



Food Preparation Machines  
Made in Sweden

## Szatkownica RG-350

- Krojenie w plastry, w kostkę, w słupki, szatkowanie, ucieranie i krojenie frytek.
- Do owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, grzybów, itp.
- Wytrzymała konstrukcja zaprojektowana z myślą o zastosowaniach komercyjnych i długiej żywotności.
- Wysoka wydajność. Przygotowuje do 1500 porcji dziennie, lub 12 kg na minutę.



Szatkownica

RG-350



### **Ergonomia pod każdym względem**

Podajnik ręczny jest wyposażony w rozwiązanie HÄLLDE PowerLink, które pozwala wykorzystać efekt dźwigni przy obsłudze tarczy dociskowej. W rezultacie wymagana siła nacisku jest o prawie 50 procent mniejsza. Wygięty w kształcie pałaka uchwyt o nazwie HÄLLDE Ergo-loop umożliwia przyjęcie swobodniejszej postawy podczas pracy oraz obsługę urządzenia zarówno lewą, jak i prawą ręką. Pochyła konstrukcja urządzenia sprawia, że podajnik znajduje się zawsze w odpowiednim położeniu, a wkładanie warzyw jest łatwe. Do modelu RG-350 polecamy naszą podstawę o regulowanej wysokości, która zawsze zapewnia prawidłową pozycję roboczą.

### **Bezpieczne i szybkie napełnianie**

Otwarcie tarczy dociskowej powoduje natychmiastowe wyłączenie urządzenia. Zamknięcie tarczy powoduje ponowne uruchomienie urządzenia i umożliwia kontynuowanie pracy. Wszystko to dzięki funkcji automatycznego uruchomienia i zatrzymania. Jest to niewątpliwa zaleta, 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-350 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 odtąć, co pozwala na ich szybkie oczyszczenie i łatwe umycie urządzenia. przystawkę dociskową i cylinder podawczy 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.

### **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-350 jest bardzo niezawodne – niezależnie od przetwarzanych produktów.

### **Pełna gama narzędzi tnących**

Do modelu RG-350 dostępna jest szeroka gama narzędzi tnących o średnicy 215 mm. Dzięki ich zastosowaniu urządzenie RG-350 radzi sobie ze wszystkimi zadaniami i dużymi ilościami produktów. Każdy może wybrać sam narzędzia, które pomogą mu zwiększyć wydajność prac kuchennych. Urządzenie RG-350 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**



Podstawa pod maszynę



Wózek z pojemnikiem



Wieszak ścienny







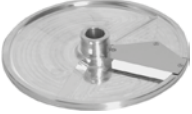










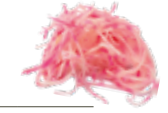





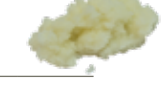






Szczotka mała i duża

# Wysokiej jakości narzędzia tnące



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

	<b>Plasty</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>Plasty WW</b> 2, 3, 4, 6, 8, 10, 12, 15, 20 mm.	Plasty WW posiadają dwa ostrza, a co za tym idzie wysoką wydajność. Tnie w plastry twarde warzywa i owoce, a także w kostkę w połączeniu z tarczą kostkującą. Tnie frytki w połączeniu z tarczą do frytek.	
	<b>Delikatne plastry</b> 14, 20 mm.	Przeznaczone do cięcia twardych i miękkich warzyw, owoców, grzybów, itp. Można ciąć w kostkę w zestawieniu z odpowiednią tarczą z kratką kostkującą.	
	<b>Plasty 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>Plasty karbowane</b> • 3, 4, 5, 6 mm.	Wytnij dekoracyjne karbowane plasterki buraków, ogórków, marchwi itp.	
	<b>Plasty karbowane WW</b> 2, 3, 4, 6 mm.	Plasty karbowane WW mają podwójne ostrza i odpowiednio większą wydajność. Wytnij dekoracyjne karbowane plasterki 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>Słupki WW</b> 2x2, 2.5x2.5, 2x6, 4x4, 6x6, 8x8, 10x10 mm.	Tną warzywa w słupki do zup, sałatek, duszenia, ozdoby, itp. Nadają się do frytek. Słupki WW posiadają dwa ostrza, a co za tym idzie wysoką wydajność.	
	<b>Wiórki</b> • 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.	
	<b>Tarcza do rozdrabniania, drobna</b> •	Do rozdrabniania produktów, takich jak, surowe ziemniaki na placki ziemniaczane i suchego pieczywa na butkę 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.	
	<b>Tarcza do frytek</b> • 10x10 mm.	W zestawie z nożem 10 mm kroi ziemniaki na proste frytki. Plaster WW 10 mm lub plaster do miękkich warzyw 10 mm.	

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



## Szatkownica RG-350

- Narzędzia tnące napędzane bezpośrednio przez mocny silnik z przekładnią planetarną.
- Rozwiązanie HÄLLDE PowerLink pozwala wykorzystać efekt dźwigni przy obsłudze tarczy dociskowej, co zmniejsza o połowę wymaganą siłę nacisku.
- Uchwyt HÄLLDE Ergo-loop umożliwia zmiany pozycji i ergonomiczną pracę przy użyciu każdej z rąk.
- Duże narzędzia tnące o średnicy 215 mm umożliwiają szybsze przygotowywanie większych ilości produktów.

### Urządzenie

- Silnik: 0,75 kW. Jedna prędkość. Zasilanie 230 V, 1-fazowe, 50 Hz. Zasilanie 400 V, 3-fazowe, 50 Hz.
- Napęd: Bezobrotowa przekładnia zębata.
- Układ zabezpieczający: Cztery wyłączniki bezpieczeństwa.
- Stopień ochrony urządzenia: IP44.
- Stopień ochrony przycisków: IP65.
- Gniazdo zasilające: Z uziemieniem, 1-fazowe, 10 A albo z uziemieniem, 3-fazowe, 10 A.
- Bezpiecznik: 10 A, zwłoczny.
- Poziom hałasu LpA (EN31201): 73 dB(A).
- Pole magnetyczne: Poniżej 0,4 mikrotesli.

### Materiały

- Obudowa urządzenia: Anodowany i polerowany stop aluminiowy.
- Tarcze narzędzi tnących: Stal nierdzewna/Aluminium.
- Ostrza narzędzi tnących: Stal nożowa najwyższej jakości.
- Podstawa pod urządzenie: Stal nierdzewna.
- Pojemnik: Poliwęglan.

### Podajniki

- Cylinder podający: Pojemność 5,7 litra. Wysokość 180 mm. Średnica 200 mm. Stała ścianka wewnętrzna o szerokości 62 mm.
- Rura podająca o średnicy wewnętrznej 59 mm.
- Tarcza dociskowa z uchwytem HÄLLDE Ergo-loop w kształcie pałąka i przegubem HÄLLDE PowerLink.

### Narzędzia tnące

- Średnica: 215 mm.
- Prędkość obrotowa: 360 obr/min.

### Rodzaj wykonywanych czynności

- Krojenie w plastry, w kostkę, w słupki, szatkowanie i krojenie frytek.
- 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 bazowe: 26 kg.
- Cylinder podający z uchwytem ergonomicznym: 6 kg.
- Narzędzia tnące: 1 kg.

### Normy

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

