



Food Preparation Machines  
Made in Sweden

## Szatkownica RG-200

- 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.



Szatkownica

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 nieostrożnym nożem

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



### Konstrukcja zapewniająca maksymalną higienę

Urządzenie RG-200 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. 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.

### 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-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 kroi 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





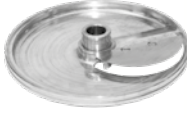

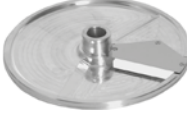






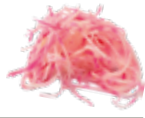






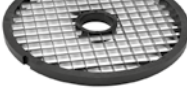



Szczotka mała i duża

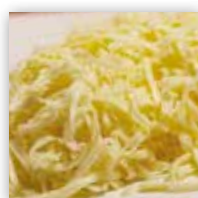
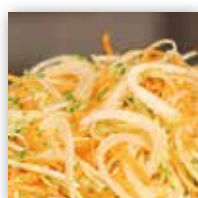
# Wysokiej jakości narzędzia tnące



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

	<b>Plastry</b> 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.	
	<b>Plastry Standardowe</b> 20 mm.	Przeznaczone do cięcia twardych produktów, takich jak warzywa korzenne, itp. Można ciąć w kostkę w zestawieniu z odpowiednią tarczą z kratką kostkującą.	
	<b>Delikatne plastry</b> 15 mm.	Przeznaczone do cięcia twardych i miękkich warzyw, owoców, grzybów, itp. Można ciąć w kostkę w zestawieniu z odpowiednią tarczą z kratką kostkującą.	
	<b>Plastry do miękkich warzyw</b> 8, 10, 12, 15 mm.	Przeznaczone do cięcia miękkich warzyw, owoców, grzybów, itp. Zalecane do cięcia miękkich produktów w kostkę,	
	<b>Plastry karbowane</b> 2, 3, 4, 5, 6 mm.	Do cięcia w karbowane plastry buraków, ogórków, marchwi, itp.	
	<b>Słupki</b> 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.	
	<b>Wiórki</b> 15, 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.	
	<b>Tarcza do rozdrabniania, drobna</b>	Do rozdrabniania produktów, takich jak, surowe ziemniaki na placki ziemniaczane i suchego pieczywa na bułkę tartą.	
	<b>Tarcza do twardego sera</b>	Idealna do twardego sera, jak parmezan. Produkty są nieco grubsze niż przy użyciu tarczy bardzo drobnej.	
	<b>Tarcza do rozdrabniania, bardzo drobna</b>	Rozdrabnia produkty na bardzo drobne, jak czarna rzepa, ziemniaki na puree.	
	<b>Tarcze do kotski</b> 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.	

Efekty końcowe i inspiracje – zobacz na [hallde.com](http://hallde.com).







## Szatkownica 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: 0,25 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): 73 dB(A).
- Pole magnetyczne: Poniżej 0,5 mikrotesli.

### Materiały

- Obudowa urządzenia: Anodowany i polerowany stop aluminiowy.
- Tarcze narzędzi tnących: Stal nierdzewna/Aluminiowy/Poliamid wzmocniony włóknem szklanym
- Ostrza narzędzi tnących: Stal 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: 18,6 kg.
- Narzędzia tnące: 0,5 kg.

### Normy

- Dyrektywa: Odwiedź [hallde.com](http://hallde.com). Wybierz produkt i Certyfikat.

