



**RG-100**

# Szatkwownica

Food Preparation Machines - Made in Sweden since 1941 

**5 kg  
/min**

**400  
/dzień**



hallde.com

# Wielkość ma znaczenie

Model RG-100 jest przeznaczony do kuchni o mniejszym obciążeniu, które jednocześnie potrzebują jakości i mocy dużego profesjonalnego urządzenia do przygotowywania warzyw. Wielkość urządzenia RG-100 sprawia, że można je bez problemu ustawić bezpośrednio na blacie kuchennym. Pochyła konstrukcja podajnika sprawia, że znajduje się on zawsze w odpowiednim położeniu, a podawanie produktów jest łatwe.

## Bezpieczne i szybkie podawanie produktów

Dzięki funkcji automatycznego uruchomienia i zatrzymania urządzenie wyłącza się natychmiast po otwarciu tarczy dociskowej. Zamknięcie tarczy powoduje ponowne uruchomienie urządzenia i umożliwia kontynuowanie pracy. Jest to niewątpliwa zaleta, szczególnie przy przygotowywaniu dużych ilości produktów.

## Podwójne zabezpieczenie przed nieostionym nożem

Odłączenie podajnika powoduje całkowite odcięcie zasilania. Dzięki temu podwójnemu zabezpieczeniu nie jest możliwe włączenie się urządzenia, gdy nóż jest nieostioną.

## Aksesoria ułatwiające pracę w kuchni

### • Podajnik do cięcia pod kątem

Służy do krojenia długich i wąskich warzyw, takich jak ogórki, marchew i pory, aby uzyskać ukośne ozdobne plastry do dań z woka, kanapek, sałatek itp.



### • Wkładka rurowa w kompl. z Pestle

Służy do ciągłego podawania długich i cienkich warzyw, które mają być cięte pod kątem, na przykład szczypiorku, chilli i rzodkiewki. Wkładkę rurową umieszcza się we wbudowanym podajniku rurowym.



### • Podstawa pod maszynę dla lepszej ergonomii

Dzięki podstawie maszynę można ustawić na trzech różnych wysokościach (wysoka, średnia, niska), aby zawsze zagwarantować prawidłową ergonomiczną postawę. Konstrukcja stołu umożliwia łatwe umieszczenie wózka transportowego HALLDE.



### • 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.



### • 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 przegląd całego asortymentu, oszczędzając miejsce i czyniąc obsługę bezpieczną i wygodną - skuteczny sposób ochrony krawędzi ostrzy przed niepotrzebnym zużyciem.

## Konstrukcja zapewniająca maksymalną higienę

Urządzenie RG-100 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 odłączyć, co pozwala na ich szybkie oczyszczenie i łatwe umycie urządzenia. Podajnik można zdjąć i umyć pod bieżącą wodą.

## Wyłącznie najlepsze materiały

Podstawa, podajnik i tarcza dociskowa są wykonane z wytrzymałego metalu. Ostrza i tarcze są produkowane wyłącznie z najwyższej jakości stali nierdzewnej.

## Niewielka masa ułatwia przenoszenie

Fakt, że urządzenie jest stosunkowo niewielkie, stanowi o jego licznych zaletach. Można je ustawić na blacie kuchennym. Nie zajmuje dużo miejsca w kuchni. Daje się łatwo przenosić. Przyczynia się do tego również duży uchwyt znajdujący się z tyłu.

## Maksymalna niezawodność

Moc 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-100 jest bardzo niezawodne - niezależnie od przetwarzanych produktów.

## Pełna gama narzędzi tnących

Dzięki naszej bogatej ofercie narzędzi tnących urządzenie RG-100 radzi sobie ze wszelkimi możliwymi zadaniami. Każdy może wybrać sam narzędzia, które pomogą mu zwiększyć wydajność prac kuchennych. Urządzenie RG-100 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 doskonałe 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.





Rezultat – i filmy inspiracyjne →








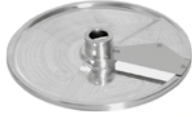










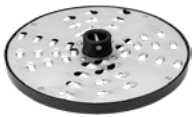















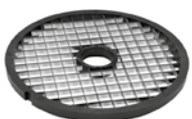







# Wysokiej jakości narzędzia tnące

Wszystkie narzędzia tnące można myć w zmywarce.

 Noże oraz płytki do wiórków są wymienne.

 = Stal nierdzewna.

	<b>Plastry</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>Delikatne plastry</b>  15 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>  8, 10, 12, 15 mm	Przeznaczone do cięcia miękkich warzyw, owoców, grzybów, itp. Zalecane do cięcia miękkich produktów w kostkę.	
	<b>Plastry karbowane</b>   2, 3, 4, 5, 6 mm	Do cięcia w karbowane plastry 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>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 mm	Przeznaczone do cięcia w kostkę, używane w zestawieniu z odpowiednią tarczą tnącą. Do krojenia w kostkę twardych i miękkich warzyw, owoców, itp.	
	<b>Zestaw do frytek</b>  10x10 mm	Zestaw zawierający plaster do frytek i narzędzie do frytek należy używać razem, aby otrzymać frytki.	





## Urządzenie

- Silnik: 0,25 kW. Jedna prędkość. Zasilanie 230 V, 1-fazowe, 50 Hz. Zasilanie 400 V, 3-fazowe, 50 Hz.
- Napęd: Przekładnia planetarna.
- Układ zabezpieczający: Dwa wyłączniki bezpieczeństwa.
- Stopień ochrony urządzenia: IP44.
- Stopień ochrony przycisków: IP65.
- Gniazdo zasilające: Z uziemieniem, 1-fazowe, 10 A.
- Bezpiecznik: 10 A, zwłoczny.
- Poziom hałasu LpA (EN31201): 70 dB(A).
- Pole magnetyczne: Poniżej 0,5 mikrotlesli.

## Materiały

- Obudowa urządzenia: Anodowany i polerowany stop aluminiowy.
- Tarcze narzędzi tnących: Stal nierdzewna/Aluminium/Plastik/Poliamid wzmocniony włóknem szklanym
- Ostrza narzędzi tnących: Stal nierdzewna.
- Podstawa pod urządzenie: Stal nierdzewna.
- Pojemnik: Poliwęglan.

## Podajniki

- Cylinder podający: Pojemność 1,65 litra. Wysokość 150 mm. Średnica 170 mm.
- Rura podająca o średnicy wewnętrznej 56 mm.

## Narzędzia tnące

- Średnica: 185 mm.
- Prędkość obrotowa: 350 obr/min.

## Rodzaj obróbki

- Plastry, kostki, wiórki, słupki, frytki i plastry karbowane.
- Do owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, grzybów, itp.

## Użytkownicy

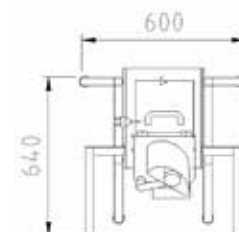
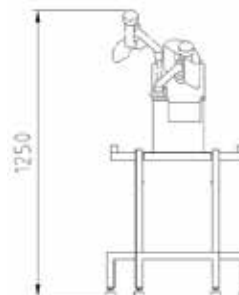
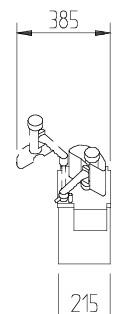
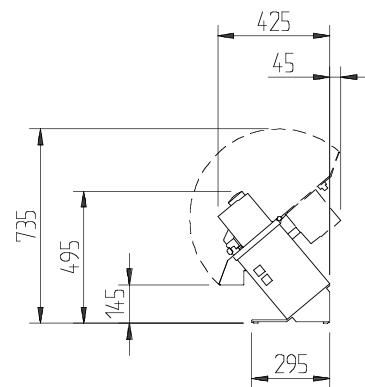
- Restauracje, kuchnie sklepowe, pizzerie, bary sałatkowe, szkoły, szpitale, bary szybkiej obsługi, jednostki pływające, kuchnie cateringowe, itp.

## Masa netto

- Urządzenie: 16 kg.
- Narzędzia tnące: 0,5 kg. Zestaw do frytek: 0,9 kg.

## Normy

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



Food Preparation Machines  
Made in Sweden since 1941

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](http://www.hallde.com) • [info@hallde.com](mailto:info@hallde.com)

