


RG-50



Szatkwownica

Food Preparation Machines - Made in Sweden 

5 kg
/min

80
/dzień



halde.com

Ergonomia pod każdym względem

Model RG-50 to najmniejsze urządzenie do przygotowywania warzyw firmy Hällde. Zostało ono zaprojektowane z myślą o mniejszych kuchniach, a jego niewielkie wymiary sprawiają, że można je łatwo schować lub wyjąć w razie potrzeby. Wielkość urządzenia dostosowano do pracy bezpośrednio na blacie kuchennym. Tarcza dociskowa modelu RG-50 otwiera się po łuku. Cecha ta w połączeniu z niewielką wysokością urządzenia pozwala użytkownikowi przyjąć podczas pracy wygodniejszą pozycję.

Bezpieczne i szybkie napętnianie

Otwarcie tarczy dociskowej powoduje natychmiastowe wyłączenie urządzenia. Umieszczenie jej z powrotem w otworze podajnika powoduje ponowne uruchomienie urządzenia i umożliwia kontynuowanie pracy. Ta funkcja automatycznego włączania i wyłączania pozwala na bardziej wydajną pracę. Jest to niewątpliwa zaleta, szczególnie przy przygotowywaniu dużych ilości produktów.

Podwójne zabezpieczenie przed nieostłoniętym nożem

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

Konstrukcja zapewniająca maksymalną higienę

Urządzenie RG-50 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. Górną część można zdjąć i umyć w zmywarce.

Wyłącznie najlepsze materiały

Podstawa jest wykonana z tworzywa ABS. Podajnik i tarczę dociskową wykonano z mocnego poliwęglanu. Ostrza i tarcze tnące są produkowane wyłącznie z najwyższej jakości stali nierdzewnej.

Niewielka masa ułatwia przenoszenie

Fakt, że urządzenie jest niewielkie, stanowi o jego licznych zaletach. Nie zajmuje dużo miejsca w kuchni. Daje się łatwo przenosić. Przyczynia się do tego również duży uchwyt znajdujący się z boku.

Maksymalna niezawodność

Mocny silnik dysponuje dużym momentem obrotowym i napędza narzędzia tnące za pośrednictwem samonapinającego się paska zębatego. Prędkość obrotowa silnika została zredukowana, dzięki czemu urządzenie RG-50 jest bardzo niezawodne, bez względu na rodzaj przetwarzanych produktów.

Pełna gama narzędzi tnących

Dzięki naszej bogatej ofercie narzędzi tnących urządzenie RG-50 radzi sobie ze wszelkimi możliwymi zadaniami. Każdy może wybrać sam narzędzia, które pomogą mu zwiększyć wydajność prac kuchennych. Urządzenie RG-50 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

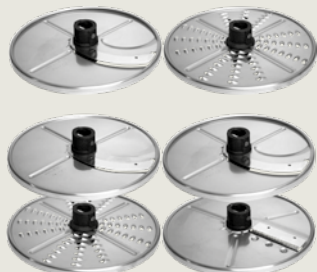
Prędkość obrotowa tarcz tnących jest zoptymalizowana w taki sposób, że pozwala na cięcie produktów na równe i cienkie plastry z najwyższą możliwą skutecznością. Noże są odpowiednio naostrzone, dzięki czemu się nie tępią, a ich krawędzie nie wyłamują się.

Aksesoria ułatwiające pracę w kuchni

• Polecane zestawy narzędzi

2-pak narzędzi tnących:
Plastry 4 mm
Wiórki 4 mm

4-pak narzędzi tnących:
Plastry 2 mm
Plastry 4 mm
Wiórki 4 mm
Słupki 2x2 mm



• 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.



























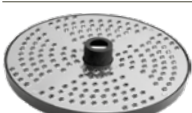







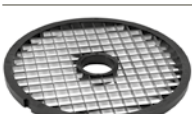







Rezultat – i filmy inspiracyjne →



Wysokiej jakości narzędzia tnące

Wszystkie narzędzia tnące można myć w zmywarce.  Noże oraz płytki do wiórków są wymienne.  = Stal nierdzewna.

	Plastry  1, 2, 4, 6 mm  0.5, 1.5, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 15 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.	
	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  4 mm  2, 3, 5, 6 mm	Do cięcia w karbowane plastry buraków, ogórków, marchwi, itp.	
	Słupki  2x2, 4x4 mm  2x6, 3x3 mm	Do cięcia w słupki twardych produktów do zup, sałatek, potrawek, dekorowania, itp. Pasuje do cięcia lekko wygiętych czipsów ziemniaczanych/frytek.	
	Wiórki  2, 4, 6 mm.  1.5, 3, 4.5, 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  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.	
	Zestaw do frytek  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 220-240 V, 1-fazowe, 50-60 Hz.
- Napęd: Pasek zębaty.
- Układ zabezpieczający: Dwa wyłączniki bezpieczeństwa.
- Stopień ochrony urządzenia: IP34.
- Gniazdo zasilające: Z uziemieniem, 1-fazowe, 10 A.
- Bezpiecznik: 10 A, zwłoczny.
- Poziom hałasu LpA (EN31201): 76 dB(A).
- Pole magnetyczne: Poniżej 15 mikrotesli.

Materiały

- Podstawa urządzenia: tworzywo ABS.
- Komora noża: Aluminium
- Podajnik: Poliwęglan i poliamid.
- Tarcza wyrzutowa: Tworzywo acetalowe.
- Tarcze narzędzi tnących: Stal nierdzewna.
- Ostrza narzędzi tnących: Stal nożowa nierdzewna.

Podajniki

- Cylinder podający: Pojemność 0,9 litra. Wysokość 185 mm. Średnica 170 mm.
- Rura podająca o średnicy wewnętrznej 53 mm.

Narzędzia tnące

- Średnica: 185 mm.
- Prędkość obrotowa: 400 obr/min.

Rodzaj obróbki

- Krojenie w plastry, w kostkę, w paski, szatkowanie i ucieranie.
- Do owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, grzybów, itp.

Użytkownicy

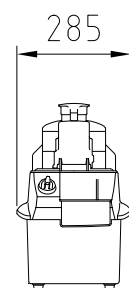
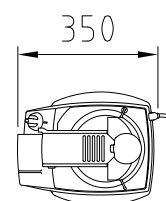
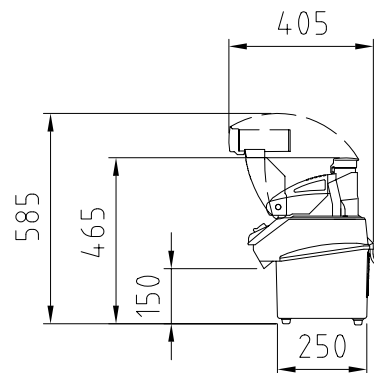
- Restauracje, kuchnie sklepowe, kuchnie dietetyczne, bary sałatkowe, szkoły, przedszkola, bary szybkiej obsługi, kuchnie cateringowe, itp.

Masa netto

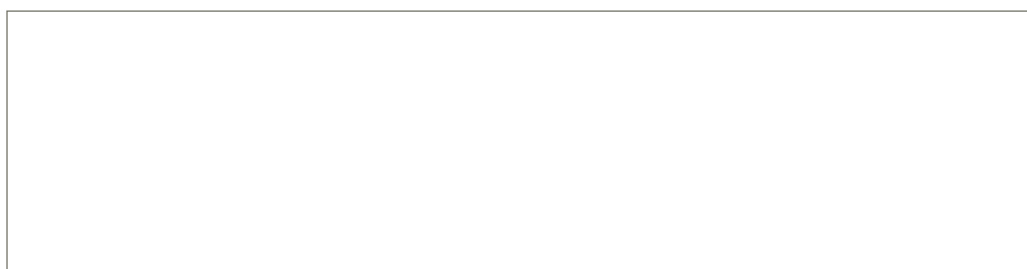
- Urządzenie: 8,6 kg.
- Narzędzia tnące: 0,3 kg. Zestaw do frytek: 0.9 kg.

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