



**RG-400i**

# Szatkwownica

Food Preparation Machines - Made in Sweden 

**60 kg  
/min**

**5000  
/dzień**



hallde.com



# Unikalne Szatkownica ze stali nierdzewnej

Model RG-400i to największe i najbardziej wydajne szatkownica firmy HÄLLDE, które jest w stanie przetworzyć ogromne duże ilości produktów: do 5000 porcji dziennie lub 3,6 tony na godzinę. Szeroki wybór narzędzi tnących: do krojenia w plastry, w kostkę, w słupki, w plastry karbowane, szatkowania, ucierania i krojenia frytek w różnych wymiarach. Dzięki różnym rodzajom podajników i dużej liczbie dostępnych akcesoriów urządzenie jest bardzo elastyczne i można je z łatwością dostosować do potrzeb użytkownika.

RG-400i jest modelem wolnostojącym, charakteryzuje się zwartą budową, wykonanym ze stali nierdzewnej, wytrzymałą konstrukcją, ergonomicznymi rozwiązaniami i łatwym utrzymaniem w czystości. Narzędzia tnące, podajniki oraz akcesoria można myć w zmywarce. Model RG-400i spełnia wszelkie wymagania stawiane wobec profesjonalnego urządzenia dla dużych kuchni, np. w restauracji, dużych stołówkach pracowniczych, firmach cateringowych lub jako elementu procesu produkcyjnego.

## Doskonałe wyniki przetwarzania

RG-400i oferuje szeroki wybór narzędzi tnących: do krojenia w plastry, w kostkę, w słupki, w plastry karbowane, szatkowania, ucierania i krojenia frytek w różnych wymiarach, zarówno z twardych jak i miękkich produktów. Narzędzia tnące o dużej średnicy 215 mm w połączeniu z pojemnym cylindrem podajnika oferują możliwość przetwarzania dużych ilości produktów. Szybkość obrotu narzędzi tnących jest zoptymalizowana w celu osiągnięcia maksymalnie efektywnego cięcia. Noże są odpowiednio naostrzone, dzięki czemu długo zachowują ostrość i są dostępne jako części zamienne gdy nadejdzie czas ich wymiany. Urządzenie posiada dwie prędkości - 200 obrotów na minutę i 400 obrotów na minutę.

## Maksymalna higiena

Wszystkie zdejmowane części są wykonane ze stali nierdzewnej i mogą być myte w zmywarce. Podstawa urządzenia, również ze stali nierdzewnej, posiada gładkie powierzchnie i zaokrąglone brzozy, co eliminuje niepotrzebne zagłębienia, w których mogłyby utknąć resztki żywności. Korzystanie z zdejmowanego nierdzewnego podajnika wspomaga czyszczenie, ponieważ można go z łatwością zdjąć z obudowy noża i umyć w zmywarce. W ten sposób podstawa urządzenia unika kontaktu z przetwarzaną żywnością. Dzięki temu, że odległość między urządzeniem a podłogą wynosi 150 mm, można również łatwo posprzątać pod spodem. Mocny uchwyt i solidne kółka na dwóch nogach urządzenia umożliwiają jego łatwe przestawienie w razie potrzeby. RG-400i jest wykonane wyłącznie z materiałów posiadających certyfikaty higieniczne.

## Wzorowy system bezpieczeństwa

Urządzenie RG-400i posiada trzy systemy zabezpieczające, które uniemożliwiają jego uruchomienie, gdy nóż jest nieostonięty. Urządzenie uruchomi się wyłącznie wtedy, gdy cylinder podający zostanie prawidłowo zamontowany, a podajnik ustanowiony we właściwym, osłaniającym narzędzie tnące, położeniu.

## Maksymalna niezawodność

Mocny silnik został zaprojektowany z myślą o trudnych warunkach eksploatacji i może pracować w trybie ciągłym przez cały dzień roboczy, na przykład jako element linii produkcyjnej, lub służyć do szybkiego przygotowywania dużych ilości produktów w trybie start/stop. RG-400i dysponuje dużym momentem obrotowym podczas rozruchu oraz pracy urządzenia, a narzędzia tnące są napędzane bezpośrednio przez bezobsługową przekładnię zębatą wykonaną z całości ze stali. W celu zapewnienia możliwie najwyższej niezawodności nie zastosowano żadnych pośrednich pasków napędowych, które mogłyby ulec zużyciu lub zerwać się.



← Rezultat — i filmy inspiracyjne

# RG-400i - gdy wymagania wobec produkcji są największe

RG-400i to największe i najbardziej wydajne szatkownica HÄLLDE, które jest w stanie przetworzyć duże ilości produktów i zostać efektywnie wdrożone do procesu produkcji.



# Elastyczne przygotowanie do wszelkich potrzeb

W zależności od potrzeb, należy dobrać odpowiedni rodzaj podajnika z cylindrem, oraz narzędzia tnące z naszej szerokiej gamy rodzajów i wymiarów narzędzi. Montaż wszystkich części jest bardzo prosty, wystarczy zaledwie kilka ruchów do zamiany zarówno podajnika, jak i narzędzia tnącego.

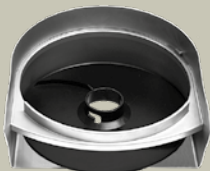
## Który podajnik ułatwia Twoja pracę?



Cylinder podawczy A z trzema wewnętrznymi nożami przytrzymuje i dzieli produkt w trakcie obróbki z wykorzystaniem pneumatycznej przystawki dociskowej, ręcznej przystawki dociskowej lub wkładki 4-tulejowej.



Cylinder podawczy B z wewnętrznym separatorem do używania z ręczną przystawką dociskową i wkładką 4-tulejową. Jest zoptymalizowana do ręcznego ustawiania produktów, spiętrzania.



### Taca do przygotowywania potraw pokrojonych w kostkę i frytek

– also facilitates cleaning

W celu ułatwienia czyszczenia korytko umieszcza się pod podstawą urządzenia i w ten sposób zabezpiecza się ją przed zabrudzeniem przez przetwarzane produkty. Po zakończeniu pracy wystarczy zdjąć korytko ze stali nierdzewnej i umyć je w zmywarce. Najlepsza higiena dzięki zminimalizowaniu potrzeby ręcznego mycia podstawy urządzenia. Korytko umieszcza się pod podstawą urządzenia i w ten sposób zabezpiecza ją przed zabrudzeniem przez przetwarzane produkty. Zminimalizowana potrzeba ręcznego mycia podstawy urządzenia, korytko można umyć w zmywarce.

Korytko jest zawsze używane podczas korzystania z tarczy do kostki lub frytek. Jest to również zalecane przy przygotowywaniu produktów za pomocą innych narzędzi tnących.



### Mniejszy wysięk z "Ergo-loop"

Podajnik ręczny może przygotować wszystkie rodzaje produktów, zarówno dużych, jak i małych. Konstrukcja uchwytu „Ergo-loop” zapewnia efekt dźwigni, który redukuje siłę niezbędną podczas przygotowywania dużych i twardych produktów, takich jak warzywa korzenne, kapusta i ser. W celu szybkiego i bezpiecznego przygotowania maszyna zatrzymuje się, gdy podajnik jest przesuwany na bok i uruchamia się automatycznie, gdy zakrywa otwór cylindra podajnika.



Ręczna przystawka dociskowa



### Cięcie długich i cienkich produktów

Aby móc łatwo ciąć długie i cienkie produkty w poprzek, oraz okrągłe produkty w określonym kierunku, używa się wkładki 4-rurowej. Podajnik ma cztery rury o następujących średnicach: 73 mm (dwie rury), 60 mm i 35 mm. Rury zapewniają dobre wsparcie dla produktów w różnych rozmiarach, takich jak ogórek i por. Łatwo jest też „zebrać” zioła, pietruszkę itp. Razem w tubie. Gdy używana jest wkładka 4-rurowa, maszyna pracuje w sposób ciągły, ponieważ obracające się narzędzie tnące jest cały czas przykryte podajnikiem.



Wkładka 4-tulejowa



## 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. Podobnie jak w przypadku podajnika ręcznego, narzędzie tnące przestaje się obracać, gdy podajnik jest przesuwany na bok i automatycznie uruchamia się ponownie, gdy podajnik jest odchylany do tyłu. Podajnik pneumatyczny ma trzy prędkości, które można zmieniać w zależności od tego, co zostanie przygotowane.



**Pneumatyczna przystawka dociskowa**



## Ciągła praca, załadunek z wiaderka

Podajnik do pracy ciągłej umożliwia ciągłe napełnianie przy użyciu wiaderka w celu przygotowania głównie okrągłych produktów. Wydajność jest bardzo wysoka, ponieważ maszyna pracuje w sposób ciągły i dlatego jest wyjątkowo wydajna. RG-400i z lejem zasypowym można również włączyć w ciąg produkcyjny.

Cylinder podawczy do przystawki do ciągłego podawania posiada dwie komory podające w kształcie klina, które pomagają w dociskaniu produktu do narzędzia tnącego.



**Przystawka do ciągłego podawania**



## Wiórkowanie sera w bloku

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.



**Podajnik do sera**

# Akcesoria do RG-400i

## 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 posługiwaniu 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.



## Wózek na pojemniki gastronomiczne, niski i wysoki

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



## Wózek ze stali nierdzewnej z pojemnikiem GN

Wózek został zaprojektowany specjalnie z myślą o współpracy z urządzeniami HÄLLDE - umożliwia proste przewożenie pociętych produktów. W komplecie dołączony jest pojemnik GN 1/1200 (zgodny z normą gastronomiczną). Dzięki temu, że ramę przytrzymującą pojemnik można ustawić na różnej wysokości, wózek nadaje się także na przykład do transportowania worków ziemniaków, kapusty lub cebuli. Wózek jest wykonany w całości ze stali nierdzewnej i jest wyposażony w cztery solidne kółka, z których dwa mają możliwość blokady.



## Wózek basenowy

Pokrój warzywa bezpośrednio do zalewy lub wody, aby były chrupiące.

Wózek basenowy jest wyposażony w praktyczny kranik i ma pojemność 85 litrów.



## Pojemnik za żywność z wózkiem

Wygodny w przypadku naprawde dużych woluminów. Wózek jest wyposażony w solidny uchwyt i cztery kółka samonastawne, z których dwa są zamykane na klucz. Objętość pojemnika do krojenia żywności wynosi 54 litra. Dzięki pokrywce pojemnik można układać jeden na drugim.



## Sprężarka do pneumatycznej przystawki dociskowej

Pneumatyczna przystawka dociskowa wymaga do pracy doprowadzenia sprężonego powietrza. Niewiele kuchni posiada jednak instalację sprężonego powietrza. Dlatego w ofercie HÄLLDE znajduje się odpowiednia sprężarka. Sprężarka jest cicha (poniżej 64 dB(A)) i zamontowana na wózku z kółkami, co ułatwia jej przenoszenie.



## Praktyczny wieszak na narzędzia tnące i Szczotka

Wieszak zapewnia miejsce dla trzech narzędzi. Jest łatwy do zamontowania na ścianie i zapewnia szybki wgląd na to jakie narzędzia mamy do dyspozycji. Pozwala oszczędzić miejsce i sprawia że praca staje się bezpieczniejsza. Ponadto efektywnie zabezpiecza noże tnące przed zużyciem.

Szczotki do czyszczenia w dwóch rozmiarach, do maszyn oraz narzędzi tnących. Obie mają grube włosie i są skuteczne szczególnie do czyszczenia tarcz do kostki i słupków.



# Wysokiej jakości narzędzia tnące

Wszystkie narzędzia tnące można myć w zmywarce.



Noże oraz płytki do wiórków są wymienne.



= Stal nierdzewna.

|  |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                              |  |
|--|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <b>Plasty</b> ●<br>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><br>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><br>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>Plastry do miękkich warzyw</b><br>8, 10, 12, 15 mm                | Przeznaczone do cięcia miękkich warzyw, owoców, grzybów, itp. Zalecane do cięcia miękkich produktów w kostkę,                                                                                                                                |  |
|  | <b>Plastry karbowane</b> ●<br>2, 3, 4, 5, 6 mm                       | Do cięcia w karbowane plastry buraków, ogórków, marchwi, itp.                                                                                                                                                                                |  |
|  | <b>Plastry karbowane WW</b> ●<br>3, 4, 5, 6 mm.                      | Plastry karbowane WW mają podwójne ostrza i odpowiednio większą wydajność. Wytnij dekoracyjne karbowane plasterki buraków, ogórków, marchwi itp.                                                                                             |  |
|  | <b>Słupki</b> ●<br>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><br>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> ●<br>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> ●<br>                         | Do rozdrabniania produktów, takich jak, surowe ziemniaki na placki ziemniaczane i suchego pieczywa na bułkę tartą.                                                                                                                           |  |
|  | <b>Tarcza do twardego sera</b> ●<br>                                 | Idealna do twardego sera, jak parmezan. Produkty są nieco grubsze niż przy użyciu tarczy bardzo drobnej.                                                                                                                                     |  |
|  | <b>Tarcza do rozdrabniania, bardzo drobna</b> ●<br>                  | Rozdrabnia produkty na bardzo drobne, jak czarna rzepa, ziemniaki na puree.                                                                                                                                                                  |  |
|  | <b>Tarcze do kotski</b> ●<br>6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 15x15, 20x20 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> ●<br>10x10 mm.                               | W zestawie z nożem 10 mm kroji ziemniaki na proste frytki. Plaster WW 10 mm lub plaster do miękkich warzyw 10 mm.                                                                                                                            |  |



Food Preparation Machines  
Made in Sweden

## Urządzenie

- Silnik: 1.5/0.9 kW. Dwie prędkości (200 i 400 obrotów/minutę) 208–440 V, 3-fazowy, 50–60 Hz.
- Przekładnia: bezobsługowa 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 mikrotesli.

## Materiał

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

## Podajniki

Pięć rodzaje podajników:

- Ręczna przystawka dociskowa z Ergo-loop i efektem dźwigni.
- Pneumatyczna przystawka dociskowa: trzy prędkości.
- 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.
- Podajnik do sera: ręczna przystawka dociskowa z uchwytem Ergo-loop wykorzystującym zasadę dźwigni

Cztery różne cylindry podawcze

**Pojemność 9 litrów. Wysokość 250 mm. Średnica 200 mm:**

- Cylinder podawczy A z trzema wewnętrznymi nożami do pneumatycznej przystawki dociskowej, ręcznej przystawki dociskowej lub wkładki 4-tulejowej.
- Cylinder podawczy B z wewnętrznym separatorem do pneumatycznej przystawki dociskowej, ręcznej przystawki dociskowej lub wkładki 4-tulejowej
- Cylinder z wewnętrznymi komorami do pracy z cylindrem podawczym do pracy ciągłej

**Pojemność 11 litrów. Wysokość 350 mm. Średnica 200 mm:**

- Cylindrem podawczym do Podajnik do sera

## Narzędzie tnące

- Średnica: 215 mm.
- Obroty: 200 i 400 obrotów na minutę.

## 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, kuchnie centralne, placówki zbiorowego żywienia, szkoły, szpitale, zakłady przetwórstwa spożywczego, bary szybkiej obsługi, jednostki pływające, kuchnie cateringowe, itp.

## Masa netto

- Urządzenie bazowe: 63 kg.
- Cylinder podajnika: 6 kg.
- Podajnik ręczny: 7,5 kg.
- Wkład 4-rurowy: 5 kg.
- Podajnik pneumatyczny: 12 kg.
- Lej z cylindrem podajnika: 14,5 kg.
- Podajnik do sera z cylindrem podawczym: 21 kg
- Narzędzie tnące: 1 kg.
- Taca: 1,5 kg.

## Normy

- Dyrektywa: Odwiedź hallde.com. Wybierz produkt i Certyfikat.

