



Porady profesjonalistów
Najważniejsze zalety szatkownic



Przewodnik po tarczach
Idealne dopasowanie narzędzia
do właściwej obróbki

PROMOCJA

Szatkownica + zestaw 4 tarcz

Ważna od 1 marca do 30 kwietnia 2017
lub do wyczerpania zapasów

Produkty dostępne u naszego Partnera Handlowego:

Szatkownica + 4 tarcze

RODZAJ OBRÓBK

- Krojenie w plastry, w kostkę, szatkowanie, ucieranie i/lub krojenie w paski owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek, itp.

CHARAKTERYSTYKA

- Umożliwia przygotowywanie od 20 do 400 porcji dziennie.
- Półokrągły podajnik, który można otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów obiema rękami.
- Automatyeczna funkcja uruchomienia/zatrzymania, zapewniająca szybkie i bezpieczne podawanie produktów.
- Podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp.
- Dostępny podajnik do krojenia pod kątem - patrz akcesoria
- Dzięki zastosowaniu pochyłej konstrukcji podajnik i dźwignia dociskowa znajdują się na wygodnej wysokości, zapewniając ergonomiczną pozycję w trakcie obsługi urządzenia.
- Metalowe lub wykonane z acetalu albo poliuretanu tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrenia.
- Uchwyt z tyłu ułatwia przenoszenie.
- Jedna prędkość.

MATERIAŁY

- Obudowa urządzenia i podajnik wykonane są z metalu

Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW
RG-100	42,5 x 21,5 x 49,5	podajnik: 1,65	230 V / 50 Hz	0,25

- GRATIS**
- plastry 2 mm 00009406
 - plastry 10 mm 00009657
 - wiórki 2 mm 00009410
 - kostka 10x10 mm 00017653



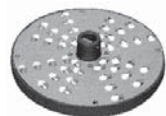
Plastry 2 mm

Tarcza do krojenia w plastry warzyw i owoców. Można ją wykorzystać m.in. do krojenia pomidorów, ogórków czy cebuli, a także szatkowania kapusty.



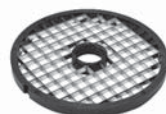
Plastry 10 mm

Przy pomocy tej tarczy możemy pokroić warzywa na grilla, takie jak cukinie czy bakłażan.



Wiórki 2 mm

Idealna tarcza do wiórkowania marchewki, buraczków czy selera na surowki. Możemy też zrobić bułkę tartą oraz zetrzeć czekoladę.



Kratka 10x10 mm

Przy połączeniu z tarczą plastry 10 mm możemy pokroić warzywa i owoce w idealną kostkę. Świetna do krojenia bananów, kiwi a także surowych i gotowanych warzyw, takich jak marchew, seler czy pietruszka. Można też pokroić cebulę.

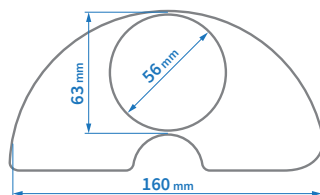
4 770,- + **GRATIS**
komplet tarcz

cena katalogowa

OSZCZĘDZASZ 1429 zł



Wymiary otworów podawczych RG-100



Szatkownica + 4 tarcze

RODZAJ OBRÓBK

- Krojenie w plastry, szatkowanie, ucieranie i/lub krojenie w słupki owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek, itp.

CHARAKTERYSTYKA

- Umożliwia przygotowywanie od 10 do 80 porcji dziennie.
- Półokrągły podajnik, który można otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów objema rękami.
- Automatyczna funkcja uruchomienia/zatrzymania, zapewniająca szybkie i bezpieczne podawanie produktów.
- Podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp.
- Tarcze tnące z mocnego acetalu, polipropenu lub aluminium,
- z ostrzami, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrenia
- Jedna prędkość.

MATERIAŁY

- Obudowa urządzenia wykonana jest z tworzywa ABS.
- Komora robocza z tworzywa sztucznego.

Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW
RG-50S	350 x 285 x 465	podajnik: 0,9	230 V / 50 Hz	1

GRATIS

- plastry 2 mm 00009406
- plastry 4 mm 00009426
- wiórki 4 mm 00009344
- słupki 2x2 mm 00009389



Plastry 2 i 4 mm

Przeznaczone do cięcia twardych i miękkich warzyw, owoców, grzybów, itp. Przy zastosowaniu dodatkowej tarczy z kratką kostkującą pozwala przygotować warzywa cięte w kostkę lub frytki.

Wiórki 4 mm

Do szatkowania kapusty i marchwi do surówek. Rozdrabnia orzechy, migdały i suche pieczywo. Tarcza 6 lub 8 mm jest powszechnie używana np. do ucierania serów do pizzy.

Słupki 2x2 mm

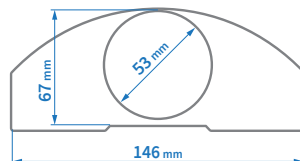
Do cięcia w słupki twardych produktów do zup, sałatek, potrawek, dekorowania, itp. Pozwala na efektowne cięcie lekko wygiętych czipsów ziemniaczanych/frytek.

3 259,- + GRATIS
cena katalogowa komplet tarcz

OSZCZĘDZASZ 682 zł



Wymiary otworów podawczych RG-50S



NAPĘD**TRWAŁOŚĆ****1**

W urządzeniach Halldé napęd przekazywany jest za pomocą:

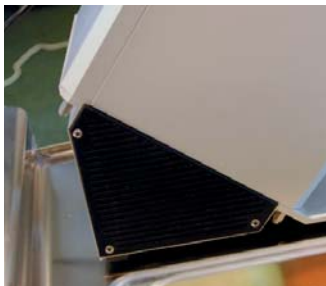
- kół zębatach - modele RG 100,200,250,350,400 oraz VCM41/42 VCB 61/62
- paska – modele RG 50/50S oraz CC 32/32S, CC 34, VCB 32/32S, SB 4

CHŁODZENIE

Urządzenia do profesjonalnych kuchni muszą być przystosowane do ciągłej pracy. Dlatego tak ważne jest zastosowanie w nich sprawnego systemu chłodzenia.

Urządzenia Halldé posiadają otwory wentylacyjne po obu stronach obudowy, co zapewnia dobrą cyrkulację powietrza wewnątrz.

Dzięki temu, soki z obrabianych produktów rozlane na blacie roboczym nie parują bezpośrednio do obudowy urządzenia, co ma miejsce, gdy otwory są na spodniej części urządzeń.

CC - 32, 34 – chłodzenie z tyłu**RG – chłodzenie po bokach****STABILNA KONSTRUKCJA**

Dzięki prostej, stabilnej konstrukcji urządzenia cieszą się bezawaryjnością. Zastosowanie czysto mechanicznych rozwiązań wyeliminowało konieczność instalacji zaawansowanej elektroniki.

Prosta konstrukcja zapewnia też wygodę stosowania i czyszczenia (brak części, które mogą się zgubić czy zniszczyć).

WIELOFUNKCYJNOŚĆ**2**

Dzięki szerokiej ofercie tarcz tnących, za pomocą jednego urządzenia można uzyskiwać różnorodne efekty.



Na szczególną uwagę zasługują tarcze do cięcia w kostkę warzyw gotowanych i miękkich owoców.

Dostępne są 2 rodzaje tarcz:

- tańsze z wbudowanymi ostrzami
- droższe z ostrzami wymiennymi

Tarcze wyrzucające nie różnią się od siebie



POCHYLONA KONSTRUKCJA ma wiele zalet!

ERGONOMIA

3

Ułatwia stosowanie

- Osoby niższe, podczas pracy, mają łatwiejszy dostęp do wlotu.
- Zmniejszony jest nacisk wkładanego produktu – ważne przy obróbce delikatnych owoców.
- Znacznie zredukowanie siły potrzebnej do podnoszenia ramion dociskających.

Ułatwia czyszczenie

- Cały wlot w zasięgu wzroku, łatwy dostęp.
- Proste wygarnianie pozostałych warzyw z tarczy.

Oszczędza miejsce

Dzięki pochylonej konstrukcji naczynie na gotowe warzywa/owoce można podstawić bezpośrednio pod otwór wylotowy - to znaczna oszczędność powierzchni roboczej w kuchni!



Łatwy dostęp do tarcz, ich pochylona pozycja, prosta budowa urządzenia oraz **idealne dopasowanie wszystkich części**, sprawiają że czyszczenie urządzenia zajmuje zaledwie kilkadziesiąt sekund.



Pomiędzy obudową a tarczą wyrzucającą jest **optymalna odległość**. Wystarczająco duża, by zapewnić swobodne obroty i wystarczająco mała, by nie gromadziły się tam przerobione produkty.



Szatkwonica to urządzenie mobilne – **łatwe przenoszenie** jest ważnym atutem. Dlatego urządzenia Halde zostały wyposażone w ergonomiczny uchwyt.



PROSTA WYMIANA TARCZ

Wielofunkcyjność urządzenia to połowa sukcesu.

Dopełnia go bardzo prosta, szybka i bez narzędziowa wymiana tarcz, skracająca przestoje maszyny.



SZYBKOŚĆ OBSŁUGI

4

Mikroprzełącznik bezpieczeństwa nie tylko zabezpiecza przed wypadkami w czasie pracy, ale też znacznie przyspiesza obsługę urządzenia. Podniesienie ramienia dociskowego zatrzymuje obroty silnika, a ponowne opuszczenie go, powoduje włączenie urządzenia.



Zastosowanie silników o stosunkowo **niskiej mocy**, optymalnie dopasowanej do sposobu przeniesienia napędu, pozwoliło na uzyskanie dużego momentu obrotowego, a przez to wysoką niezawodność i stabilność pracy niezależnie od rodzaju przetwarzanego produktu.

OSZCZĘDNOŚĆ

5

RG - 50S - silnik 1 kW - napęd przez pasek zębaty

- zasilanie 230 V, 1-fazowe, 50 Hz

RG - 100 - silnik 0,25 kW, napęd przez koła zębate

- zasilanie 230 V, 1-fazowe, 50 Hz
- zasilanie 400 V, 3-fazowe, 50 Hz



NAJWYŻSZE STANDARDY HIGIENICZNE

Urządzenia mające bezpośrednią styczność z żywnością, muszą być wykonane z materiałów najwyższej klasy.

Codzienna praca to również codzienne czyszczenie – zastosowano szereg rozwiązań, by je uprościć:

- wszystkie elementy wykonano z certyfikowanych materiałów.
- wszystkie tarcze wykonane są w całości ze stali nierdzewnej (tarcze do kostki z aluminium pokrytego chromem)
- wszystkie tarcze można **myć w zmywarce**
- ergonomiczna konstrukcja, zaokrąglone brzozy, gładkie powierzchnie – dla łatwego utrzymania w czystości.

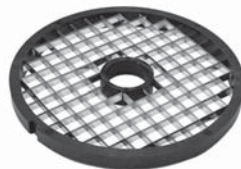
HIGIENA PRACY

6










Łączenie kratek kostkujących RG - 100

Model	Wymiar	łączy się z
83290	6x6 mm	• Plastry 3 - 6 mm
83291	8x8 mm	• Plastry 3 - 8 mm • Plastry do miękkich warzyw 8 mm
83292	10x10 mm	• Plastry 3 - 10 mm • Plastry do miękkich warzyw 8 - 10 mm
83293	12x12 mm	• Plastry 3 - 10 mm • Plastry do miękkich warzyw 8 - 10 mm
83294	12x12 mm LOW	• Plastry do miękkich warzyw 12 mm
83295	15x15 mm	• Plastry 3 - 10 mm • Plastry do miękkich warzyw 8 - 10 mm
83296	15x15 mm LOW	• Delikatne plastry 15 mm • Plastry do miękkich warzyw 12 - 15 mm
83297	20x20 mm	• Plastry 3 - 10 mm • Plastry do miękkich warzyw 8 - 10 mm
83298	20x20 mm LOW	• Delikatne plastry 15 mm • Plastry do miękkich warzyw 12 - 15 mm
83299	20x20 mm X-LOW	• Plastry standardowe 20 mm
82615	Frytki 10 mm	• Plastry 10 mm • Plastry do miękkich warzyw 10 mm



Przewodnik po tarczach

Zdjęcie	Opis	RG-50S	RG-100
	Tarcze tnące do plastrów <ul style="list-style-type: none"> Do krojenia w plastry twardych i miękkich produktów, takich jak warzywa korzeniowe, cebula, por, papryka, jabłka, owoce cytrusowe i ogórki. Szatkowanie kapusty. Krojenie w plasterki o grubości od 4 mm pomidorów, bananów, pieczarek. Szatkowanie sałaty i kapusty pekińskiej. W zestawieniu z odpowiednią tarczą kostkującą, 4 mm tarcza tnąca umożliwia siekanie cebuli. 	0,5 1 1,5 2 3 4 5 6 7 8 9 10 15	0,5 1 1,5 2 3 4 5 6 7 8 9 10 15
	Tarcza tnąca do plastrów karbowanych <ul style="list-style-type: none"> Do krojenia buraków, ogórków, marchwi itp. w karbowane plastry. 	4*	2 3 4 5 6
	Tarcze do słupków <ul style="list-style-type: none"> Do przygotowywania zup i sałatek oraz krojenia ogórków itp. Rozmiar 2x2 mm służy do krojenia ziemniaków, marchwi itp. w słupki. 10x10 mm do frytek. 	2x2 4x4 6x6 8x8 10x10	2x2 4x4 6x6 8x8 10x10
	Tarcze do wiórków/szatkowania <ul style="list-style-type: none"> Do tarcia marchwi i kapusty na surówki. Rozdrabnianie orzechów, migdałów i suchego pieczywa. Tarcza 6 lub 8 mm jest używana do rozdrabniania sera do pizzy oraz szatkowania kapusty. 	1,5 2 3 4 6 8 10	1,5 2 3 4,5 6 8 10
	Tarcze do dokładnego rozdrabniania <ul style="list-style-type: none"> Do tarcia ziemniaków, rzodkwi do kuchni japońskiej, twardego sera, jak parmezan, oraz marchewki w purée. 	Drobne Bardzo drobne Twardy ser	Drobne Bardzo drobne Twardy ser
	Tarcze kostkujące <ul style="list-style-type: none"> Do robienia kostek z warzyw korzeniowych, owoców, ziemniaków, kapusty, brukwi, marchwi, ogórków, pomidorów, jabłek, itp. W zestawieniu z tarczą tnącą do plastrów lub tarczą do kostek. 	-	6x6 8x8 10x10 12x12 15x15 20x20
	Plastry do miękkich warzyw <ul style="list-style-type: none"> W kombinacji z tarczami kostkującymi umożliwiają cięcie w kostkę miękkich warzyw i owoców. 	-	8 10 12 15

*pasują także tarcze z RG-100

Aktualne ceny tarcz znajdują się w naszym katalogu produktów marki RM dostępnym u naszych Partnerów Handlowych w całej Polsce oraz na stronie www.rmgastro.pl

