



RG-400i

Szatkowница do sera

Food Preparation Machines - Made in Sweden since 1941 



**48 kg
/min**



hallde.com

Szatkownica do sera RG-400i – optymalna maszyna do wiórkowania dużych ilości sera

Rozdrabniaj całe bloki sera na raz, usprawniając produkcję! Szatkownica do sera RG-400i rozdrabnia do 2,9 tony sera na godzinę, jest przyjazna dla użytkownika i łatwa do czyszczenia - maszyna i akcesoria w całości wykonane ze stali nierdzewnej!

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. Dźwignia generowana przez podajnik Ergo-loop zmniejsza potrzebę użycia siły ręcznej. Optymalne do szatkowania dużych ilości sera! Do serów do pizzy i zapiekanek polecamy nasze wiórki 6 mm lub 8 mm. Ser powinien być dobrze schłodzony.

Optymalna higiena

Wszystkie zdejmowane części są wykonane ze stali nierdzewnej i dlatego można je myć w zmywarce. Powierzchnie maszyny są gładkie, z zaokrąglonymi krawędziami i bez zbędnych zakamarków, w których może utknąć ser. Dzięki odległości 150 mm między maszyną a podłogą, czyszczenie podłogi pod maszyną jest również łatwe. Dzięki solidnym uchwytom i dwóm nogom maszyny wyposażonym w solidne koła, można ją łatwo przesuwać. Szatkownica do sera RG-400i jest

wykonana wyłącznie z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Wzorowy system bezpieczeństwa

Szatkownica do sera RG-400i wyposażona jest w dwa systemy bezpieczeństwa zapobiegające uruchomieniu maszyny, gdy narzędzia są odłożone. Aby maszyna mogła się uruchomić, cylinder podajnika musi być prawidłowo zamontowany, a podajnik musi znajdować się w prawidłowej pozycji, zakrywając narzędzie.

Zrównoważony – oczywiście!

Nasze tarcze do wiórków są wyposażone w wymienne ostrza tnące – ekonomiczny sposób na zachowanie ostrości i doskonałych wyników cięcia. Oszczędzaj pieniądze i chroń środowisko!

Ultra szybkie wiórkowanie sera



Urządzenie

- Silnik: 1.5/0.9 kW.
208-440 V, 3-fazowy, 50-60 Hz.
- Przekładnia: bezobrotowa przekładnia zębata.
- Układ zabezpieczający: Trzy wyłączniki bezpieczeństwa.
- Klasa ochrony, urządzenie: IP45.
- Klasa ochrony, przyciski: IP65.
- Gniazdo zasilające: Z uziemieniem, 3-fazowe, 16 A.
- Poziom hałas LpA (EN31201): 70 dBA.
- Pole magnetyczne: Poniżej 0,4 mikrotlesli.

Material

- Obudowa urządzenia: Stal nierdzewna.
- Cylinder podajnika: Stal nierdzewna.
- Ręczna przystawka dociskowa do sera z Ergo-loop: Stal nierdzewna.
- Wiórki: Stal nierdzewna.

Podajnik do sera

- Podajnik sera – Ergo-loop – wykorzystuje efekt dźwigni.
- Cylinder podawczy: Pojemność ok. 11 litrów. Wysokość 350 mm. Średnica 200 mm.

Masa netto

- Urządzenie bazowe: 63 kg.
- Podajnik do sera Zawiera cylinder podawczy: 21 kg
- Wiórki: 1 kg. • Taca: 1,5 kg.

Wiórki do sera

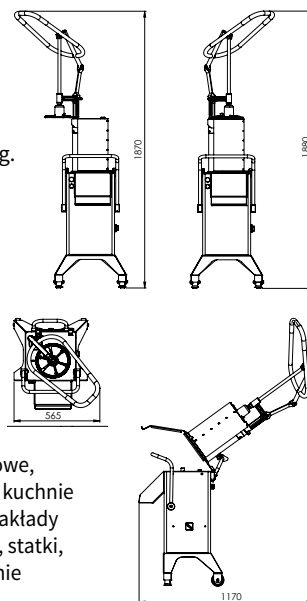
- Polecane wymiary: 4,5, 6, 8 i 10 mm
- Średnica: 215 mm.
- Obroty: 200 i 400 obrotów na minutę.

Użytkownicy

- Restauracje, kuchnie sklepowe, pizzerie, kuchnie centralne, kuchnie instytucji, szkoły, szpitale, zakłady przetwórstwa spożywczego, statki, bary szybkiej obsługi, kuchnie cateringowe, itp.

Normy

- Dyrektywy: odwiedź hallde.com i wybierz "produkty i certyfikaty."



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

