



# Proces produkcyjny zoptymalizowany dla dużych wolumenów

# Stacja robocza

Food Preparation Machines - Made in Sweden 



*Inteligentne  
akcesoria dla  
RG-300i oraz  
RG-400i – naszych  
największych  
szatkownic*



hallde.com

# Stacja robocza HALLDE

## – Akcesoria, które ułatwią i zorganizują pracę w kuchni

Utrzymanie kuchni w czystości i porządku jest niezbędne dla szefów kuchni, dzięki czemu profesjonalny sprzęt jest niezbędny. HALLDE poszerzył ofertę o akcesoria, które jeszcze bardziej upraszczają życie w kuchni; Dostępne są różne rozmiary i konstrukcje wózków do pojemników GN, oraz praktyczny wózek basenowy przydatny do przechowywania warzyw w zalewie.



### **1** Wózek do praktycznego przechowywania akcesoriów

Wózek umożliwia praktyczne przechowywanie akcesoriów i narzędzi tnących. Jest na nim miejsce na trzy podajniki razem z przynależnymi do nich cylindrami podającymi. Narzędzia tnące można zawiesić na wózku tak, aby uniknąć ich niepotrzebnego zużycia i mieć wystarczająco wolnego miejsca. Wózek na akcesoria to idealna pomoc w utrzymaniu porządku oraz w szybkim, bezpiecznym postugiwaniu się narzędziami i ich przenoszeniu. Wózek jest wykonany w całości ze stali nierdzewnej i jest wyposażony w solidne kółka, z których dwa mają możliwość blokady.

### **2** Wózek na pojemniki gastronomiczne, niski

Niższy wariant wózka ma praktyczną półkę, na której można obierać i wstępnie przygotować produkty przed obróbką, a jednocześnie zapewnia miejsce dla pojemników 2x7 GN 1/1. Jest wyposażony w cztery kółka samonastawne, z których dwa są blokowane.



### **3** Pojemnik na żywność z pokrywką i wózkiem

Wygodny w przypadku naprawde 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

### **4** Wózek na pojemniki gastronomiczne, wysoki

Wyższy model jest przystosowany do 16 pojemników GN 1/1 i jest wyposażony w cztery kółka samonastawne, z których dwa są blokowane.

### **5** Wózek basenowy

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



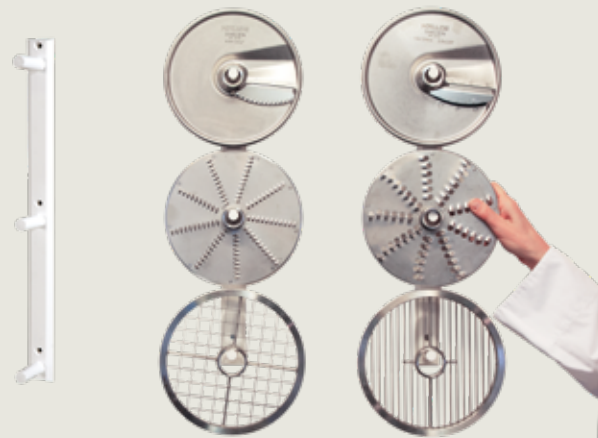
## *HALLDE chce stworzyć w kuchni warunki do prostej i przyjemnej pracy.*

Osiągamy to poprzez zabezpieczenie:

- ✓ Idealnych wyników pracy
- ✓ Najwyższej jakości
- ✓ Wzorowego bezpieczeństwa
- ✓ Przemysłanej i ergonomicznej konstrukcji
- ✓ Innowacyjności
- ✓ Szybkiego i łatwego czyszczenia
- ✓ Szerokiego zakresu spodobów obróbki

### Praktyczny wieszak ścienny

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



### Szczotki: mała i duża

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



### 6 Wózek na pojemniki zapewnia płynną pracę







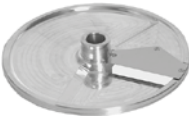

















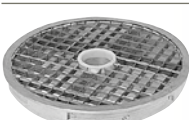



Ułatwia transport przetworzonych produktów, transportując je z łatwością do kolejnych etapów procesu produkcyjnego. Można go dostosować do różnych wysokości, a nawet całkowicie złożyć. Wózek jest w całości wykonany ze stali nierdzewnej, z czterema solidnymi kołami, z których dwa można zablokować.



# 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 z 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 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.	
	<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.	

# Wydajne przetwarzanie dużych wolumenów

Dostosuj elastyczne szatkownice RG-400i / RG-300i, optymalizując produkcję za pomocą akcesoriów stacji roboczej HALLDE – możesz przerobić do 2,4 i 3,6 tony na godzinę.

Wybierz odpowiedni typ podajnika i powiązany z nim cylinder podajnika oraz narzędzia tnące. Wszystkie części wykonane są ze stali nierdzewnej i można je myć w zmywarce.

## Które podajniki ułatwią pracę Tobie?



RG-300i / RG-400i

### Podajnik ręczny – minimalny wysiłek dzięki efektowi dźwigni

Nadaje się do wszystkich rodzajów mniejszych i większych produktów. Konstrukcja wykorzystuje efekt dźwigni, co ułatwia także przygotowywanie twardych produktów.



RG-300i / RG-400i

### Podajnik do pracy ciągłej – praca ciągła, napętnianie z dużych pojemników

Pozwala na ciągłe napętnianie wiaderkiem, przede wszystkim do przygotowywania niedużych, okrągłych produktów. Zapewnia to bardzo wysoką wydajność, ponieważ maszyna pracuje w sposób ciągły, a zatem jest bardzo wydajna.



RG-300i / RG-400i

### Wkładka 4-tulejowa – do długich i cienkich produktów

Do łatwego cięcia długich i cienkich produktów w pionie, a także produktów okrągłych pod określonym kątem. Podajnik ma cztery podajniki rurowe, które zapewniają dobre podparcie dla produktów o różnych rozmiarach, takich jak ogórek i por. Łatwo jest również „wiązać” zioła i pietruszkę itp. razem w jednym z podajników.



RG-400i

### Szatkownica do sera – cylinder podawczy zmieści cały blok sera

Podczas szatkowania sera do maszyny można podawać całe bloki sera bez konieczności ich dzielenia na mniejsze kawałki. Wysoki cylinder podający zapewnia miejsce na bloki sera o długości do 35 cm. Do serów do pizzy i zapiekanek polecamy nasze wiórki 6 mm lub 8 mm.



RG-400i

### Przystawka dociskowa, pneumatyczna – zmniejszaj obciążenie, oszczędzaj czas

Podajnik pneumatyczny może przygotować wszystkie rodzaje produktów, zarówno dużych, jak i małych. Dzięki pneumatycznemu podajnikowi produkt jest automatycznie dociskany jednym naciśnięciem przycisku. Obciążenie pracą i czas są zminimalizowane, a podajnik jest zatem szczególnie korzystny przy przygotowywaniu większych ilości i przy cięciu dużych i twardych produktów.



### Narzędzie tnące

Istnieją dwa zalecane zestawy narzędzi tnących, z odpowiednio z 6 i 9 narzędziami, a pełna gama narzędzi tnących oferuje więcej ponad 70 różnych krojów - elastyczne przygotowywanie żywności dla wszystkich potrzeb. Wszystkie narzędzia tnące mają wysokiej jakości ostrza ze stali nierdzewnej i można je myć w zmywarce.

