

Wysokiej jakości narzędzia tnące

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



	Plasty 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 z kratką kostkującą. Do krojenia ziemniaków na frytki przy zastosowaniu odpowiedniej tarczy kratką kostkującą.	
	Plasty WW 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.	
	Delikatne plastry 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.	
	Plasty do miękkich warzyw 8, 10, 12, 15 mm.	Przeznaczone do cięcia miękkich warzyw, owoców, grzybów, itp. Zalecane do cięcia miękkich produktów w kostkę,	
	Plasty karbowane 3, 4, 5, 6 mm.	Wytnij dekoracyjne karbowane plasterki buraków, ogórków, marchwi itp.	
	Plasty karbowane WW 2, 3, 4, 6 mm.	Plasty karbowane WW mają podwójne ostrza i odpowiednio większą wydajność. Wytnij dekoracyjne karbowane plasterki buraków, ogórków, marchwi itp.	
	Słupki 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.	
	Słupki WW 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.	
	Wiórki 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.	
	Tarcza do rozdrabniania, drobna	Do rozdrabniania produktów, takich jak, surowe ziemniaki na placki ziemniaczane i suchego pieczywa na bułkę tartą.	
	Tarcza do twardego sera	Idealna do twardego sera, jak parmezan. Produkty są nieco grubsze niż przy użyciu tarczy bardzo drobnej.	
	Tarcza do rozdrabniania, bardzo drobna	Rozdrabnia produkty na bardzo drobne, jak czarna rzepa, ziemniaki na puree.	
	Tarcze do kotski 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.	
	Tarcza do frytek .10x10 mm	W zestawie z nożem 10 mm kroi ziemniaki na proste frytki. Plaster WW 10 mm lub plaster do miękkich warzyw 10 mm.	



Food Preparation Machines
Made in Sweden

Urządzenie

- Silnik: 0,75 kW. Jedna prędkość 280–415 V, 3-fazowy, 50–60 Hz.
- Przekładnia: bezobsługowa przekładnia zębata.
- Układ zabezpieczający: Trzy wyłączniki bezpieczeństwa.
- Klasa ochrony, urządzenie: IP44.
- Klasa ochrony, przyciski: IP65.
- Gniazdo zasilające: Z uziemieniem, 3-fazowe, 16 A.
- Poziom hałasu LpA (EN31201): 73 dBA.
- Pole magnetyczne: Poniżej 0,4 mikrotesli.
- Regulowane nożki

Materiały

- Obudowa urządzenia: Stal nierdzewna
- Cylinder podajnika: Stal nierdzewna
- Podajniki: Stal nierdzewna
- Tarcze tnące: Stal nierdzewna / Aluminium
- Ostrza narzędzi tnących: Stal nierdzewna nożowa

Podajniki

Trzy rodzaje podajników:

- Ręczna przystawka dociskowa z Ergo-loop i efektem dźwigni i podajnikiem do długich warzyw o średnicy 60 mm
- Wkładka 4-tulejowa: Średnica 73 mm (2 tuleje), 60 mm oraz 35 mm.
- Przystawka do ciągłego podawania: Pojemność ok. 23 litrów. Wysokość 350 mm. Średnica 420 mm.

Dwa typy cylindrów podawczych:

- Pojemność 5,7 litra. Wysokość 180 mm. Średnica 200 mm.
- Cylinder podawczy z wewnętrznym separatorem do ręcznej przystawki dociskowej lub wkładki 4-tulejowej
- Cylinder z wewnętrznymi komorami do pracy z cylindrem podawczym do pracy ciągłej

Narzędzie tnące

- Średnica: 215 mm.
- Obroty: 400 obrotów na minutę.

Rodzaj wykonywanych czynności

- Krojenie w plastry, wiórki, kostkę, słupki, plastry karbowane i frytek.
- Do owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, grzybów, itp.

Użytkownicy

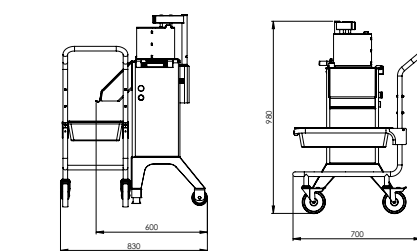
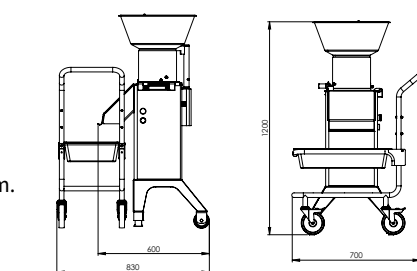
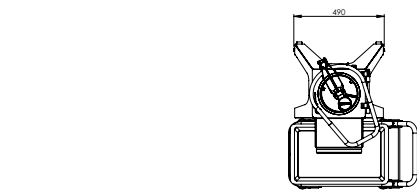
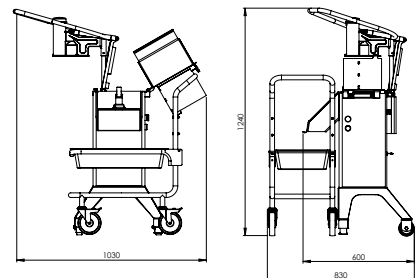
- Restauracje, kuchnie sklepowe, pizzerie, kuchnie centralne, placówki zbiorowego żywienia, szkoły, szpitale, zakłady przetwórstwa spożywczego, bary szybkiej obsługi, jednostki pływające, kuchnie cateringowe, itp.

Masy netto

- Podstawa urządzenia: 37 kg.
- Cylinder podawczy: 6 kg.
- Ręczna przystawka dociskowa: 5,8 kg.
- Podajnik do pracy ciągłej: 11 kg.
- Wkład 4-rurkowy: 5 kg.
- Tacka: 1,5 kg
- Narzędzie tnące: 1 kg.

Normy

- Dyrektywy :Otwórz stronę www.hallde.com. Wybierz produkt i Certyfikat.



Szatkownica

Food Preparation Machines - Made in Sweden



40 kg /min

3000 /dzień

Zastrzeżenie: zmiany wykonania i asortymentu.

© AB Hallde Maskiner 2020-02-21 150 ex Elanders

AB Hallde Maskiner – P.O. Box 1165 SE-164 26 Kista Sweden
• Tel: +46 8 587 730 00 • Faks: +46 8 587 730 30 • hallde.com • info@hallde.com



hallde.com

Szatkownica ze stali nierdzewnej

RG-300i jest jedną z najsilniejszych i najbardziej wydajnych szatkownic firmy HALLDE, o wydajności do 40 kg / minutę. Narzędzia tnące o średnicy 215 mm zapewniają wydajne przygotowanie dużych ilości produktów, na ponad 50 różnych sposobów. Maszyna umożliwia krojenie plastrów, kostek, wiórków, słupków, plastrów karbowanych i frytek. Narzędzia tnące, podobnie jak wszystkie odłączane części maszyny, można myć w zmywarce. RG-300i to niezawodny i stabilny model podłogowy całkowicie wykonany ze stali nierdzewnej.

Załadunek jest bezpieczny i szybki

Automatyczna funkcja Start / Stop po naciśnięciu przycisku Start. Maszyna pracuje w sposób ciągły, podczas gdy podajnik zakrywa obracające się narzędzie tnące. Oszczędzasz cenny czas, jednocześnie zapewniając bezpieczeństwo!

Łatwe czyszczenie zapewniające najwyższą higienę

Wszystkie zdejmowane części można myć w zmywarce a wykonane są one z certyfikowanych materiałów higienicznych. Powierzchnie maszyny są gładkie, z zaokrąglonymi krawędziami i bez zbędnych wgłębień, dzięki czemu czyszczenie jest szybkie i łatwe.

Taca do przygotowywania potraw pokrojonych w kostkę i frytek

Redukuje potrzebę ręcznego czyszczenia komory nożowej - zapewniając najwyższą higienę. Taca jest zawsze używana podczas przygotowywania produktów za pomocą tarczy do kostki lub frytek. Jest to również zalecane podczas przygotowywania produktów za pomocą innych narzędzi tnących.



Trwałość stali nierdzewnej

Podstawa maszyny, cylindry podające, podajniki, taca i narzędzia tnące są wykonane ze stali nierdzewnej.

Optymalna niezawodność działania

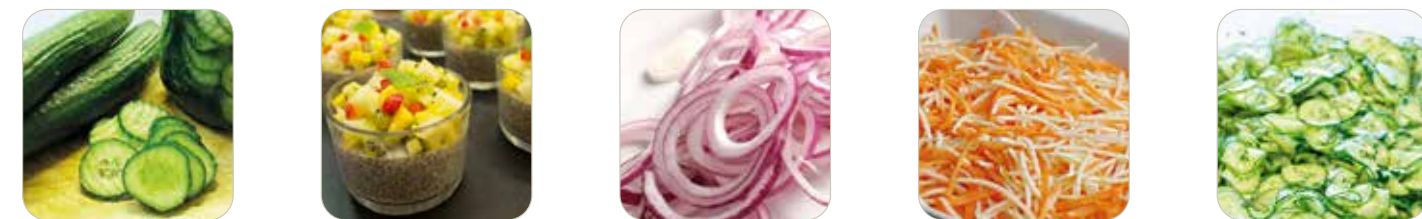
Mocny silnik wytwarza wysoki moment obrotowy przy rozruchu i podczas pracy, napędzając narzędzia tnące bezpośrednio przez bezobsługową przekładnię planetarną.

Narzędzia tnące oferują pełną gamę sposobów obróbki

RG-300i może przygotować produkty na ponad 50 różnych sposobów; plastry, kostki, wiórki, słupki, plastry karbowane i frytki. Ostrza noży, „grzebyków” do słupków i płytki do wiórków są wymienne, dzięki czemu możesz szybko i tanio utrzymywać narzędzia tnące w najwyższej formie.

Zawsze doskonałe wyniki obróbki

Prędkość obrotowa narzędzia tnącego jest zoptymalizowana do precyzyjnego cięcia, nawet plasterków, tak wydajnie, jak to możliwe. Ostrza noży zostały szlifowane w celu utrzymania ostrej krawędzi tak długo, jak to możliwe



Elastyczne dostosowanie do wszystkich potrzeb

Zastosowanie maszyny, determinuje jaki typ podajnika, powiązany z nim cylinder podawczy i narzędzia tnące znajdują zastosowanie. Wszystkie części są łatwe w montażu i demontażu. Możesz zmienić podajnik i narzędzie tnące w zaledwie kilku krokach.

Które podajniki ułatwią pracę Tobie ?



Podajnik ręczny

– minimalny wysięk dzięki efektowi dźwigni

Nadaje się do wszystkich rodzajów mniejszych i większych produktów. Konstrukcja wykorzystuje efekt dźwigni, co ułatwia także przygotowywanie twardych produktów. Wbudowany podajnik do długich warzyw ułatwia przygotowanie długich, cienkich produktów. W celu bezpiecznej i szybkiej pracy maszyna zatrzymuje się po otwarciu podajnika i uruchamia się automatycznie po zamknięciu otworu cylindra podajnika.



Wkładka 4-tulejowa

– do długich i cienkich produktów

Do łatwego cięcia długich i cienkich produktów, okrągłych produktów pod określonym kątem i pęczków świeżych ziół stosuje się wkładkę 4-tulejową. Podczas korzystania z wkładki 4-tulejowej maszyna pracuje w sposób ciągły, ponieważ narzędzie tnące jest stale ostrońię podajnikiem.



Podajnik do pracy ciągłej

–praca ciągła, napełnianie z dużych pojemników

Pozwala na ciągłe napełnianie wiaderkiem przede wszystkim do przygotowywania niedużych, okrągłych produktów. Zapewnia to bardzo wysoką wydajność, ponieważ maszyna pracuje w sposób ciągły, grawitacyjnie popychając produkt w dół w kierunku narzędzia tnącego. RG-300i z tym podajnikiem pozwala na wyjątkową oszczędność czasu.



Aksesoria, które ułatwią ci życie w kuchni.

• Wózek na akcesoria do praktycznego przechowywania

Idealne narzędzie do utrzymywania porządku i czystości, pozwalające na szybką i łatwą obsługę narzędzi tnących, cylindrów podawczych i podajników. Wózek jest wykonany w całości ze stali nierdzewnej i ma solidne koła, z których dwa można zablokować.



• Wózek na pojemniki zapewnia płynną pracę

Ułatwia transport przetworzonych produktów, transportując je z łatwością do kolejnych etapów procesu produkcyjnego. Można go dostosować do różnych wysokości, a nawet całkowicie złożyć. Wózek jest w całości wykonany ze stali nierdzewnej, z czterema solidnymi kołami, z których dwa można zablokować.



• Pojemnik na żywność z pokrywką i wózkem

Wygodny w przypadku naprawę dużych ilości. Wózek jest wyposażony w solidny uchwyt i cztery kółka, z których dwa można zablokować. Pojemność wózka do żywności wynosi 54 litra. Dzięki pokrywie pojemnik można układać jeden na drugim.



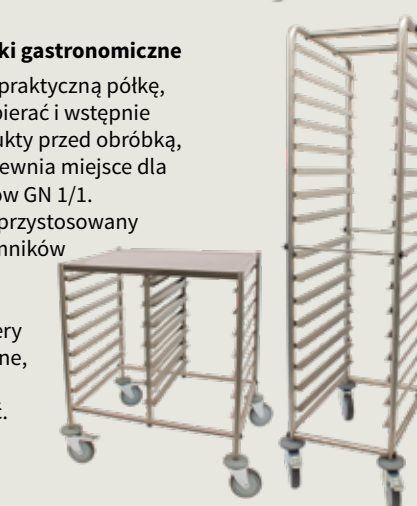
• Wózek basenowy

Pokrój warzywa bezpośrednio do zalewy lub wody, aby były chrupiące. Wózek basenowy jest wyposażony w praktyczny kranik i ma pojemność 85 litrów.



• Wózki na pojemniki gastronomiczne

Niższy wariant ma praktyczną półkę, na której można obierać i wstępnie przygotować produkty przed obróbką, a jednocześnie zapewnia miejsce dla siedmiu pojemników GN 1/1. Wyższy model jest przystosowany do szesnastu pojemników GN 1/1. Oba wózki kontenerowe są wyposażone w cztery kółka samonastawne, z których dwa można zablokować.



• Szczotki do czyszczenia w dwóch rozmiarach

Służą do czyszczenia maszyn i narzędzi tnących. Oba mają grube włosie, które jest szczególnie skuteczne do czyszczenia kostek i słupków.



• Wieszak ścienny na narzędzia tnące

Zapewnia miejsce na trzy narzędzia tnące i szybki przegład całego asortymentu, oszczędzając miejsce i czyniąc obsługę bezpieczną i wygodną - skuteczny sposób ochrony krawędzi ostrzy przed niepotrzebnym zużyciem.

