



PROMOCJA

Szatkownice i blender w zestawach z akcesoriami

Ważna od 2 października do 31 grudnia 2017
lub do wyczerpania zapasów

Produkty dostępne u naszego Partnera Handlowego:

Szatkownica RG-100 + 4 tarcze - ZESTAW**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.
- Automatyczna 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

W ZESTAWIE

- plastry 1,5 mm 00009648
- plastry 4 mm 00009651
- wiórki 2 mm 00009026
- wiórki 8 mm 00009197

**Plastry 1,5 i 4 mm**

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

**Wiórki 2 i 8 mm**

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

6 586,-

cena katalogowa zestawu

4 092,-

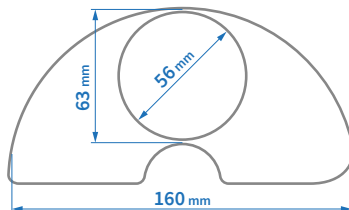
cena promocyjna zestawu

W ZESTAWIE KOMPLET TARCZ**OSZCZĘDZASZ 2 494 zł**

Zeskanuj kod i pobierz broszurę na temat urządzenia.



Wymiary otworów podawczych RG-100



Szatkownica RG-200 + 4 tarcze - ZESTAW

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 do 700 porcji dziennie.
- Cylindryczny 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 odwrotna strona.
- Metalowe tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrenia.
- Dzięki zastosowaniu pochylonej konstrukcji podajnik i dźwignia dociskowa znajdują się na wygodnej wysokości, zapewniając ergonomiczną pozycję w trakcie obsługi urządzenia.
- 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-200	475 x 215 x 515	podajnik: 3	230 V / 50 Hz	0,37

W ZESTAWIE

- plastry 1,5 mm 00009664
- plastry 4 mm 00009668
- wiórki 2 mm 00010744
- wiórki 8 mm 00010750



Plastry 1,5 i 4 mm

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



Wiórki 2 i 8 mm

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

10 450,- 6 962,-

cena katalogowa zestawu

cena promocyjna zestawu

W ZESTAWIE KOMPLET TARCZ

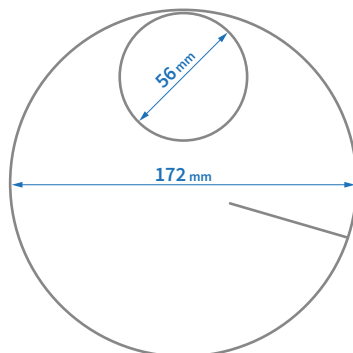
OSZCZĘDZASZ 3 488 zł



Zeskanuj kod i pobierz broszurę na temat urządzenia.



Wymiary otworów podawczych RG-200



Blender + akcesoria - ZESTAW**RODZAJ OBRÓBK**

- Mieszanie, miksowanie, rozdrabnianie, siekanie.
- Do przygotowywania dressingów, olejów ziołowych, sosów, zagęszczaczy, majonezu, zup, deserów, koktaili mlecznych i owocowych, soków, itp.

PRĘDKOŚĆ

- Precyzyjna, płynna regulacja prędkości w zakresie od 700 do 15 000 obr./min.
- Oddzielny włącznik funkcji Sprinter Pulse Function (chronionej patentem) zezwalającej na bezpośredni dostęp do maksymalnej prędkości (15 000 obr./min) w trakcie pracy blendera.

CHARAKTERYSTYKA

- Niewielka wysokość dzbanka (355 mm) i umieszczenie silnika z tyłu zwiększa stabilność urządzenia i ułatwia jego napielnianie.
- Zawieszona na zawiasach pokrywka z wyłącznikiem zabezpieczającym umożliwia szybkie zamknięcie i otwarcie pojemnika oraz bezpieczną obsługę urządzenia.
- Wyjątkowo odporny na uderzenia, lekki dzban z przezroczystego tworzywa.
- Dzban można myć w zmywarkach bez konieczności wymontowania sekcji miksującej.
- Długie noże (72 mm) i konstrukcja dzbanka zapewniają maksymalną wydajność i wyjątkowe rezultaty przy obróbce zarówno dużych jak i małych ilości pożywienia.
- Lejek dozujący umożliwia stopniowe dodawanie płynu w trakcie pracy urządzenia.

MATERIAŁY

- Obudowa urządzenia wykonana jest z metalu.
- Dzban wykonany jest z polisulfonu, tworzywa wyjątkowo odpornego na uderzenia i działanie wysokiej temperatury (115 °C).

W KOMPLECIE

- Naczynie, zespół noży, pokrywa i naczynie do odmierzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Kod	Moc kW	Pojemność l	Prędkość obr./min	Zasilanie el. V/Hz
00009140	SB-4	365 x 270 x 455	23010	1,35	4	700 - 15000 puls 15000	230 V / 50 Hz

**5 966,-**

cena katalogowa zestawu

3 764,-

cena promocyjna zestawu

W ZESTAWIE AKCESORIA**OSZCZĘDZASZ 2 202 zł**

Zeskanuj kod i pobierz
bruzurę na temat
urządzenia.



**W ZESTAWIE
GRATIS: Drugi dzban
z zespołem noży i pokrywą.**



NAPĘD**TRWAŁOŚĆ****1**

W urządzeniach Halldo napęd przekazywany jest za pomocą:

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

CHŁODZENIE

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

Urządzenia Halldo 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 urządzenia.

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).

POCHYLONA KONSTRUKCJA ma wiele zalet!**ERGONOMIA****2****Ułatwia stosowanie**

- Osoby niższe, podczas pracy, mają łatwiejszy dostęp do wlotu.
- Zmniejszony jest nacisk wkładanego produktu – ważne przy obróbce delikatnych owoców.
- Znaczne 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 postawić bezpośrednio pod otwór wylotowy - to znaczna oszczędność powierzchni roboczej w kuchni!



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.

WIELOFUNKCYJNOŚĆ 3

PROSTA WYMIANA TARCZ

Wielofunkcyjność urządzenia to potowa 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 przenoszenia napędu, pozwoliło na uzyskanie dużego momentu obrotowego, a przez to wysoką niezawodność i stabilność pracy niezależnie od rodzaju przetwarzanego produktu.

OSZCZĘDNOŚĆ

5

NAJWYŻSZE STANDARDY HIGIENICZNE

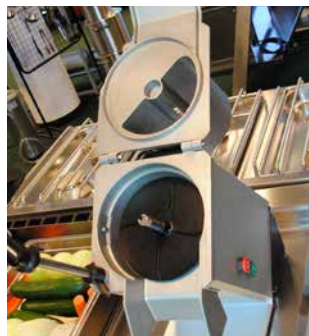
Urządzenia mające bezpośrednią styczność z żywnością, muszą być wykonane z materiałów najwyższej klasy.

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 brzegi, gładkie powierzchnie – dla łatwego utrzymania w czystości.

HIGIENA PRACY








6

**Łączenie kraterk kostkujących RG - 100 i RG - 200**

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

