

## SZATKOWNICE

### ROBOT COUPE, HALLDE, HENDI, KENWOOD

Specjalistyczne urządzenia do rozdrabniania warzyw. W zależności od narzędzi - tarcz tnących - otrzymujemy cząstki, plastry, plastry faliste, wiórki, kostki, słupki, frytki w różnych rozmiarach oraz tarte ziemniaki. Doskonale do szatkowania kapusty na kiszonki, różnorakich w kształcie i wielkości warzyw na surówki do dań i przekąsek. Posiadamy w ofercie szatkownice różnej wydajności w zależności od potrzeb klienta: dla małej, średniej, dużej gastronomii, hoteli, restauracji, barów z jedzeniem na wynos, stołówek, przedszkoli itp.



### SZATKOWNICE ROBOT COUPE

#### SERIA CL 20/30/40/50/52/55/60

Zasilanie 230;400V/50 Hz w zależności od modelu

Pojemność: 2,9 – 5,5 ltr

Asynchroniczny silnik

Magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy  
Łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi.

Zwarta konstrukcja, niezajmująca wiele miejsca

2 otwory wsadowe różnej wielkości w zależności od modelu Ø 58/59 mm

Wydajność teoretyczna: 200 - 1800 kg/h

#### ROBOT COUPE CL 50, CL 52

Urządzenia nastawne.



#### SZATKOWNICE/ ILOŚĆ PORCJI/ ZASILANIE:

CL 20: 20-80; do 50 kg/h; 230V

CL 30: 20-80; do 50 kg/h; 230V

CL 40: 20-80; do 50 kg/h; 230V

CL 50: 50-400; do 150 kg/h; 230V; 400V

CL 52: 70-600; do 250 kg/h; 230V; 400V

CL 55: 100-1000; do 400 kg/h; 230V; 400V

CL 60: 300-3000; do 600 kg/h; 400V

#### ROBOTY WIELOFUNKCYJNE/ ILOŚĆ PORCJI/ ZASILANIE:

R 211: 10-30/ 230V

R 301 Ultra: 10-80/ 230V

R 301: 10-80/ 230V

R 402: 20-100/ 230; 400 V

R 502: 30-300/ 400V

R 652: 50-400/ 400V

#### SZATKOWNICA, CUTTER R502

Polecany do restauracji i cateringu

Robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę.

Pojemnik kutra wykonany ze stali nierdzewnej

Szatkownica wykonana z metalu

Metalowa podstawa silnika zapewnia większą wytrzymałość

Asynchroniczny silnik

Wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie.

Polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 2mm, słupki 4x4mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714197

Dwa otwory wsadowe 158x64mm, Ø 58 mm

Ilość porcji od 30 do 300



#### ZESTAWY TARCZ TNĄCYCH ZALEŻNIE OD MODELU:

Plastry: 0,6/0,8/1/ 2/3/4/5/6/8/10/14 mm

Plastry faliste: 2/3/5 mm

Wiórki: 1,5/2/3/4/5/6/7/9 mm,

Słupki: 1x8/1x26/2x2/2x4/ 2x6/2x10/2,5x2,5/

3x3/4x4/6x6/8x8 mm

Kostka: 5x5/8x8/10x10/12x12/14x14x5/14x14x10/14x14/

20x20/25x25/50x70x25 mm

Frytki: 8x8/8x16/10x10/10x16 mm

tarte ziemniaki

możliwość krojenia od 1/8 mm do 12 mm



#### AKCESORIA:

Do wyrobu ziemniaków tłuczonych i puree.

Grawitacyjny otwór wsadowy

Otwór z popychaczem

Otwór z 4 tubami

Wózek ergo mobile

Wózek stanowisko robocze

## ROBOT COUPE CL 55 ZE STANOWISKIEM ROBOCZYM I POPYCHACZEM

Polecana do garmażerii, stołówek i małych zakładów produkcyjnych. Wydajność do 1200kg/h. Ruchoma dźwignia popychacza minimalizuje siłę nacisku i zwiększa wydajność.



## ROBOT COUPE CL 60 Z 2 PODAJNIKAMI.

Wydajność do 1800 kg/h.

polecana do przetwórní owocowo-warzywnych, garmażerii, zakładów produkcyjnych w przemyśle rolno-spożywcym

Asynchroniczny silnik

Zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej

Magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy

Grawitacyjny otwór wsadowy

W komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej

Polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki

1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca

10mm + siatka 10x10mm) - 714198

Otwór wsadowy 227 cm<sup>2</sup> z wmontowanym podajnikiem

cylintrycznym Ø 58 mm

Dwa podajniki w komplecie

Podajnik z popychaczem specjalnie przystosowany do

dużych warzyw takich jak kapusta czy seler.

Podajnik grawitacyjny przeznaczony do wszystkich warzyw

przetwarzanych w dużych ilościach np: pomidory, cebula,

ziemniaki.



## SZATKOWNICE HALLDE

Szatkownice do warzyw przeznaczone są do szybkiej i prostej obróbki warzyw w lokalach gastronomicznych. Znajdują one zastosowanie wszędzie tam, gdzie oferowany jest szeroki asortyment różnego rodzaju sałatek warzywnych, półmisek z przekąskami i dodatków warzywnych. W tym wypadku urządzenie ułatwia pracę i zapewnia estetyczne podanie potraw. Wykonanie ze stali nierdzewnej z głowicą z anodowanego odlewu z aluminium gwarantuje długą żywotność całego urządzenia. Do dyspozycji jest ponad 70 rodzajów tarcz umożliwiających tarcie, rozdrabnianie i krojenie w plastry, paski, kostki lub słupki.

Wszystkie produkty HALLDE spełniają wymogi standardów higieny, bezpieczeństwa i jakości (NSF, UL, EEC, CE). Zasilanie: 230/400 V /50 Hz w zależności od modelu.

## WYDAJNOŚĆ URZĄDZEŃ:

CC-32S– 80 porcji– 2 kg/min

RG-50– 80 porcji– 2 kg/mi

RG-100– 400 porcji– 5 kg/min

RG-200– 700 porcji– 7 kg/min

RG-250– 1000 porcji– 10 kg/min

RG-250 diwash– 1000 porcji– 10 kg/min

RG-300i– 3000 porcji– 40 kg/min

RG-350– 1500 porcji– 15 kg/min

RG-400i– 5000 porcji– 60 kg/min

## ZESTAWY TARCZ TNĄCYCH ZALEŻNIE OD MODELU:

Plastry: 0,5/1/1,5/2/3/4/5/6/7/8/9/10/12/15 mm

Plastry karbowane: 2/3/4/5/6 mm

Słupki: 2x2; 3x3; 4x4; 2x6; 6x6; 8x8; 10x10 mm

Wiórki: 1,5/2/3/4/4,5 /6/8/10 mm

Tarcza do rozdrabniania: drobna, bardzo drobna, do ścierania sera

Kostka: 6x6; 8x8; 10x10; 12x12; 15x15; 20x20 mm

Tarcza do frytek: 10x10



## AKCESORIA:

Podstawy pod szatkownice

Wózki z pojemnikiem

Podajnik do cięcia pod kątem

Wieszak na 3 tarcze

Tarcze specjalistyczne

Wózek narzędziowy



#### **SZATKOWNICA HALLDE RG 50**

##### **RODZAJ OBRÓBK**

Krojenie w plastry, w kostkę, 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 obiema 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.

Jedna prędkość.

#### **MATERIAŁY**

Obudowa urządzenia wykonana jest z tworzywa ABS. komora robocza z anodowanego aluminium.

#### **AKCESORIA**

do urządzenia RG-50 pasują wszystkie tarcze z modelu RG-50S oraz RG-100

#### **SZATKOWNICA HALLDE RG 100**

##### **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 pochylej 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 zaostrzenia.

Uchwyt z tyłu ułatwia przenoszenie.

Jedna prędkość.

#### **MATERIAŁY**

Obudowa urządzenia i podajnik wykonane są z metalu



#### **SZATKOWNICA HALLDE RG 250 DIWASH**

Umożliwia przygotowywanie od 50 do 800 porcji dziennie.

Obudowa urządzenia i podajnik wykonane są z metalu.

Szatkownice diwash - możliwość mycia wszystkich wyjmowanych części w zmywarce.



### SZATKOWNICA HALLDE RG 350

#### 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 400 do 1 200 porcji dziennie.

**Cylindryczny 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.

Wyjątkowo mocna dźwignia dociskowa umożliwi łatwe przetwarzanie nawet większych produktów oraz produktów wymagających nacisku przy podawaniu, takich jak kapusta, marchew, ser, itp.

Dzięki zastosowaniu pochylej konstrukcji podajnik i dźwignia dociskowa znajdują się na wygodnej wysokości, zapewniając ergonomiczną pozycję w trakcie obsługi urządzenia.

#### **Uchwyt dźwigni dociskowej „Halde ErgoLoop”**

w kształcie pętli dookoła cylindrycznego podajnika pozwala na wygodne i ergonomiczne operowanie dwiema rękami. Metalowe tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrenia.

Uchwyt do podnoszenia umieszczony z przodu i z tyłu urządzenia ułatwia przenoszenie.

#### **Model stacjonarny.**

Jedna prędkość.

#### MATERIAŁY

Obudowa urządzenia i podajnik wykonane są z metalu. Przystawka do ciągłego podawania wykonana jest ze stali nierdzewnej.



### SZATKOWNICE HALLDE RG 300i/400i

Wersje z przystawkami:

do ciągłego podawania  
z ręczną przystawką dociskową  
z wkładką 4 -tulejową

#### 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 500 do 3 000 porcji dziennie.

Kompletny system przygotowywania żywności, pozwalający na maksymalnie szybkie przetwarzanie różnych surowców, przy zachowaniu ergonomii i maksymalnym zredukowaniu wysiłku fizycznego.

**Przystawka do ciągłego podawania** umożliwia ciągłe krojenie ziemniaków, cebuli, pieczarek itp.

#### **Pneumatyczna przystawka dociskowa** do

automatycznego podawania kapusty, sałaty, sera, marchwi i innych artykułów spożywczych wymagających dociskania przy podawaniu.

Silny **dźwigniowy ręczny podajnik dociskowy** do łatwego przygotowywania artykułów wymagających docisku przy podawaniu – jak kapusta, marchew, ser itp.

**Podajnik tulejowy z czterem tulejami o różnej średnicy** umożliwi ciągłe krojenie ogórków, porów, pomidorów, owoców cytrusowych itp.

Automatyczna funkcja uruchamiania/zatrzymywania pozwala na szybkie i bezpieczne podawanie. metalowe tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrenia.

Dwa koła umieszczone z tyłu i uchwyt z przodu umożliwiają łatwe przenoszenie.

#### **Model podłogowy.**

#### MATERIAŁY

obudowa urządzenia, cylindryczne podajniki i przystawki wykonane są ze stali nierdzewnej.



## SZATKOWNICA HENDI

### SZATKOWNICA HENDI CA-31/41 ZE STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ

Do 70 różnych rodzajów ciec! W ofercie dostępny duży wybór tarcz i kratek.

Przeznaczone do produktów o różnych konsystencjach (twardych - warzywa korzeniowe i miękkich - pomidory, banany)

Boczne wyjście dla pokrojonych warzyw zapewnia lepszą ergonomię pracy nawet na węższym blacie roboczym  
Bardzo intuicyjny elektroniczny panel sterowania  
Krojenie produktu za pomocą tylko jednego ruchu (modele CA-31)

Wysoka precyzja pozwala uzyskać doskonały jednolity efekt krojenia

Wyposażone w asynchroniczny silnik o dużej mocy  
Niezwykle ciche urządzenia wpływają korzystnie na warunki pracy oraz idealnie sprawdzają się w kuchniach otwartych, np. w hotelach

Zaprojektowane z uwzględnieniem ergonomii i ciągłości pracy. Wykonane ze stali nierdzewnej oraz materiałów w pełni nadających się do kontaktu z żywnością  
Łatwo zdejmowalna pokrywa z dociskaczem ułatwia czyszczenie

Głowica szatkownicy z otworem o powierzchni 136 cm<sup>2</sup>

Wymiar 389x405x(H)544 mm

Średnica tarczy 21 mm

**Wydajność do 450/650 kg na godzinę.**

Zasilanie; moc: 230V/400V; 0,55 kW



### SZATKOWNICA HENDI Z 2 PRĘDKOŚCIAMI CA-62 400V

2 prędkości oraz wysoko wydajny podajnik do jednorazowego załadunku dużej ilości produktów  
Wydajność 1000 kg na godzinę.

Głowica szatkownicy z otworem o powierzchni 273 cm<sup>2</sup>

Prędkość (obr./min) 365/730

Średnica tarczy 205 mm



### SZATKOWNICA HENDI ZE ZMIENNA PRĘDKOŚCIĄ CA-3V/4V

Modele ULTRA wyposażone w technologię brushless: są wysokowydajne, ponieważ pracują z taką samą mocą, w całym zakresie prędkości.

Gwarantują jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszają straty produktu dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System).

Wyróżniają się lepszą szczelnością obudowy ze względu na brak konieczności wentylacji, co wpływa też na zmniejszenie emisji hałasu i poprawia komfort pracy.  
Proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania.

**Wydajność 200 - 500/ 650 kg/h.**

Do 70 różnych rodzajów ciec. W ofercie dostępny jest szeroki asortyment tarcz i kratek.  
5 prędkości.

Przeznaczone do produktów o różnych konsystencjach (twardych - warzywa korzeniowe i miękkich - pomidory, banany).

**Głowica szatkownicy z otworem o powierzchni 136/286 cm<sup>2</sup>**

Prędkość 300-1000 obr./min

Średnica Tarczy 205 mm

Zasilanie; moc: 230V; 1,5 kW



### PRZYSTAWKA DO ROBOTÓW KENWOOD - SZATKOWNICA DO TARCIA, KROJENIA I SZATKOWANIA

W zestawie:

7 rodzajów tarcz: 2 do cięcia na plasterki (2 i 4 mm), 2 do ścierania (na grubo i drobno), 1 do ścierania, np. ziemniaków, 1 do krojenia w słupki julienne, 1 do krojenia na frytki.



## CUOCOJET SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW

Mocna maszyna do profesjonalnego użytku  
Bardzo precyzyjne cięcie warzyw i owoców zapewnia szeroka gama tarcz, dostępnych jako opcja  
**Wydajność do 300 kg/h**  
Wszystkie części mające kontakt z żywnością wykonano ze stali nierdzewnej AISI 304  
Ergonomiczny uchwyt dociskacza.  
Demontowalna stalowa pokrywa z gardzielą z tworzywa ułatwia czyszczenie  
Dysk ewakuacyjny z tworzywa w zestawie  
Sterowanie elektroniczne  
**Zasilanie 230V; moc 0,23 kW**



3 noże do plastrów (1,5 mm, 2,5 mm, 3,5 mm)



2 noże do wiórków/słupków (3,5 mm, 7 mm)



## SZATKOWNICE RĘCZNE, MANDOLINY

Oprócz elektrycznych wysoko wydajnych urządzeń w gastronomii nadal nieodzowne są proste, ręczne szatkownice typu mandolina. Są to niezastąpione, podręczne narzędzia pracy kucharza tak jak nóż. Niezbędne do szybkiego przygotowania dodatków warzywnych do potraw, ich dekoracji itd. Posiadamy w ofercie mandoliny wielu producentów w bardzo dobrych cenach.

## MANDOLINA - SZATKOWNICA BARTSCHER DO WARZYW NR ART.500393



Z 5 nożami.  
Noże nadają się do mycia w zmywarce.  
Dociskacz resztek, tworzywo sztuczne.  
Nóżki antypoślizgowe.  
3 noże do plastrów (1,5 mm, 2,5 mm, 3,5 mm)  
Tarka  
Plastry  
Słupki

## STALGAST

Płynna regulacja grubości cięcia  
Zmiana noża bez konieczności demontowania poprzedniego  
Plastry od 0,5 do 9 mm  
Julienne 4,5x4,5 i 9x9 mm



## HENDI

Główne ostrze tnące w kształcie litery V, drugie karbowane  
Łatwa regulacja grubości krojenia obu ostrzy  
Składana podpórka z antypoślizgowymi nóżkami  
Dwa dodatkowe ostrza do krojenia w słupki julienne i frytki: 6 i 9 mm

