



Food Preparation Machines

Made in Sweden 



PRODUCENT

HALLDE

MODEL

RG-400i

OPIS PRODUKTU

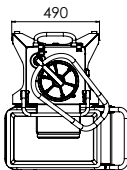
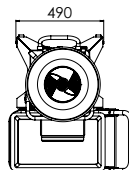
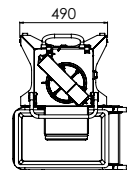
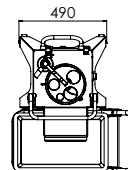
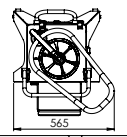
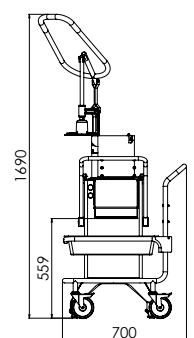
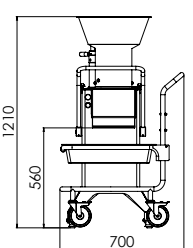
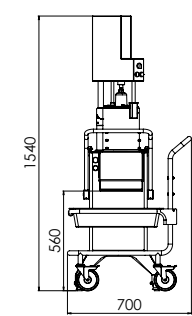
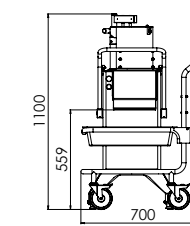
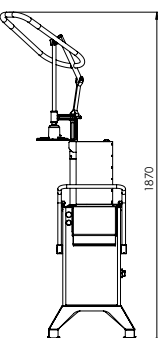
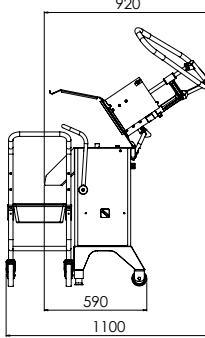
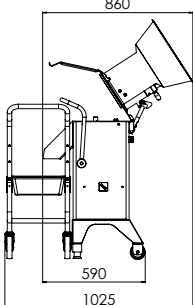
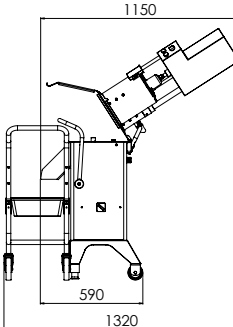
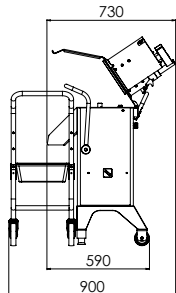
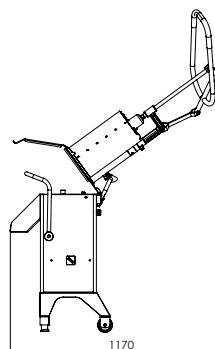
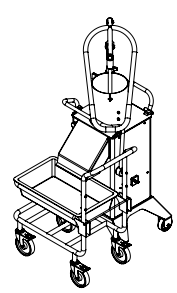
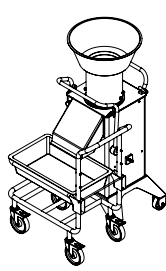
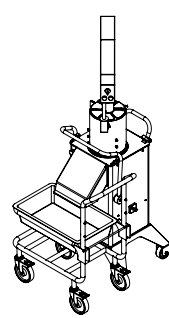
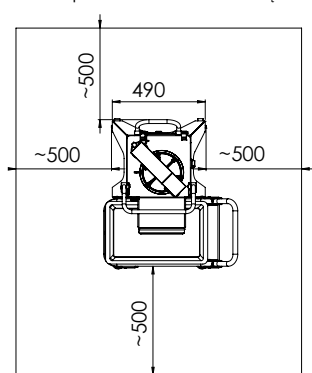
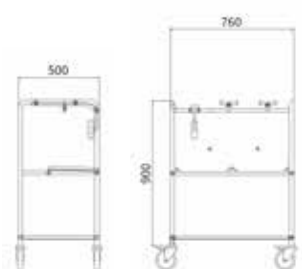
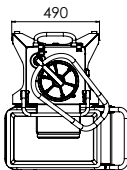
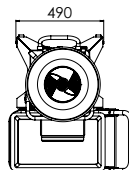
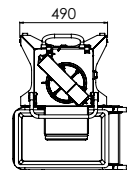
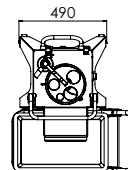
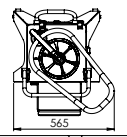
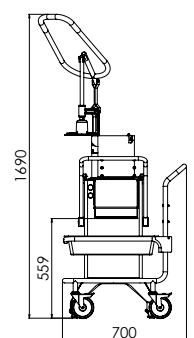
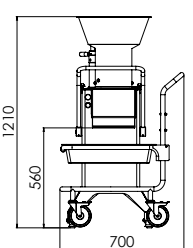
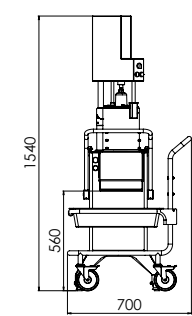
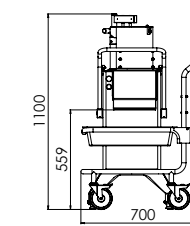
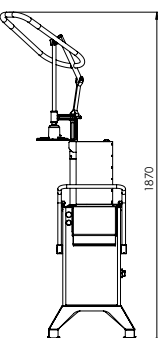
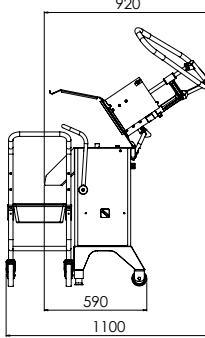
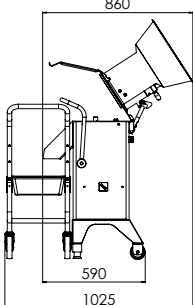
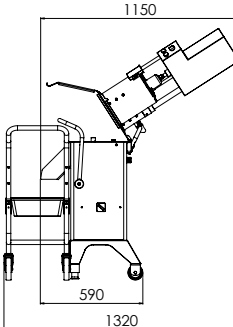
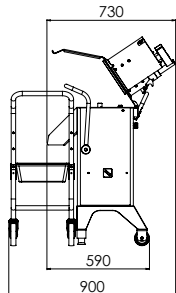
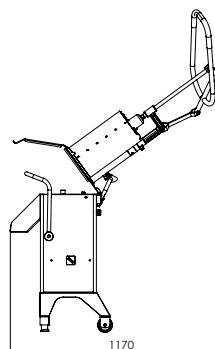
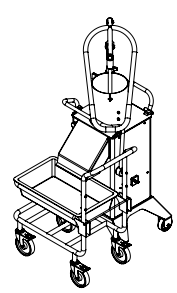
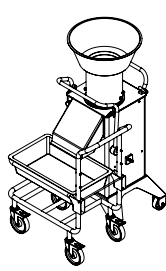
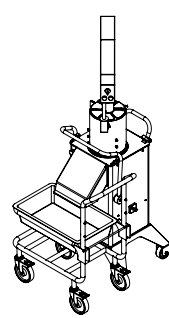
Szatkowica do warzyw o wydajności do 3,6 t/godz.

KRAJ POCHODZENIA

Szwecja

SPECYFIKACJA

TEKST SPECYFIKACJI	Wolnostojąca szatkownica wykonana ze stali nierdzewnej, z okrągłym cylindrem podawczym, o pojemności 9 litrów i wydajności do 3,6 t/godz. lub 5 000 porcji dziennie. Cylinder podawczy, wszystkie podajniki i narzędzia tnące wykonane są ze stali nierdzewnej i mogą być myte w zmywarce. Maszyna ma dwie prędkości pracy (200 i 400 obr./min.). Podnóżki na których ustawiona jest maszyna posiadają regulowaną wysokość i dwa kółka. Narzędzia tnące o średnicy 215 mm wykonane są ze stali nierdzewnej/aluminium i posiadają wymienne noże/łyżki. Mogą być myte w zmywarce. Silnik obraca narzędzia zgodnie z ruchem wskazówek zegara, bezpośrednio, bez pasa.				
FUNKCJE	Maszyna do cięcia w plastry, kostkę, ucierania, wiórkowania i słupki. Przetwarza owoce, warzywa, suche pieczywo, ser, orzechy, grzyby, itp.				
WYDAJNOŚĆ	Do 5 000 porcji/dzień, i do 3,6 tony/ godz. (60 kg/ min). Pojemność (trzy różne) cylindra: 9 litra. Podajnik do pracy ciągłej o pojemności ok. 23 litry. Wkładka 4-tulejowa z czterem podajnikami o średnicy: 73 mm (2 podajniki), 60 mm i 35 mm. Cylinder podawczy do podajnika do sera: Pojemność 11 litrów.				
MATERIAŁY	Podstawa maszyny, cylinder roboczy, podajniki: stal nierdzewna. Narzędzia tnące: stal nierdzewna/aluminium. Noże: stal nierdzewna. Tarcza wyrzutowa: acetal.				
SILNIK	1.5/0.9 kW. Dwie prędkości (200 i 400 obr/min). Zabezpieczenie termiczne. Przekładnia planetarna. 208-240V, 3-fazowe, 60 Hz. 220-240V, 3-fazowe, 50/60 Hz. 380-415 V, 3-fazowe, 50/60 Hz. 440 V, 3-fazowe, 60 Hz.				
ZASILANIE	Uziemione, trójfazowe.				
STANDARDY	EN 1678+A1:2010.				
POLECANE ZESTAWY	ZAWARTOŚĆ	MASA NETTO	ZESTAW STARTOWY	ZESTAW STANDARDOWY	ZESTAW PEŁNY
	• RG-400i Podstawa urządzenia	63 kg	X	X	X
	• Cylinder podawczy A	6 kg	X	X	X
	• Wkładka 4-tulejowa zawiera dwa popychacze	5 kg	X	X	X
	• Przystawka dociskowa obsługiwana ręcznie, Ergo Loop	7,5 kg	X	X	
	• Podajnik do podawania ciągłego	14,5 kg		X	X
	• Przystawka dociskowa, pneumatyczna	12 kg			X
	• Wózek na pojemnika na żywność	10,5 kg	X	X	X
	• Pojemnik na żywność z pokrywką i wózkiem, 54 litrów	3,4 kg	X	X	X
	• Wózek basenowy, 85 litrów	15 kg			X
	• Wózek na akcesoria	17 kg		X	X
	• Wózek na pojemniki gastronomiczne, Niska 2x7 GN 1/1	19 kg			X
	• Kompresor 230 1 50	40 kg			X
	• 6-pak Zawiera wieszak na narzędzia – Plastry 1,5 mm – Wiórki 4,5 mm – Plastry 4 mm – Tärningsgaller 10x10 mm – Plastry 6 mm – Plastry 10 mm	6 kg	X		
	• 9-pak Zawiera wieszak na narzędzia – Plastry 1,5 mm – Wiórki 2 mm – Plastry 4 mm – Wiórki 8 mm – Plastry 6 mm – Tarczadorozdrabniania, Drobna – Plastry 10 mm – Tarcze do kostki 10x10 mm – Słupki 4x4 mm	9 kg		X	X

BEZPIECZEŃSTWO	2014/30/EU, 2014/35/EU, 2006/42/EG, 2011/65/EU, no 10/2011, 1935/2004CE, SS-EN ISO 26800:2011.																									
DYREKTYWY I PRZEPISY	Certyfikat CE, dwa wyłączniki bezpieczeństwa, normy bezpieczeństwa, maszyna IP45, przyciski IP65.																									
RYSUNKI TECHNICZNE	Poniższe rysunki techniczne można znaleźć na www.halde.com. <table><tr><td>Ręczna przystawka dociskowa</td><td>Przystawka do ciągłego podawania</td><td>Pneumatyczna przystawka dociskowa</td><td>Wkładka 4-tulejowa</td><td>Szatkwonica do sera</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> Zalecana przestrzeń robocza wokół urządzenia:  Wózek do praktycznego przechowywania akcesoriów: 	Ręczna przystawka dociskowa	Przystawka do ciągłego podawania	Pneumatyczna przystawka dociskowa	Wkładka 4-tulejowa	Szatkwonica do sera																				
Ręczna przystawka dociskowa	Przystawka do ciągłego podawania	Pneumatyczna przystawka dociskowa	Wkładka 4-tulejowa	Szatkwonica do sera																						
