



RG-250

Szatkwownica

Food Preparation Machines - Made in Sweden since 1941 

**10 kg
/min**

**1000
/dzień**



hallde.com

Ergonomia pod każdym względem

Pochyła konstrukcja podajnika sprawia, że znajduje się on zawsze w odpowiednim położeniu, a wkładanie warzyw jest łatwe. Rozwiązanie HÄLLDE PowerLink pozwala wykorzystać efekt dźwigni przy obsłudze tarczy dociskowej. W rezultacie wymagana siła nacisku jest o prawie 50 procent mniejsza. Wygięty w kształcie pałaka uchwyt o nazwie HÄLLDE Ergo-loop umożliwia przyjęcie swobodniejszej postawy podczas pracy oraz obsługę urządzenia zarówno lewą, jak i prawą ręką. Jako uzupełnienie urządzenia polecamy naszą podstawę, która gwarantuje prawidłową wysokość roboczą.

Bezpieczne i szybkie napełnianie

Dzięki funkcji automatycznego uruchomienia i zatrzymania urządzenie wyłącza się natychmiast po otwarciu tarczy dociskowej. Zamknięcie tarczy powoduje ponowne uruchomienie urządzenia i umożliwia kontynuowanie pracy. RG-250 posiada również okrągły podajnik o zwiększonej pojemności, który mieści produkty w całości. Cechy te stanowią niewątpliwą zaletę, szczególnie przy przygotowywaniu dużych ilości produktów.

Podwójne zabezpieczenie przed nieostrożnym nożem

Odtłączenie podajnika powoduje całkowite odcięcie zasilania. Dzięki temu podwójnemu zabezpieczeniu nie jest możliwe włączenie się maszyny, gdy nóż jest nieostrożny.

Konstrukcja zapewniająca maksymalną higienę

Urządzenie RG-250 jest wykonane wyłącznie z materiałów posiadających certyfikaty higieniczne. Posiada ono gładkie powierzchnie i zaokrąglone brzoża, 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. Zarówno tarczę dociskową, jak i podajnik można zdjąć i umyć pod bieżącą wodą.

Wyłącznie najlepsze materiały

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

Łatwe przenoszenie

Fakt, że urządzenie ma stosunkowo zwartą budowę, stanowi o jego licznych zaletach. Nie zajmuje szczególnie dużo miejsca w kuchni, a duży uchwyt znajdujący się z tyłu ułatwia przenoszenie.

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-250 jest bardzo niezawodne – niezależnie od przetwarzanych produktów.

Pełna gama narzędzi tnących

Dzięki naszej bogatej ofercie narzędzi tnących urządzenie RG-250 radzi sobie ze wszelkimi możliwymi zadaniami. Każdy może wybrać sam narzędzia, które pomogą mu zwiększyć wydajność prac kuchennych. Urządzenie RG-250 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.

Akcesoria ułatwiające pracę w kuchni

• 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.



Rezultat — i filmy inspiracyjne ➔



Wysokiej jakości narzędzia tnące

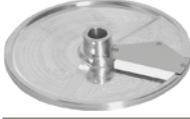
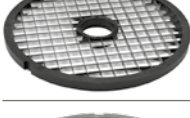
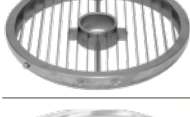
Wszystkie narzędzia tnące można myć w zmywarce.



Noże oraz płytki do wiórków są wymienne.



= Stal nierdzewna.

	Plastry ●  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.	
	Plastry Standardowe  20 mm.	Przeznaczone do cięcia twardych produktów, takich jak warzywa korzenne, itp. Można ciąć w kostkę w zestawieniu z odpowiednią tarczą z kratką kostkującą.	
	Delikatne plastry  15 mm	Przeznaczone do cięcia twardych i miękkich warzyw, owoców, grzybów, itp. Można ciąć w kostkę w zestawieniu z odpowiednią tarczą z kratką kostkującą.	
	Plastry do miękkich warzyw  8, 10, 12, 15 mm	Przeznaczone do cięcia miękkich warzyw, owoców, grzybów, itp. Zalecane do cięcia miękkich produktów w kostkę,	
	Plastry karbowane ●  2, 3, 4, 5, 6 mm	Do cięcia w karbowane plastry 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 chipsów ziemniaczanych/frytek.	
	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 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 kroci ziemniaki na proste chipsy.	
	Zestaw do frytek  10x10 mm	Zestaw zawierający plaster do frytek i narzędzie do frytek należy używać razem, aby otrzymać frytki.	





Urządzenie

- Silnik: 0,55 kW. Jedna prędkość. Zasilanie 400 V, 3-fazowe, 50 Hz. Zasilanie 230 V, 1-fazowe, 50 Hz.
- Napęd: Bezobsługowa przekładnia zębata.
- Układ zabezpieczający: Dwa wyłączniki bezpieczeństwa.
- Stopień ochrony urządzenia: IP44.
- Stopień ochrony przycisków: IP65.
- Gniazdo zasilające: Z uziemieniem, 1-fazowe, 10 A albo z uziemieniem, 3-fazowe, 16 A.
- Bezpiecznik: 10 A, zwłoczny.
- Poziom hałasu LpA (EN31201): 72 dB(A).
- Pole magnetyczne: Poniżej 0,5 mikrotlesli.

Materiały

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

Podajniki

- Podajnik cylindryczny: Pojemność 4 litry. Wysokość 180 mm. Średnica 170 mm. Stała ścianka wewnętrzna o szerokości 55 mm.
- Rura podająca o średnicy wewnętrznej 56 mm.
- Tarcza dociskowa z uchwytem HÄLLDE Ergo-loop w kształcie pałką i przegubem HÄLLDE PowerLink.

Narzędzia tnące

- Średnica: 185 mm.
- Prędkość obrotowa: 350 obr/min (50 Hz).

Rodzaj obróbki

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

Użytkownicy

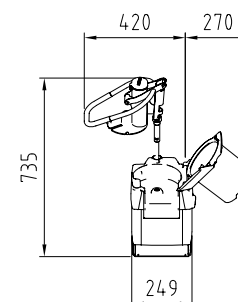
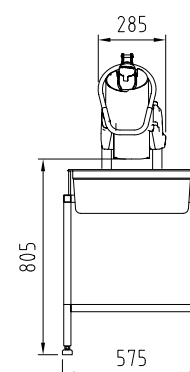
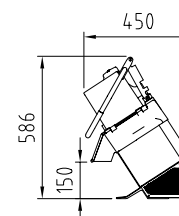
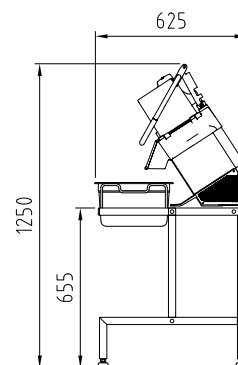
- Restauracje, kuchnie sklepowe, pizzerie, bary sałatkowe, szkoły, szpitale, kuchnie dietetyczne, bary szybkiej obsługi, jednostki pływające, kuchnie cateringowe, itp.

Masa netto

- Urządzenie: 22 kg.
- Narzędzia tnące: 0,5 kg. Zestaw do frytek: 0,9 kg.

Normy

- Dyrektywa: Odwiedź 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 • info@hallde.com