



Food Preparation Machines
Made in Sweden

RG-50 Urządzenie do przygotowywania warzyw

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



Urządzenie do przygotowywania warzyw

RG-50



Ergonomia pod każdym względem

Model RG-50 to najmniejsze urządzenie do przygotowywania warzyw firmy Hälde. 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 napelnianie

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 nieostojętym nożem

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

Konstrukcja zapewniająca maksymalną higienę

Urządzenie RG-50 jest wykonane wyłącznie z materiałów posiadających certyfikaty higieniczne. Posiada ono gładkie powierzchnie i zaokrąglone brzegi, 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 wytrzymałego metalu. 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 przemieścić. Przyczynia się do tego również duży uchwyt znajdujący się z boku.



Maksymalna niezawodność

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



Pełna gama narzędzi tnących

Dzięki naszej bogatej ofercie narzędzi tnących urządzenie RG-50 radzi sobie ze wszelkimi możliwymi zadaniami. Każdy może wybrać sam narzędzia, które pomogą mu zwiększyć wydajność prac kuchennych. Urządzenie RG-50 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 wytłumają się.



Aksesoria do RG-50



Pakiet 3 narzędzi tnących



Zabezpieczenie ostrza










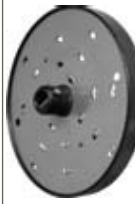

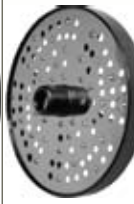





Wieszak na narzędzia



Szczotka do czyszczenia

Wysokiej jakości narzędzia tnące do wszelkich zadań zapewniające optymalny rezultat pracy

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Standardowe tarcze tnące 8, 10 mm. | <ul style="list-style-type: none">• Do cięcia twardych produktów, takich jak warzywa korzenne. |  |
|  | Tarcze tnące do cienkich plasterków 1, 1.5, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 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 plasterków karbowanych 4,5 mm. | <ul style="list-style-type: none">• Do cięcia w karbowane plastry buraków, ogórków, marchwi, itp. |  |
|  | 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 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 plasterków. |  |
|  | 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 ziemniaków na placki. |  |
|  | 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-50

- Duży półokrągły podajnik mieści większość produktów w całości.
- Model nablutowy o niewielkich wymiarach, który można łatwo schować i wyjąć w razie potrzeby, a jednocześnie bardzo wszechstronny pomimo swojej małej wielkości. RG-50 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 obrotowy.
- Podstawa i obudowa noża są wykonane całkowicie z metalu i są odporne na trudne warunki

Urządzenie

- Silnik: 0,25 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 15 mikrotesli.

Materiały

- Obudowa urządzenia: Anodowany i polerowany stop aluminiowy.
- Podajnik: Poliwęglan i poliamid.
- Tarcza wyrzutowa: Tworzywo acetalowe.
- Tarcze narzędzi tnących: Stop aluminiowy lub tworzywo acetalowe.
- 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: 400 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

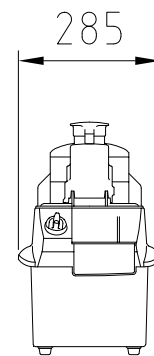
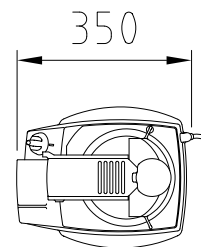
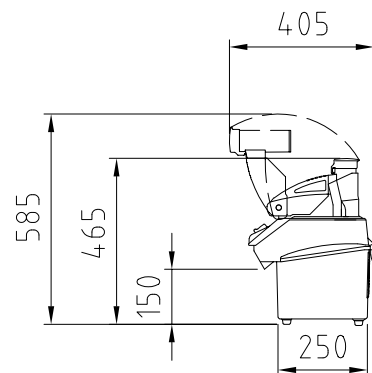
- Restauracje, kuchnie sklepowe, kuchnie dietetyczne, bary sałatkowe, szkoły, przedszkola, bary szybkiej obsługi, kuchnie cateringowe, itp.

Masa netto

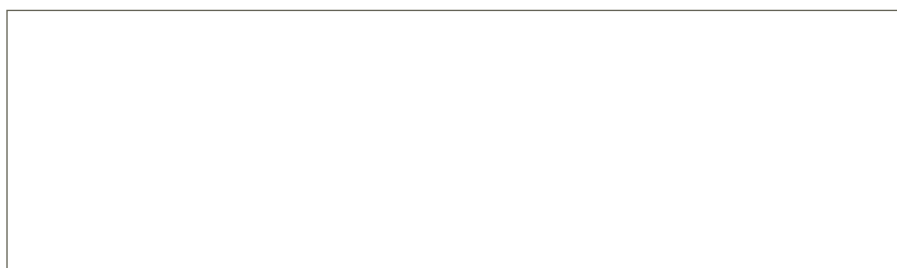
- Urządzenie: 13 kg.
- Narzędzia tnące: 0,5 kg.

Standards

- 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