Szczotka do czyszczenia



Wieszak na narzędzia



Maksymalna niezawodność

Moc silnika 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 bezobrotową przekładnię zębatą. Dzięki temu urządzenie RG-200 jest bardzo niezawodne – niezależnie od przetwarzanych produktów.

Pełna gama narzędzi tnących

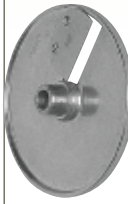






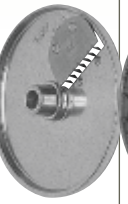

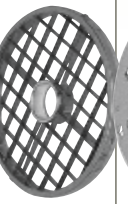



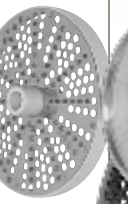



Dzięki naszej bogatej ofercie narzędzi tnących urządzenie RG-200 radzi sobie ze wszelkimi możliwymi zadaniami. Każdy może wybrać sam narzędzia, które pomogą mu zwiększyć wydajność prac kuchennych. Urządzenie RG-200 kroji w plastry, w kostkę, uciera i szatkuje zarówno twarde, jak i miękkie produkty. Ostrza 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 wytłumiają się.



Wysokiej jakości narzędzia tnące do wszelkich zadań zapewniające optymalny rezultat pracy

	Standardowe tarcze tnące 6, 8, 10, 20 mm.	<ul style="list-style-type: none">Do cięcia twardych produktów, takich jak warzywa korzenne.Do cięcia w kostkę przy zastosowaniu dodatkowej tarczy z kratką kostkującą.	
	Tarcze tnące do cienkich plasterów 0.5, 1, 1.5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 15 mm.	<ul style="list-style-type: none">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.	
	Tarcza tnąca do plasterów karbowanych 4-5 mm.	<ul style="list-style-type: none">Do cięcia w karbowane plastry buraków, ogórków, marchwi, itp.	
	Tarcza tnąca do kostek 12.5 mm.	<ul style="list-style-type: none">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.	<ul style="list-style-type: none">Do krojenia na drobne słupki ziemniaków na zapiekanki, marchwi na zupę, ogórków na surówkę, itp.	
	Tarcza z kratką kostkującą 6.25x6.25, 7.5x7.5, 10x10, 12.5x12.5, 15x15, 20x20 mm.	<ul style="list-style-type: none">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.	<ul style="list-style-type: none">Do tarcia marchwi i rozdrabniania kapusty na surówki.Rozdrabnianie orzechów, migdałów i suchego pieczywa.	
	Tarcza do dokładnego rozdrabniania - bardzo dokładnego rozdrabniania - rozdrabniania twardych serów	<ul style="list-style-type: none">Do tarcia bardzo drobna służy do tarcia chrzanu, suchego pieczywa, marchwi, itp.Tarcza drobna służy do tarcia twardych serów typu parmezan.	
	Tarcze do krojenia w kostkę produktów miękkich 8, 10, 12, 15 mm.	<ul style="list-style-type: none">Do krojenia w kostkę produktów miękkich, takich jak pomidory, cebula, papryka, banany, kiwi, truskawki, itp.	



Urządzenie do przygotowywania warzyw RG-200

- Duży okrągły 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.
- Wyjmowana ścianka ułatwia układanie pomidorów, cebuli, papryki, itp. w celu ich pokrojenia w określonym kierunku albo krojenie całych produktów, takich jak główki sałaty lub kapusty.
- 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: 0,37 kW. Jedna prędkość. Zasilanie 230 V, 1-fazowe, 50 Hz.
- Napęd: Przekładnia planetarna.
- Układ zabezpieczający: Dwa wyłączniki bezpieczeństwa.
- Stopień ochrony urządzenia: IP44.
- Stopień ochrony przycisków: IP65.
- Gniazdo zasilające: Z ziemiowaniem, 1-fazowe, 10 A.
- Bezpiecznik: 10 A, zwłoczny.
- Poziomy hałas LpA (EN31201): 73 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 3 litry. Wysokość 185 mm. Średnica 170 mm.
- Rura podająca o średnicy wewnętrznej 56 mm.

Narzędzia tnące

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

Rodzaj wykonywanych czynności

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

Użytkownicy

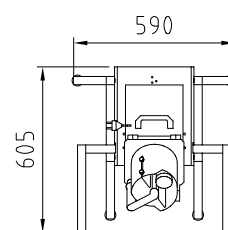
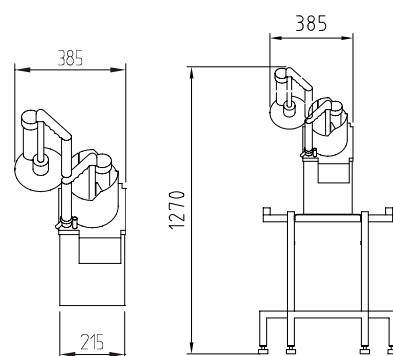
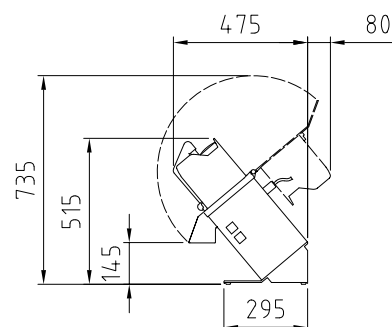
- Restauracje, kuchnie sklepowe, pizzerie, bary sałatkowe, szkoły, szpitale, bary szybkiej obsługi, jednostki pływające, kuchnie cateringowe, itp.

Masa netto

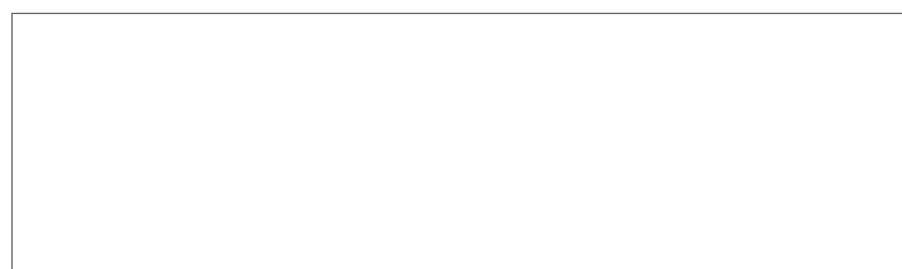
- Urządzenie: 18 kg.
- Narzędzia tnące: 0,5 kg.

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 Halldé 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