



# PROMOCJA

## Combi Cutter + zestaw 4 tarcz

Ważna od 1 stycznia do 28 lutego 2017  
lub do wyczerpania zapasów

Produkty dostępne u naszego Partnera Handlowego:

## Hallde Combi Cutter



### PRZEZNACZENIE:

Mniejsze restauracja, bary, przedszkola, szkoły, domy spokojnej starości.

### CHARAKTERYSTYKA:

Combi Kuter HALLDE łączy w sobie właściwości maszyny do przygotowywania warzyw oraz pionowego kutra/blendera, co czyni go idealnym narzędziem do przygotowywania żywności o zmodyfikowanej teksturze.

Urządzenie działa na tej samej zasadzie co pionowy kuter/blender HALLDE, jest wyposażone w specjalnie zaprojektowane ostrza oraz system zgarniaczy. To wszystko gwarantuje błyskawiczne przetwarzanie, pozwalając uzyskać z warzyw plastry, słupki i plastry karbowane, kostkę i wiórki.

Combi Kutry HALLDE jako maszyny do przygotowywania warzyw działają z wydajnością 2 kg/min. Natomiast jako pionowy kuter/bender pozwalają dysponować pojemnością 3 litrów.

Z Combi Kutrem można przygotować smaczne i zdrowe pasty i pasztety do pieczywa oraz przetwarzać gotowane i surowe składniki bez konieczności dodawania płynów. Faliste plasterki marchwi z odrobiną świeżego jogurtu nie tylko wyglądają atrakcyjnie, lecz również zawierają witaminę A i wapń.

Urządzenie to jest niezastąpione w kuchniach ukierunkowanych na zdrowe żywienie oraz ekonomię i wydajność pracy. Jest doskonałym wyborem wszędzie tam, gdzie od sprzętu oczekuje się bezawaryjnej, wieloletniej pracy.

Maszyny do przygotowywania warzyw HALLDE posiadają szeroki wybór narzędzi tnących do siekania, cięcia w słupki czy plastry karbowane, ucierania/szatkowania i krojenia w kostki.



Combi Cutter CC-32S  
+ 4 tarcze GRATIS

**4 499,-**  
cena promocyjna  
~~5 221,-~~ cena katalogowa  
CC-32S / 00009400

Combi Cutter CC-34  
+ 4 tarcze GRATIS

**5 899,-**  
cena promocyjna  
~~6 635,-~~ cena katalogowa  
CC-34 / 00009428

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Prędkość obr./min	Wydajność kg/min
00009400	CC-32S	350 x 285 x 465	misa: 3 / 0,9 płtn podajnik: 0,9	500 1500	do 2 z przystawką do szatkowania
00009428	CC-34	350 x 285 x 465	misa: 3 / 1,5 płtn podajnik: 0,9	500 800 1450 2 650 puls 2650	do 2 z przystawką do szatkowania



### GRATIS komplet tarcz o wartości 682 zł:

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



#### TARCZE DO KROJENIA

Krojenie jest proste przy użyciu standardowych tarcz HALLDE oraz tarcz do krojenia w plastry. Tarcze stanowią podstawowy element dowolnego zestawu narzędzi do krojenia i są dostępne w różnych rozmiarach.



#### TARCZE DO WIÓRKOWANIA

Tarcze do wiórkowania i szatkowania pozwalają błyskawicznie przygotować apetyczną sałatkę. Pozwalają na tarcie twardych produktów, jak marchew, czy też pieczywo i ser. W ofercie znajdują się również specjalna drobna tarcza do tarcia twardych serów typu parmezan.



#### SŁUPKI

Słupki idealne do sałatek i zup albo apetyczne frytki można zrobić, wykorzystując tarczę do krojenia w słupki.

### Przepis na pesto z rukoli

#### Składniki:






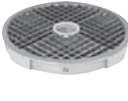

- 100 g rukoli
- 100 g czyli około puszki orzeszków solonych ziemnych
- ząbek czosnku
- 100 ml oliwy z oliwek
- sól i pieprz do smaku

#### Przygotowanie:

Wszystkie składniki połączyć i zmiksować w kutrze na gładkie, lejące się pesto. Można serwować od razu, dobrze smakuje na grzankach, ciabattach lub jako sos do makaronu.



## Przewodnik po tarczach

Zdjęcie	Opis	CC-32S	CC-34
	<b>Tarcze tnące do plasterów</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Do krojenia w plastry twardych i miękkich produktów, takich jak warzywa korzeniowe, cebula, por, papryka, jabłka, owoce cytrusowe i ogórki.</li> <li>Szatkowanie kapusty.</li> <li>Krojenie w plasterki o grubości od 4 mm pomidorów, bananów, pieczarek</li> <li>szatkowanie sałaty i kapusty pekińskiej.</li> <li>W zestawieniu z odpowiednią tarczą kostkującą, 4 mm tarcza tnąca umożliwia siekanie cebuli.</li> </ul>	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
	<b>Tarcza tnąca do plasterów karbowanych</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Do krojenia buraków, ogórków, marchwi itp. w karbowane plastry.</li> </ul>	4*	4*
	<b>Tarcze do słupków</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Do przygotowywania zup i sałatek oraz krojenia ogórków itp.</li> <li>Rozmiar 2x2 mm służy do krojenia ziemniaków, marchwi itp. w słupki.</li> <li>10x10 mm do frytek.</li> </ul>	2x2 4x4 6x6 8x8 10x10	2x2 4x4 6x6 8x8 10x10
	<b>Tarcze do wiórków/szatkowania</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Do tarcia marchwi i kapusty na surówki.</li> <li>Rozdrabnianie orzechów, migdałów i suchego pieczywa.</li> <li>Tarcza 6 lub 8 mm jest używana do rozdrabniania sera do pizzy oraz szatkowania kapusty.</li> </ul>	1,5 2 3 4 6 8 10	1,5 2 3 4 6 8 10
	<b>Tarcze do dokładnego rozdrabniania</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Do tarcia ziemniaków, rzodkwi do kuchni japońskiej, twardego sera, jak parmezan, oraz marchewki w purée.</li> </ul>	Drobne Bardzo drobne Twardy ser	Drobne Bardzo drobne Twardy ser
	<b>Tarcze kostkujące</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Do robienia kostek z warzyw korzeniowych, owoców, ziemniaków, kapusty, brukwi, marchwi, ogórków, pomidorów, jabłek, itp.</li> <li>w zestawieniu z tarczą tnącą do plasterów lub tarczą do kostek.</li> </ul>	-	6x6 8x8 10x10 12x12 15x15 20x20
	<b>Plastry do miękkich warzyw</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>W kombinacji z tarczami kostkującymi umożliwiającą cięcie w kostkę miękkich warzyw i owoców.</li> </ul>	-	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](http://www.rmgastro.pl)**

## RM GASTRO

Producent urządzeń gastronomicznych

RM GASTRO Polska Sp. z o.o.  
ul. Sportowa 15a  
43-450 Ustroń  
Polska

☎ +48 33 854 73 26  
☎ +48 33 854 70 52  
✉ [info@rmgastro.pl](mailto:info@rmgastro.pl)  
🌐 [www.rmgastro.pl](http://www.rmgastro.pl)

