Каталог продукции

Машины для переработки продуктов питания – Производятся в Швеции 2017







Овощерезки

Куттеры













Комби куттеры

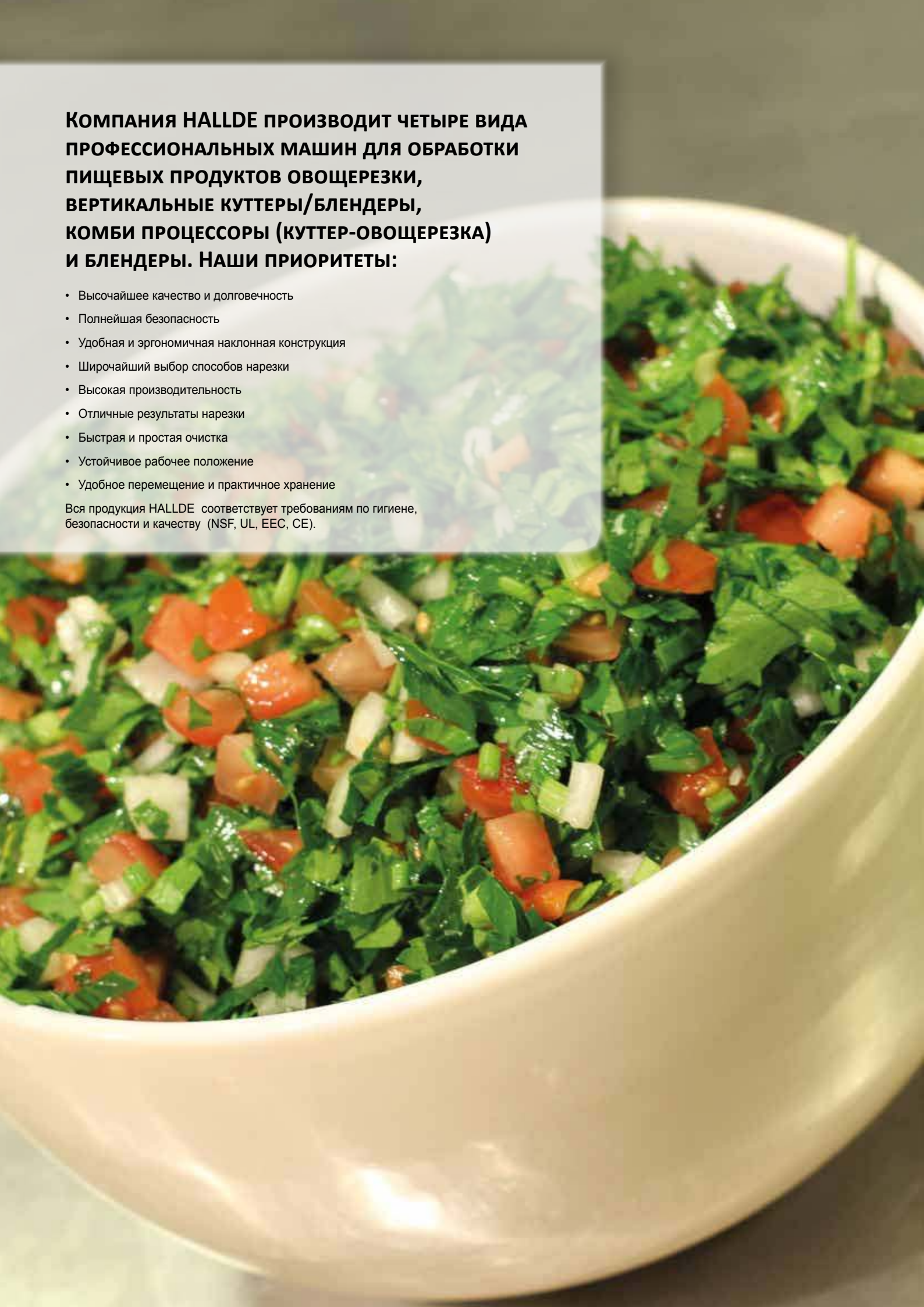
Блендер







hallde.com



Компания HALLDE производит четыре вида профессиональных машин для обработки пищевых продуктов овощерезки, вертикальные куттеры/блендеры, комби процессоры (куттер-овощерезка) и блендеры. Наши приоритеты:

- Высочайшее качество и долговечность
- Полнейшая безопасность
- Удобная и эргономичная наклонная конструкция
- Широчайший выбор способов нарезки
- Высокая производительность
- Отличные результаты нарезки
- Быстрая и простая очистка
- Устойчивое рабочее положение
- Удобное перемещение и практичное хранение

Вся продукция HALLDE соответствует требованиям по гигиене, безопасности и качеству (NSF, UL, EEC, CE).

HALLDE Каталог продукции

Путеводитель

Руководство по режущему оборудованию 4

Производительность моделей 6

Овощерезка
с аксессуарами и режущими дисками

RG-50S и RG-50 8

RG-100 10

RG-200 12

RG-250 14

RG-350 16

RG-400i 19

Комби куттеры
с аксессуарами и режущими дисками

CC-32S 25

CC-34 26

Вертикальный куттер блендер/миксер

VCB-32 29

VCM-41 30

VCM-42 30

VCB-61 31

VCB-62 31

Блендер
с аксессуарами

SB-4 33

Обратите внимание!

- При заказе указывайте артикул изделия и его описание.
- Компания ООО “Хальде РУС” оставляет за собой право производить изменения конструкции аппаратов, аксессуаров, режущих дисков и относящихся к ним цен без предварительного уведомления.
- На оборудование компании HALLDE предоставляется гарантия сроком один год. Гарантия распространяется только на машины и не покрывает режущие диски и другие аксессуары.
- Компания не несет ответственности за опечатки и другие ошибки в тексте.

Перевод размеров

мм ▶	0,5	1	1.5	2	3	4	4.5	5	6
дюйм ▶	1/64	1/32	1/16	5/64	1/8	5/32	3/16	13/64	7/32
мм ▶	7	8	9	10	12	14	15	20	25
дюйм ▶	9/3	5/16	11/32	3/8	15/32	35/64	5/8	3/4	1

Машины, представленные в каталоге, соответствуют директивам CE, одобрены NSF и UL. Для получения дополнительной информации свяжитесь с местным дистрибьютором.

Компания HALLDE сертифицирована по международному стандарту качества ISO 9001.



Руководство по режущему оборудованию

Все режущие диски, перечисленные ниже, можно мыть в посудомоечной машине.

▭ = сделано из нержавеющей стали
✱ = диски для RG-100
● = Только для RG-250

Ломтик	Для нарезки ломтиком как твёрдых, так и мягких овощей, фруктов, грибов и т.д. Для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками. Для картофеля фри вместе с решёткой для фри. Для шинковки капусты.
ВП (высокопроизводительный) Ломтик	Нарезает твердые овощи и фрукты ломтиком и, вместе с соответствующей решеткой, кубиком. Нарезает картофель-фри совместно с решеткой для нарезки картофеля-фри. Высокопроизводительный диск для нарезки ломтиком имеет два прямых лезвия и, соответственно, повышенную производительность.
Диски для тонкой нарезки	Для нарезки ломтиком как твёрдых, так и мягких овощей, фруктов, грибов и т.д. Для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками.
Диски для стандартной нарезки	Для нарезки ломтиком твёрдых овощей, таких как корнеплоды и т.д. Для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками.
Диски для нарезки мягких продуктов	Для нарезки ломтиком мягких овощей, фруктов, грибов и т.д. Для нарезки кубиком мягких продуктов вместе с подходящими решётками.
Волнистый ломтик	Применяется для нарезки волнистых ломтиков огурцов, свёклы, моркови и т.д.
Соломка	Для нарезки соломкой твёрдых продуктов для супов, салатов, сервировки, тушения и т.д. Для картофеля фри слегка закруглённой формы.
ВП (высокопроизводительный) Соломка	Нарезает твердые овощи и фрукты соломкой для супов, салатов, маринадов, консервации, картофеля-фри. Высокопроизводительный диск для нарезки соломкой имеет два прямых лезвия и, соответственно, повышенную производительность.
Тёрки/Измельчители	Для натирания моркови и капусты для салатов. Для измельчения орехов, миндаля, сухарей. Для натирания сыра для пиццы часто используются тёрки 4,5-6 мм. Для капусты 8-10 мм.
Мелкая Тёрка	Для тонкого натирания продуктов, например, твёрдых сухих ‘сыров, сырого картофеля для драников, изготовления панировки.
Тёрка для твёрдого сыра	Идеальна для натирания твёрдого сыра, такого как пармезан. Производит несколько более грубую крошку, чем Мелкая тёрка, особо мелкая
Особо мелкая тёрка	Натирает продукты очень мелко, такие как черная редька, тертая для пюре и т.д.
Решётки для нарезки кубиками	Решётки предназначены для нарезки кубиком в сочетании с подходящими подрезными дисками (диски для нарезки ломтиком и кубиком). Для нарезки как твёрдых, так и мягких продуктов.
Решётка для картофеля-фри	Для нарезки картофеля фри (прямой брусочек 10х10мм) в сочетании с диском для нарезки 10мм.

РАЗМЕР (мм)	CC-32S RG-50S	CC-34 RG-50	RG-100	RG-200 RG-250	RG-350	RG-400i
0.5	* 63159	* 63159	63159	63133	63082	63082
1	85001	85001	63157	63058	63081	63081
1.5	* 63109	* 63109	63109	63111	63023	63023
2	85002	85002	63114	63116	63026	63026
3	* 63161	* 63161	63161	63162	63045	63045
4	85004	85004	63089	63091	63056	63056
5	* 63163	* 63163	63163	63164	63083	63083
6	85006	85006	63094	63096	63046	63046
7	* 63165	* 63165	63165	86028	63084	63084
8	* 63099	* 63099	63099	63101	63042	63042
9	* 86030	* 86030	86030	86036	63085	63085
10	* 63104	* 63104	63104	63106	63033	63033
2	–	–	–	–	65040	65040
4	–	–	–	–	65041	65041
6	–	–	–	–	65042	65042
8	–	–	–	–	65043	65043
10	–	–	–	–	65044	65044
12	–	–	–	–	65018	65018
15	–	–	–	–	65021	65021
20	–	–	–	–	65024	65024
14	–	–	–	–	62320	62320
15	* 83373	* 83373	83373	82519	–	–
20	–	–	–	–	62322	62322
20	–	–	–	82395	–	–
8	–	* 83375	83375	82532	62573	62573
10	–	* 83364	83364	82510	62575	62575
12	–	* 83385	83385	82557	62577	62577
15	–	* 83383	83383	82554	62579	62579
2	* 63362	* 63362	63362	63352	–	–
3	* 63363	* 63363	63363	63353	63343	63343
4	85048	85048	63141	63117	63074	63074
5	* 63365	* 63365	63365	63355	63345	63345
6	* 63149	* 63149	63149	63177	63039	63039
2 x 2	85057	85057	63122	63132	63031	63031
2 x 6	* 63346	* 63346	63346	63347	63348	63348
3 x 3	* 63350	* 63350	63350	63351	63349	63349
4 x 4	85050	85050	63128	63130	63061	63061
6 x 6	–	–	63138	63140	63065	63065
8 x 8	–	–	63146	63148	63073	63073
10 x 10	–	–	63154	63156	63080	63080
2 x 2	–	–	–	–	65000	65000
4 x 4	–	–	–	–	65004	65004
6 x 6	–	–	–	–	65007	65007
8 x 8	–	–	–	–	65010	65010
10 x 10	–	–	–	–	65015	65015
1.5	* 83210	* 83210	83210	83421	62630	62630
2	85044	85044	83211	83422	62631	62631
3	* 83212	* 83212	83212	83423	62632	62632
4	85040	85040	–	–	–	–
4.5	* 83213	* 83213	83213	83424	62633	62633
6	85045	85045	83216	83425	62634	62634
8	* 83214	* 83214	83214	83426	62635	62635
10	* 83272	* 83272	83272	83427	62636	62636
Тонкая	* 83215	* 83215	83215	83428	62637	62637
Твёрдый сыр	* 83249	* 83249	83249	83430	62639	62639
Особо тонкая	* 83284	* 83284	83284	83429	62638	62638
6 x 6	–	–	83290	83290	37177	37188
8 x 8	–	*83291	83291	83291	37178	37189
10 x 10	–	*83292	83292	83292	37179	37190
12 x 12	–	*83293	83293	83293	37180	37191
12 x 12 Низкая	–	*83294	83294	83294	37181	37195
15 x 15	–	–	83295	83295	37182	37192
15 x 15 Низкая	–	*83296	83296	83296	37183	37196
20 x 20	–	*83297	83297	83297	37184	37193
20 x 20 Низкая	–	–	83298	83298	37185	37197
20 x 20 Особо низкая	–	–	–	● 83299	–	–
25 x 25	–	–	–	–	37186	37194
25 x 25 Низкая	–	–	–	–	37187	37198
10	–	–	–	● 82615	37176	37199



Производительность моделей

CC-32S/34
RG-50S/50

– до 80 порций
– 120 кг/ч



RG-100

– до 400 порций
– 300 кг/ч



RG-200

– до 700 порций
– 400 кг/ч



RG-250

– до 800 порций
– 500 кг/ч



RG-350

– до 1 200 порций
– 700-1800 кг/ч



RG-400i

– 3000 порций
– 0,9-2,4 тонн/ч



HALLDE
Овощерезка

Способы переработки

Натирает, шинкует, измельчает, нарезает ломтиками, кубиками, соломкой, брусочками и волнистыми ломтиками различных размеров в зависимости от выбранного режущего диска и модели овощерезки.

Пользователи

Широкий ассортимент изделий HALLDE подходит разным пользователям — от небольших кафе до предприятий пищевой промышленности.



Почему стоит выбрать овощерезку HALLDE?

- Широкий модельный ряд
- Широкий выбор режущих дисков
- Быстрая и простая очистка
- Экономия времени
- Полнейшая безопасность
- Высочайшее качество и долговечность
- Автоматический старт/стоп
- Точная и безупречная нарезка
- Удобное перемещение и хранение
- Удобная и эргономичная наклонная конструкция

Более чем 30 различных нарезок


Ломтик


Волнистый ломтик


Соломка


Тёрка

Овощерезка

RG-50S

Перерабатывает до 80 порций в день/120 кг/ч.

- Быстрая и простая очистка, все съемные части пригодны для мытья в посудомоечной машине
- Режущие диски из нержавеющей стали
- Автоматический старт/стоп
- Точная и безупречная нарезка
- Встроенная труба подачи
- Экономия времени
- Легкая и удобная в перемещении
- Настольная модель
- Полнейшая безопасность
- Высочайшее качество и долговечность



RG-50S Машина

№ изделия	Описание
24680	RG-50S / 220-240 1 50/60

Более чем 30 различных нарезок


Ломтик


Волнистый ломтик


Соломка


Тёрка


Кубик

Овощерезка

RG-50

Перерабатывает до 80 порций в день/120 кг/ч.

- Быстрая и простая очистка, все съемные части пригодны для мытья в посудомоечной машине
- Режущие диски из нержавеющей стали
- Автоматический старт/стоп
- Точная и безупречная нарезка
- Встроенная труба подачи
- Экономия времени
- Легкая и удобная в перемещении
- Настольная модель
- Полнейшая безопасность
- Высочайшее качество и долговечность



RG-50 Машина

№ изделия	Описание
24730	RG-50 / 220-240 1 50/60

RG-50S и RG-50 Аксессуары

№ изделия	Описание
1076	Настенный кронштейн для 3 режущих дисков/решеток
10037	Щётка для очистки



Щётка для очистки – Идеально использовать как для машин, так и для режущих дисков.



Держатель для 3-х дисков. Экономит место, обеспечивает безопасное удобное хранение и способствует предохранению режущих кромок от повреждений.

RG-50S и RG-50

Режущие диски

Все нижеуказанные диски можно мыть в посудомоечной машине. См. Руководство по режущему оборудованию, стр. 4-5, для исчерпывающей информации.



Ломтик

№ изделия	Размер
85001	1 мм
85002	2 мм
85004	4 мм
85006	6 мм



Тёрка/ Измельчитель

№ изделия	Размер
85044	2 мм
85040	4 мм
85045	6 мм



Решётки для нарезки кубиками

Только для RG-50. *См. Руководство по режущему оборудованию, стр. 4-5. Важно! Решетки для нарезки кубиком могут использоваться в сочетании только с дисками для RG-100.*



Волнистый ломтик

№ изделия	Размер
85048	4 мм



Соломка

№ изделия	Размер
85057	2x2 мм
85050	4x4 мм

Рекомендуемые комплекты режущих дисков !

№ изделия	Описание
84081	**Комплект из 2-х режущих дисков** *Ломтик 4 мм, Терка/Измельчитель 4 мм.*
84082	**Комплект из 4-х режущих дисков** *Ломтик 2 и 4 мм, Терка/Измельчитель 4 мм, Соломка 2x2 мм.*



Цилиндр подачи



Укладка томатов



Труба подачи



Легко переносить



Детали, моющиеся в посудомоечной машине

Более чем 45 различных нарезок


Ломтик


Волнистый ломтик


Соломка


Тёрка


Кубик

Овощерезка

RG-100

Перерабатывает до 400 порций в день/300 кг/ч.



- Режущие диски полностью из нержавеющей стали
- Режущие диски со сменными лезвиями
- Точная и безупречная нарезка
- Экономия времени
- Автоматический старт/стоп
- Удобная и эргономичная наклонная конструкция
- Встроенная труба подачи
- Дополнительное устройство подачи позволяет нарезать под углом
- Быстрая и простая очистка
- Рукоятка обеспечивает удобное перемещение
- Настольная модель
- Прочная и износостойкая машина
- Полнейшая безопасность
- Высочайшее качество и долговечность

RG-100 Машина

№ изделия	Описание
1002	RG-100 / 220-240 1 50/60
1504	RG-100 / 380-420 3N 50/60
11114	RG-100 / 220-240 1 50/60 C 🔓

🔓 = *Модель с замком.*

RG-100 Аксессуары

№ изделия	Описание
1345	Устройство подачи для нарезки под углом
1154	Трубчатая вставка, включая пестик
25270	Стол-подставка, нерж. *сталь, включая контейнер из пищевого пластика 1/1-100*
40721	Гастрономическая тележка, нержавеющая сталь, *рукоятка, блокируемые колеса, регулируемая по высоте, в комплект входит гастрономический контейнер 1/1-200 (поликарбонат).*
1076	Настенный кронштейн для 3 дисков/решеток
10037	Щётка для очистки


Практичные настенные кронштейны для режущих




Трубчатая вставка (включая пестик)


Устройство подачи для нарезки под углом


Щётка для очистки


Тележка с гастрономическим поддоном


Стол-подставка

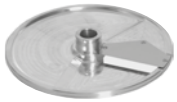
Режущие диски

Все нижеуказанные диски можно мыть в посудомоечной машине. См. Руководство по режущему оборудованию, стр. 4-5, для исчерпывающей информации.



Ломтик

№ изделия	Размер
63159	0.5 мм
63157	1 мм
63109	1.5 мм
63114	2 мм
63161	3 мм
63089	4 мм
63163	5 мм
63094	6 мм
63165	7 мм
63099	8 мм
86030	9 мм
63104	10 мм



Диск для нарезки мягких продуктов

№ изделия	Размер
83375	8 мм
83364	10 мм
83385	12 мм
83383	15 мм



Диск для тонкой нарезки

№ изделия	Размер
83373	15 мм



Тёрка/ Измельчитель

№ изделия	Размер
83210	1.5 мм
83211	2 мм
83212	3 мм
83213	4.5 мм
83216	6 мм
83214	8 мм
83272	10 мм



Мелкая тёрка, мелкая

№ изделия	Размер
83215	Тонкая



Тёрка для твёрдого сыра

№ изделия	Размер
83249	Твёрдый сыр



Мелкая тёрка, особо мелкая

№ изделия	Размер
83284	Особо тонкая



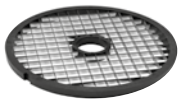
Волнистый ломтик

№ изделия	Размер
63362	2 мм
63363	3 мм
63141	4 мм
63365	5 мм
63149	6 мм



Соломка

№ изделия	Размер
63122	2x2 мм
63346	2x6 мм
63350	3x3 мм
63128	4x4 мм
63138	6x6 мм
63146	8x8 мм
63154	10x10 мм



Решётки для нарезки кубиками

№ изделия	Размер	Комбинируется с
83290	6x6 мм	• *Ломтик 3-6 мм*
83291	8x8 мм	• *Ломтик 3-8 мм* • *Диск для мягких продуктов 8 мм*
83292	10x10 мм	• *Ломтик 3-10 мм* • *Диски для мягких продуктов 8-10 мм*
83293	12x12 мм	• *Ломтик 3-10 мм* • *Диски для мягких продуктов 8-10 мм*
83294	12x12 мм Низкая	• *Диск для мягких продуктов 12 мм*
83295	15x15 мм	• *Ломтик 3-10 мм* • *Диски для мягких продуктов 8-10 мм*
83296	15x15 мм Низкая	• *Диск для тонкой нарезки 15 мм* • *Диски для мягких продуктов 12-15 мм*
83297	20x20 мм	• *Ломтик 3-10 мм* • *Диски для мягких продуктов 8-10 мм*
83298	20x20 мм Низкая	• *Диск для тонкой нарезки 15 мм* • *Диски для мягких продуктов 12-15 мм*

Рекомендуемые комплекты режущих дисков !

№ изделия	Описание
84010	**Комплект из 4 режущих дисков** *Ломтик 1.5 и 4 мм, Тёрки/измельчители 2 и 8 мм.*
84011	**Комплект из 7 режущих дисков** *Ломтик 1.5, 4 и 10 мм, Тёрки/измельчители 2 и 8 мм, Соломка 4x4 мм , Решётка для нарезки кубиками 10x10 мм.*



Цилиндр подачи



Укладка томатов



Труба подачи



Легко переносить



Детали, моющиеся в посудомоечной машине

Более чем 45 различных нарезок


Ломтик


Волнистый ломтик


Соломка


Тёрка


Кубик

Овощерезка

RG-200

Перерабатывает до 700 порций в день/400 кг/ч.



- Режущие диски полностью из нержавеющей стали
- Режущие диски со сменными лезвиями
- Точная и безупречная нарезка
- Широкое круглое загрузочное отверстие
- Экономия времени
- Автоматический старт/стоп
- Удобная и эргономичная наклонная конструкция
- Встроенная труба подачи
- Дополнительное устройство подачи позволяет нарезать под углом
- Быстрая и простая очистка
- Рукоятка обеспечивает удобное перемещение
- Может использоваться на обычном столе, но предпочтительно — на столе-подставке
- Настольная модель
- Полнейшая безопасность
- Прочная и износостойкая машина
- Высочайшее качество и долговечность

RG-200 Машина

№ изделия	Описание
1204	RG-200 / 220-240 1 50/60
12020	RG-200 / 380-415 3N 50/60
11115	RG-200 / 220-240 1 50/60 C 🔓

🔓 = *Модель с замком.*



RG-200 Аксессуары

№ изделия	Описание
1345	Устройство подачи для нарезки под углом
1154	Трубчатая вставка, включая пестик
25270	Стол-подставка, нерж. *сталь, включая контейнер из пищевого пластика 1/1-100*
40721	Гастрономическая тележка, нержавеющая сталь, *рукоятка, блокируемые колеса, регулируемая по высоте, в комплект входит гастрономический контейнер 1/1-200 (поликарбонат).*
1076	Настенный кронштейн для 3 дисков/решеток
10037	Щётка для очистки


Практичные настенные кронштейны для режущих дисков


Трубчатая вставка (включая пестик)


Устройство подачи для нарезки под углом


Щётка для очистки


Тележка с гастрономическим поддоном


Стол-подставка

RG-200

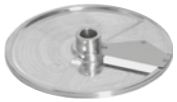
Режущие диски

Все нижеуказанные диски можно мыть в посудомоечной машине. См. Руководство по режущему оборудованию, стр. 4-5, для исчерпывающей информации.



Ломтик

№ изделия	Размер
63133	0.5 мм
63058	1 мм
63111	1.5 мм
63116	2 мм
63162	3 мм
63091	4 мм
63164	5 мм
63096	6 мм
86028	7 мм
63101	8 мм
86036	9 мм
63106	10 мм



Диск для нарезки мягких продуктов

№ изделия	Размер
82532	8 мм
82510	10 мм
82557	12 мм
82554	15 мм



Диск для тонкой нарезки

№ изделия	Размер
82519	15 мм



Диск для стандартной нарезки

№ изделия	Размер
82395	20 мм



Тёрка/ Измельчитель

№ изделия	Размер
83421	1.5 мм
83422	2 мм
83423	3 мм
83424	4.5 мм
83425	6 мм
83426	8 мм
83427	10 мм



Мелкая тёрка, мелкая

№ изделия	Размер
83428	Тонкая



Тёрка для твёрдого сыра

№ изделия	Размер
83430	Твёрдый сыр



Мелкая тёрка, особо мелкая

№ изделия	Размер
83429	Особо тонкая



Волнистый ломтик

№ изделия	Размер
63352	2 мм
63353	3 мм
63117	4 мм
63355	5 мм
63177	6 мм



Соломка

№ изделия	Размер
63132	2x2 мм
63347	2x6 мм
63351	3x3 мм
63130	4x4 мм
63140	6x6 мм
63148	8x8 мм
63156	10x10 мм



Решётки для нарезки кубиками

№ изделия	Размер	Комбинируется с
83290	6x6 мм	• *Ломтик 3-6 мм*
83291	8x8 мм	• *Ломтик 3-8 мм* • *Диск для мягких продуктов 8 мм*
83292	10x10 мм	• *Ломтик 3-10 мм* • *Диски для мягких продуктов 8-10 мм*
83293	12x12 мм	• *Ломтик 3-10 мм* • *Диски для мягких продуктов 8-10 мм*
83294	12x12 мм Низкая	• *Диск для мягких продуктов 12 мм*
83295	15x15 мм	• *Ломтик 3-10 мм* • *Диски для мягких продуктов 8-10 мм*
83296	15x15 мм Низкая	• *Диск для тонкой нарезки 15 мм* • *Диски для мягких продуктов 12-15 мм*
83297	20x20 мм	• *Ломтик 3-10 мм* • *Диски для мягких продуктов 8-10 мм*
83298	20x20 мм Низкая	• *Диск для тонкой нарезки 15 мм* • *Диски для мягких продуктов 12-15 мм*

Рекомендуемые комплекты режущих дисков !

№ изделия	Описание
84012	**Комплект из 4 режущих дисков** *Ломтик 1.5 и 4 мм, Тёрки/измельчители 2 и 8 мм.*
84013	**Комплект из 7 режущих дисков** *Ломтик 1.5, 4 и 10 мм, Тёрки/измельчители 2 и 8 мм, Соломка 4x4 мм, Решётка для нарезки кубиками 10x10 мм.*



Цилиндр подачи



Укладка томатов



Труба подачи



Легко переносить



Детали, моющиеся в посудомоечной машине

Более чем 50 различных нарезок



Ломтик | Волнистый ломтик | Соломка | Тёрка | Кубик | Нарезка картофеля-фри

Овощерезка

RG-250

Перерабатывает до 800 порций в день/500кг/ч.



- Режущие диски полностью из нержавеющей стали
- Режущие диски со сменными лезвиями
- Точная и безупречная нарезка
- Широкое круглое загрузочное отверстие
- Экономия времени
- Конструкция рукоятки (Ergo-loop) обеспечивает эффект рычага
- Автоматический старт/стоп
- Удобная и эргономичная наклонная конструкция
- Встроенная труба подачи
- Быстрая и простая очистка
- Рукоятки обеспечивают удобное перемещение
- Подходит для использования на столе-подставке
- Полнейшая безопасность
- Прочная и износостойкая машина
- Высочайшее качество и долговечность

RG-250 Машина

№ изделия	Описание
25005	RG-250 / 220-240 1 50/60
25021	RG-250 / 400 3N 50
11116	RG-250 / 220-240 1 50/60 C 🔓

🔓 = *Модель с замком.*

RG-250 Аксессуары

№ изделия	Описание
25270	Стол-подставка, нерж. *сталь, включая контейнер из пищевого пластика 1/1-100*
40721	Гастрономическая тележка, нержавеющая сталь, *рукоятка, блокируемые колеса, регулируемая по высоте, в комплект входит гастрономический контейнер 1/1-200 (поликарбонат).*
1076	Настенный кронштейн для 3 дисков/решеток
10037	Щётка для очистки



Практичные настенные кронштейны для режущих дисков





Тележка с гастрономическим поддоном



Стол-подставка



Щётка для очистки



Цилиндр подачи



Укладка томатов



Труба подачи



Легко переносить



Детали, моющиеся в посудомоечной машине

RG-250

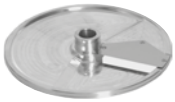
Режущие диски

Все нижеуказанные диски можно мыть в посудомоечной машине. См. Руководство по режущему оборудованию, стр. 4-5, для исчерпывающей информации.



Ломтик

№ изделия	Размер
63133	0.5 мм
63058	1 мм
63111	1.5 мм
63116	2 мм
63162	3 мм
63091	4 мм
63164	5 мм
63096	6 мм
86028	7 мм
63101	8 мм
86036	9 мм
63106	10 мм



Диск для нарезки мягких продуктов

№ изделия	Размер
82532	8 мм
82510	10 мм
82557	12 мм
82554	15 мм



Диск для тонкой нарезки

№ изделия	Размер
82519	15 мм



Диск для стандартной нарезки

№ изделия	Размер
82395	20 мм



Тёрка/ Измельчитель

№ изделия	Размер
83421	1.5 мм
83422	2 мм
83423	3 мм
83424	4.5 мм
83425	6 мм
83426	8 мм
83427	10 мм



Мелкая тёрка, мелкая

№ изделия	Размер
83428	Тонкая



Тёрка для твёрдого сыра

№ изделия	Размер
83430	Твёрдый сыр



Мелкая тёрка, особо мелкая

№ изделия	Размер
83429	Особо тонкая



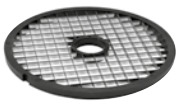
Волнистый ломтик

№ изделия	Размер
63352	2 мм
63353	3 мм
63117	4 мм
63355	5 мм
63177	6 мм



Соломка

№ изделия	Размер
63132	2x2 мм
63347	2x6 мм
63351	3x3 мм
63130	4x4 мм
63140	6x6 мм
63148	8x8 мм
63156	10x10 мм



Решётки для нарезки кубиками

№ изделия	Размер	Комбинируется с
83290	6x6 мм	• *Ломтик 3-6 мм*
83291	8x8 мм	• *Ломтик 3-8 мм* • *Диск для мягких продуктов 8 мм*
83292	10x10 мм	• *Ломтик 3-10 мм* • *Диски для мягких продуктов 8-10 мм*
83293	12x12 мм	• *Ломтик 3-10 мм* • *Диски для мягких продуктов 8-10 мм*
83294	12x12 мм Низкая	• *Диск для мягких продуктов 12 мм*
83295	15x15 мм	• *Ломтик 3-10 мм* • *Диски для мягких продуктов 8-10 мм*
83296	15x15 мм Низкая	• *Диск для тонкой нарезки 15 мм* • *Диски для мягких продуктов 12-15 мм*
83297	20x20 мм	• *Ломтик 3-10 мм* • *Диски для мягких продуктов 8-10 мм*
83298	20x20 мм Низкая	• *Диск для тонкой нарезки 15 мм* • *Диски для мягких продуктов 12-15 мм*
83299	20x20 мм Особо низкая	• *Диск для стандартной нарезки 20 мм*



Решетка для картофеля-фри

№ изделия	Размер	Комбинируется с
82615	10 мм	• *Ломтик 10 мм* • *Диск для мягких продуктов 10 мм*

Рекомендуемые комплекты режущих дисков !

№ изделия	Описание
84012	**Комплект из 4 режущих дисков** *Ломтик 1.5 и 4 мм, Тёрки/измельчители 2 и 8 мм.*
84013	**Комплект из 7 режущих дисков** *Ломтик 1.5, 4 и 10 мм, Тёрки/измельчители 2 и 8 мм, Соломка 4x4 мм, Решётка для нарезки кубиками 10x10 мм.*

Более чем 50 различных нарезок



Ломтик | Волнистый ломтик | Соломка | Тёрка | Кубик | Нарезка картофеля-фри

Овощерезка

RG-350

Перерабатывает до 1 200 порций в день, 700 кг/ч с устройством ручной подачи и 1800 кг/ч с бункером непрерывной подачи.



- 2 отдельных устройства подачи для максимальной эффективности:
  - Устройство ручной подачи (Ergo-loop) – обеспечивает эффект рычага
  - Бункер непрерывной подачи – для непрерывной подачи округлых продуктов
- Режущие диски полностью из нержавеющей стали
- Режущие диски со сменными лезвиями
- Точная и безупречная нарезка
- Широкое загрузочное отверстие диаметром 200 мм
- Экономия времени
- Автоматический старт/стоп
- Удобная и эргономичная наклонная конструкция
- Встроенная труба подачи
- Быстрая и простая очистка
- Рукоятки обеспечивают удобное перемещение
- Подходит для использования на столе-подставке
- Полнейшая безопасность
- Прочная и износостойкая машина
- Высочайшее качество и долговечность

RG-350 Машина

№ изделия	Описание
40941	RG-350 включая устройство ручной подачи / 220-240 1 50/60
40940	RG-350 включая устройство ручной подачи / 380-415 3N 50
11117	RG-350 включая устройство ручной подачи / 380-415 3N 50 C 🔓
40947	RG-350 включая бункер непрерывной подачи / 220-240 1 50/60
40948	RG-350 включая бункер непрерывной подачи / 380-415 3N 50

🔓 = *Модель с замком.*

RG-350 Аксессуары

№ изделия	Описание
25270	Стол-подставка, нерж. *сталь, включая контейнер из пищевого пластика 1/1-100*
40721	Гастрономическая тележка, нержавеющая сталь, *рукоятка, блокируемые колеса, регулируемая по высоте, в комплект входит гастрономический контейнер 1/1-200 (поликарбонат).*
1076	Настенный кронштейн для 3 дисков/решеток
10037	Щётка для очистки



Практичные настенные кронштейны для режущих дисков



Щётка для очистки



Тележка с гастрономическим поддоном



Стол-подставка

RG-350 Устройства подачи

№ изделия	Описание
40881	Цилиндр подачи с устройством ручной подачи
40871	Бункер непрерывной подачи, включая цилиндр подачи



RG-350
включая устройство
ручной подачи



RG-350
включая бункер
непрерывной подачи



Устройство ручной подачи



Бункер непрерывной
подачи

Машина в двух вариантах

RG-350 это одна из наиболее высокопроизводительных и эффективных машин HALLDE. Существует два различных типа загрузки - Устройство ручной подачи (Ergo Loop) и Устройство непрерывной подачи. Режущие диски, увеличенные до диаметра 215 мм, значительно увеличивают производительность. Устройство ручной подачи снабжено рычагом, что вдвое уменьшает требующееся для работы усилие оператора. Запатентованная система HALLDE Ergo Loop позволяет работать как правой, так и левой рукой.

Устройство непрерывной подачи чрезвычайно производительно за счет отсутствия простоя в время загрузки и работает с округлыми продуктами.



Мы рекомендуем наш регулируемый по высоте стол-подставку, чтобы быть уверенными, что Вы всегда работаете на HALLDE на нужной высоте, особенно с Устройством непрерывной подачи.



Цилиндр подачи



Укладка томатов



Труба подачи



Бункер непрерывной
подачи



Детали, моющиеся
в посудомоечной машине

RG-350

Режущие диски

Все нижеуказанные диски можно мыть в посудомоечной машине. См. Руководство по режущему оборудованию, стр. 4-5, для исчерпывающей информации.



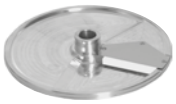
Ломтик

№ изделия	Размер
63082	0.5 мм
63081	1 мм
63023	1.5 мм
63026	2 мм
63045	3 мм
63056	4 мм
63083	5 мм
63046	6 мм
63084	7 мм
63042	8 мм
63085	9 мм
63033	10 мм



ВП Ломтик

№ изделия	Размер
65040	2 мм
65041	4 мм
65042	6 мм
65043	8 мм
65044	10 мм
65018	12 мм
65021	15 мм
65024	20 мм



Диск для нарезки мягких продуктов

№ изделия	Размер
62573	8 мм
62575	10 мм
62577	12 мм
62579	15 мм



Диски для тонкой нарезки

№ изделия	Размер
62320	14 мм
62322	20 мм



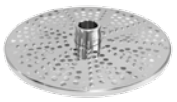
Соломка

№ изделия	Размер
63031	2x2 мм
63348	2x6 мм
63349	3x3 мм
63061	4x4 мм
63065	6x6 мм
63073	8x8 мм
63080	10x10 мм



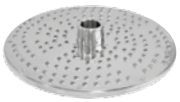
Тёрка/ Измельчитель

№ изделия	Размер
62630	1.5 мм
62631	2 мм
62632	3 мм
62633	4.5 мм
62634	6 мм
62635	8 мм
62636	10 мм



Мелкая тёрка, мелкая

№ изделия	Размер
62637	Тонкая



Тёрка для твёрдого сыра

№ изделия	Размер
62639	Твёрдый сыр



Мелкая тёрка, особо мелкая

№ изделия	Размер
62638	Особо тонкая



ВП Соломка

№ изделия	Размер
65000	2x2 мм
65004	4x4 мм
65007	6x6 мм
65010	8x8 мм
65015	10x10 мм



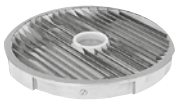
Волнистый ломтик

№ изделия	Размер
63343	3 мм
63074	4 мм
63345	5 мм
63039	6 мм



Решётки для нарезки кубиками

№ изделия	Размер	Комбинируется с
37177	6x6 мм	• *Ломтик 3-6 мм* • *ВП Ломтик 4-6 мм*
37178	8x8 мм	• *Ломтик 3-8 мм* • *Диск для нарезки мягких продуктов 8 мм* • *ВП Ломтик 4-8 мм*
37179	10x10 мм	• *Ломтик 3-10 мм* • *Диск для нарезки мягких продуктов 8-10 мм* • *ВП Ломтик 4-10 мм*
37180	12x12 мм	• *Ломтик 3-10 мм* • *Диск для нарезки мягких продуктов 8-10 мм* • *ВП Ломтик 4-10 мм*
37181	12x12 мм Низкая	• *Диск для нарезки мягких продуктов 12 мм* • *ВП Ломтик 12 мм*
37182	15x15 мм	• *Ломтик 3-10 мм* • *Диск для нарезки мягких продуктов 8-10 мм* • *ВП Ломтик 4-10 мм*
37183	15x15 мм Низкая	• *Диск для тонкой нарезки 14 мм* • *Диск для нарезки мягких продуктов 12-15 мм* • *ВП Ломтик 12-15 мм*
37184	20x20 мм	• *Ломтик 3-10 мм* • *Диск для нарезки мягких продуктов 8-10 мм* • *ВП Ломтик 4-10 мм*
37185	20x20 мм Низкая	• *Диски для тонкой нарезки 14-20 мм* • *Диск для нарезки мягких продуктов 12-15 мм* • *ВП Ломтик 12-20 мм*
37186	25x25 мм	• *Ломтик 3-10 мм* • *Диск для нарезки мягких продуктов 8-10 мм* • *ВП Ломтик 4-10 мм*
37187	25x25 мм Низкая	• *Диски для тонкой нарезки 14-20 мм* • *Диск для нарезки мягких продуктов 12-15 мм* • *ВП Ломтик 12-20 мм*



Решетка для картофеля-фри

№ изделия	Размер	Комбинируется с
37176	10 мм	• *Ломтик 10 мм* • *Диски для мягких родуктов 10 мм* • *ВП Ломтик 10 мм*

Рекомендуемые комплекты режущих дисков

№ изделия	Описание
84015	**Комплект из 6 режущих дисков** *Ломтик 1.5, 4, 6 и 10 мм, Тёрка/Измельчитель 4.5 мм, Решётка для нарезки кубиками 10x10 мм.*
84016	**Комплект из 9 режущих дисков** *Ломтик 1.5, 4, 6 и 10 мм, Соломка 4x4 мм, Тёрки/Измельчители 2 и 8 мм, Мелкая тёрка мелкая, Решётка для нарезки кубиками 10x10 мм.*

Более чем 50 различных нарезок



Ломтик | Волнистый ломтик | Соломка | Тёрка | Кубик | Нарезка картофеля-фри

Овощерезка

RG- 400i

Перерабатывает до 3 000 порций в день/до 2,4 тонн/ч.



- 4 отдельных устройства подачи для максимальной гибкости:
  - Бункер непрерывной подачи – для непрерывной подачи округлых продуктов
  - Устройство с 4-мя трубами подачи – для нарезки длинных продуктов
  - Устройство ручной подачи (Ergo-loop) – обеспечивает эффект рычага
  - Устройство пневматической подачи – продукты автоматически проталкиваются одним нажатием
- 2 цилиндра подачи
  - Цилиндр подачи A – с тремя ножами внутри
  - Цилиндр подачи B – с одной перегородкой внутри
- Все устройства подачи и цилиндры подачи изготовлены из нерж. стали
- Режущие диски полностью из нержавеющей стали
- Лоток из нерж. стали для лёгкой очистки
- Режущие диски со сменными лезвиями
- Точная и безупречная нарезка
- Широкое загрузочное отверстие диаметром 200 мм
- Экономия времени
- Автоматический старт/стоп для продолжительной работы
- Быстрая и простая очистка, все съёмные части можно мыть в посудомоечной машине
- Рукоятка и 2 колеса обеспечивают удобное перемещение
- Полнейшая безопасность
- Прочная и износостойкая машина из нерж. стали
- Высочайшее качество и долговечность

RG-400i Машина

№ изделия	Описание
37062	RG-400i Базовый модуль / 400-415 3N 50/60
11120	RG-400i Базовый модуль / 380-415 3N 50/60 C 🔓

🔓 = *Модель с замком.*

RG-400i Аксессуары

№ изделия	Описание
10351	Компрессор 230 1 50, for 37106
3208	Тележка для аксессуаров *нерж. сталь, с блокируемыми колесами.*
40721	Гастрономическая тележка, нержавеющая сталь, *рукоятка, блокируемые колеса, регулируемая по высоте, в комплект входит гастрономический контейнер 1/1-200 (поликарбонат).*
37041	Лоток
1076	Настенный кронштейн для 3 дисков/решеток
10037	Щётка для очистки



Практичные настенные кронштейны для режущих дисков



Щётка для очистки



Лоток



Компрессор



Тележка с гастрономическим поддоном



Тележка для аксессуаров

RG-400i Устройства подачи

№ изделия	Описание
37091	Бункер непрерывной подачи, включая цилиндр подачи
37063	Цилиндр подачи A *использовать с устройствами 37060, 37105 или 37106*
37202	Цилиндр подачи B *использовать с цилиндрами 37060 или 37105*
37060	Устройство ручной подачи, Ergo Loop *использовать с цилиндрами 37063 или 37202*
37105	Устройство с 4-мя трубами подачи, включая 2 пестика *использовать с цилиндрами 37063 или 37202*
37106	Устройство пневматической подачи *Используйте с цилиндром подачи 37063 и компрессором (10351).*

Устройство ручной подачи



Устройство с 4-мя трубами подачи



Бункер непрерывной подачи



Устройство пневматической подачи





или



Цилиндр подачи A

Цилиндр подачи B



Цилиндр подачи для бункера непрерывной подачи



Цилиндр подачи A

переработке. Он используется с устройством пневматической подачи, устройством ручной подачи и устройством с 4-мя трубами подачи. Идеально подходит для шинковки капусты.

Цилиндр подачи B с одной перегородкой внутри применяется с устройством ручной подачи и устройством с 4-мя трубами подачи. Идеально подходит для нарезки продуктов, аккуратно сложенных или ориентированных нужным образом.



Режущий инструмент



Диск сбрасыватель



Лоток



Podstawa urządzenia

Цилиндр подачи для бункера непрерывной подачи оснащен двумя лопатками, которые направляют продукты вниз на режущий инструмент во время переработки.Цилиндр подачи A с тремя внутренними ножами фиксирует и разрезает продукты при



RG-400i с бункером непрерывной подачи



RG-400i с устройством ручной подачи



RG-400i с устройством пневматической подачи



RG-400i с устройством с 4-мя трубами подачи

Режущие диски

Все нижеуказанные диски можно мыть в посудомоечной машине. См. Руководство по режущему оборудованию, стр. 4-5, для исчерпывающей информации.



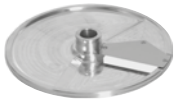
Ломтик

№ изделия	Размер
63082	0.5 мм
63081	1 мм
63023	1.5 мм
63026	2 мм
63045	3 мм
63056	4 мм
63083	5 мм
63046	6 мм
63084	7 мм
63042	8 мм
63085	9 мм
63033	10 мм



ВП Ломтик

№ изделия	Размер
65040	2 мм
65041	4 мм
65042	6 мм
65043	8 мм
65044	10 мм
65018	12 мм
65021	15 мм
65024	20 мм



Диск для нарезки мягких продуктов

№ изделия	Размер
62573	8 мм
62575	10 мм
62577	12 мм
62579	15 мм



Диски для тонкой нарезки

№ изделия	Размер
62320	14 мм
62322	20 мм



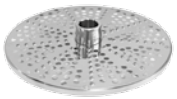
Соломка

№ изделия	Размер
63031	2x2 мм
63348	2x6 мм
63349	3x3 мм
63061	4x4 мм
63065	6x6 мм
63073	8x8 мм
63080	10x10 мм



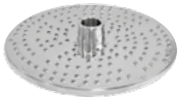
Тёрка/ Измельчитель

№ изделия	Размер
62630	1.5 мм
62631	2 мм
62632	3 мм
62633	4.5 мм
62634	6 мм
62635	8 мм
62636	10 мм



Мелкая тёрка, мелкая

№ изделия	Размер
62637	Тонкая



Тёрка для твёрдого сыра

№ изделия	Размер
62639	Твёрдый сыр



Мелкая тёрка, особо мелкая

№ изделия	Размер
62638	Особо тонкая



ВП Соломка

№ изделия	Размер
65000	2x2 мм
65004	4x4 мм
65007	6x6 мм
65010	8x8 мм
65015	10x10 мм



Волнистый ломтик

№ изделия	Размер
63343	3 мм
63074	4 мм
63345	5 мм
63039	6 мм



Решётки для нарезки кубиками

№ изделия	Размер	Комбинируется с
37188	6x6 мм	• *Ломтик 3-6 мм* • *ВП Ломтик 4-6 мм*
37189	8x8 мм	• *Ломтик 3-8 мм* • *Диск для нарезки мягких продуктов 8 мм* • *ВП Ломтик 4-8 мм*
37190	10x10 мм	• *Ломтик 3-10 мм* • *Диск для нарезки мягких продуктов 8-10 мм* • *ВП Ломтик 4-10 мм*
37191	12x12 мм	• *Ломтик 3-10 мм* • *Soft Slicer 8-10 мм* • *ВП Ломтик 4-10 мм*
37195	12x12 мм Низкая	• *Диск для нарезки мягких продуктов 12 мм* • *ВП Ломтик 12 мм*
37192	15x15 мм	• *Ломтик 3-10 мм* • *Диск для нарезки мягких продуктов 8-10 мм* • *ВП Ломтик 4-10 мм*
37196	15x15 мм Низкая	• *Диски для тонкой нарезки 14 мм* • *Диск для нарезки мягких продуктов 12-15 мм* • *ВП Ломтик 12-15 мм*
37193	20x20 мм	• *Ломтик 3-10 мм* • *Диск для нарезки мягких продуктов 8-10 мм* • *ВП Ломтик 4-10 мм*
37197	20x20 мм Низкая	• *Fine Cut Slicer 14-20 мм* • *Диск для нарезки мягких продуктов 12-15 мм* • *ВП Ломтик 12-20 мм*
37194	25x25 мм	• *Ломтик 3-10 мм* • *Диск для нарезки мягких продуктов 8-10 мм* • *ВП Ломтик 4-10 мм*
37198	25x25 мм Низкая	• *Диски для тонкой нарезки 14-20 мм* • *Диск для нарезки мягких продуктов 12-15 мм* • *ВП Ломтик 12-20 мм*



Решетка для картофеля-фри

№ изделия	Размер	Комбинируется с
37199	10 мм	• *Ломтик 10 мм* • *Диск для мягких родуктов 10 мм*

Рекомендуемые комплекты режущих дисков

№ изделия	Описание
84023	**Комплект из 6 режущих дисков** *Ломтик 1.5, 4, 6 и 10 мм, Тёрка/измельчитель 4.5 мм, Решётка для нарезки кубиками 10x10 мм.*
84024	**Комплект из 9 режущих дисков** *Ломтик 1.5, 4, 6 и 10 мм, Соломка 4x4 мм, Тёрки/Измельчители 2 и 8 мм, Мелкая тёрка мелкая, Решётка для нарезки кубиками 10x10 мм.*

RG-400i

Рекомендованные комплекты

Комплект	№ изделия	Описание	СТАРТ	СТАНДАРТ	ПОЛНЫЙ
Машина	37062	**RG-400i Базовый модуль / 400-415 3N 50/60**	X	X	X
Устройства подачи	37063	**Цилиндр подачи A**	X	X	X
	37105	**Устройство с 4-мя трубами подачи** включая 2 пестика	X	X	X
	37060	**Устройство ручной подачи,** Ergo Loop	X	X	
	37091	**Бункер непрерывной подачи,** включая цилиндр подачи		X	X
	37106	**Устройство пневматической подачи**			X
Аксессуары	40721	**Тележка с гастрономическим поддоном**	X	X	X
	3208	**Тележка для аксессуаров** с блокируемыми колесами		X	X
	37041	**Лоток**		X	X
	10351	**Компрессор 230 1 50**			X
Комплекты режущих дисков *Все режущие диски из нерж. стали и моющиеся в посудомоечной машине*	84023	**Комплект из 6 режущих дисков** *Ломтик 1.5 мм* *Ломтик 4 мм* *Ломтик 6 мм* *Ломтик 10 мм* *Тёрка/измельчитель 4.5 мм* *Решётка для нарезки кубиками 10x10 мм*	X		
	84024	**Комплект из 9 режущих дисков** *Ломтик 1.5 мм* *Ломтик 4 мм* *Ломтик 6 мм* *Ломтик 10 мм* *Соломка 4x4 мм* *Тёрка/измельчитель 2 мм* *Тёрка/измельчитель 8 мм* *Мелкая тёрка, мелкая* *Решётка для нарезки кубиками 10x10 мм*		X	X










СТАРТ	СТАНДАРТ	ПОЛНЫЙ
		
		
		
		
		
		
		

HALLDE Комби куттеры

Способы переработки

Насадка-куттер/блендер: рубит, размалывает, смешивает, приготавливает пюре или фарш, измельчает и перемешивает мясо, ароматизированное сливочное масло, соусы, десерты, пюре, паштеты, супы и т.д.

Насадка-овощерезка: натирает, шинкует, нарезает ломтиками, кубиками, соломкой и волнистыми ломтиками различных размеров в зависимости от выбранной модели.

Пользователи

Комбинированные кухонные процессоры HALLDE подходят разным пользователям — от небольших кафе до кухонь среднего размера.

Идеально подходит для кухонь, на которых готовится диетическая еда, или еда определенной консистенции в больницах, домах престарелых и т.д.

Почему стоит выбрать Комби куттеры HALLDE?

- Две машины в одной!
- Автоматический выбор скорости для двух отдельных насадок обеспечивает идеальный результат при использовании обеих функций:
  - Насадка-овощерезка (низкая скорость)
  - Насадка- куттер/блендер (высокая скорость)
- Экономия времени
- Простая и быстрая очистка
- Удобное перемещение и хранение
- Полнейшая безопасность
- Высочайшее качество и долговечность

Насадка-овощерезка

- Автоматический старт/стоп
- Точная и безупречная нарезка
- Широкий выбор режущих дисков

Насадка- куттер/блендер

- Однородный и равномерный результат
- Перерабатывает продукты любой консистенции, сырые или вареные/ сухие или жидкие
- Зубчатые ножи долго остаются острыми

Возможности двух машин в одной – максимальная гибкость


Ломтик


Волнистый ломтик


Соломка


Тёрка


Рубит


Смешивает


Измельчает


Взбивает пюре


Перемалывает

Комби куттеры

CC-32S

Перерабатывает до 80 порций в день/120 кг/ч. Объем чаши 3 л.



- Автоматическая установка скорости для отдельных насадок обеспечивает идеальный результат при использовании обеих функций
- Быстрая и простая очистка, все съемные части пригодны для мытья в посудомоечной машине
- Экономия времени
- Легко и удобно перемещать
- Настольная модель
- Полнейшая безопасность
- Высочайшее качество и долговечность

Насадка-овощерезка

- 1 скорость (низкая)
- Режущие диски из нержавеющей стали
- Точная и безупречная нарезка
- Автоматический старт/стоп
- Встроенная труба подачи

Насадка-куттер/блендер

- 1 скорость (высокая)
- Перерабатывает продукты любой консистенции, сырые или вареные/сухие или жидкие
- Зубчатые ножи долго остаются острыми

CC-32S Машина

№ изделия	Описание
24660	CC-32S / 220-240 1 50/60

CC-32S Аксессуары

№ изделия	Описание
1076	Настенный кронштейн для 3 режущих дисков/решеток
10037	Щётка для очистки

CC-32S Режущие диски

см. стр. 27


Щётка для очистки


Практичные настенные кронштейны для режущих дисков

Возможности двух машин в одной – максимальная гибкость


Ломтик


Волнистый ломтик


Соломка


Тёрка


Кубик


Рубит


Смешивает


Измельчает


Взбивает пюре


Перемалывает

Комби куттеры

CC-34

Перерабатывает до 80 порций в день/120 кг/ч. Объем чаши 3 л.



- Автоматическая установка скорости для отдельных насадок обеспечивает идеальный результат при использовании обеих функций
- Быстрая и простая очистка, все съемные части пригодны для мытья в посудомоечной машине
- Экономия времени
- Легко и удобно перемещать
- Настольная модель
- Полнейшая безопасность
- Высочайшее качество и долговечность

Насадка-овощерезка

- 2 скорости (низкие)
- Режущие диски из нержавеющей стали
- Точная и безупречная нарезка
- Автоматический старт/стоп
- Встроенная труба подачи

Насадка-куттер/блендер

- 2 скорости (высокие) и функция пульсации
- Перерабатывает продукты любой консистенции, сырые или вареные/ сухие или жидкие
- Запатентованная скребковая система обеспечивает быстрый и равномерный результат
- Зубчатые ножи долго остаются острыми

CC-34 Машина

№ изделия	Описание
24377	CC-34 / 220-240 1 50/60

CC-34 Аксессуары

№ изделия	Описание
1076	Настенный кронштейн для 3 режущих дисков/решеток
10037	Щётка для очистки


Щётка для очистки


Практичные настенные кронштейны для режущих дисков

CC-32S и CC-34

Режущие диски

Все нижеуказанные диски можно мыть в посудомоечной машине. См. Руководство по режущему оборудованию, стр. 4-5, для исчерпывающей информации.



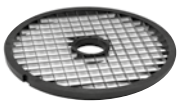
Ломтик

№ изделия	Размер
85001	1 мм
85002	2 мм
85004	4 мм
85006	6 мм



Тёрка/ Измельчитель

№ изделия	Размер
85044	2 мм
85040	4 мм
85045	6 мм



Решётки для нарезки кубиками

Только для CC-34. *См. Руководство по режущему оборудованию, стр. 4-5. Важно! Решетки для нарезки кубиком могут использоваться в сочетании только с дисками для RG-100.*



Волнистый ломтик

№ изделия	Размер
85048	4 мм



Соломка

№ изделия	Размер
85057	2x2 мм
85050	4x4 мм

Рекомендуемые комплекты режущих дисков !

№ изделия	Описание
84081	**Комплект из 2-х режущих дисков** *Ломтик 4 мм, Терка/Измельчитель 4 мм.*
84082	**Комплект из 4-х режущих дисков** *Ломтик 2 и 4 мм, Терка/Измельчитель 4 мм, Соломка 2x2 мм.*



Цилиндр подачи



Цилиндр подачи



Укладка томатов



Труба подачи



Насадка-куттер



Добавление в процессе



Скребковая система



Лезвия с двойным зубом



Легко переносить



Детали, моющиеся в посудомоечной машине

HALLDE Вертикальный куттер/блендер

Способы переработки

Рубит, размалывает, смешивает, приготавливает пюре или фарш, измельчает и перемешивает мясо, ароматизированное сливочное масло, соусы, десерты, пюре, паштеты, супы и т.д.

Пользователи

Ассортимент изделий HALLDE подходит разным пользователям — от небольших кафе до больших централизованных кухонь.

Идеально подходит для кухонь, на которых готовится диетическое питание в больницах, домах престарелых и т.д.

15 секунд

5 секунд

0 секунд

Почему стоит выбрать вертикальный куттер/блендер HALLDE?

- Запатентованная система со скребками позволяет экономить время
- Перерабатывает продукты любой консистенции, сырые или вареные/сухие или жидкие
- Однородный и равномерный результат
- Зубчатые ножи долго остаются острыми
- Быстрая и простая очистка
- Полнейшая безопасность
- Высочайшее качество и долговечность
- Удобное перемещение и хранение

Быстрое приготовление с нужной консистенцией


Рубит


Смешивает


Измельчает


Взбивает пюре


Перемалывает

Вертикальный куттер/блендер

VCB-32

Объем чаши 3 л



- Две скорости и функция пульсации
- Быстрая и простая очистка, все съемные части пригодны для мытья в посудомоечной машине
- Перерабатывает продукты любой консистенции, сырые или вареные/ сухие или жидкие
- Запатентованная система скребков обеспечивает быстрый и равномерный результат
- Зубчатые ножи долго остаются острыми
- Рукоятки, удобное перемещение и хранение
- Настольная модель
- Полнейшая безопасность
- Высочайшее качество и долговечность

VCB-32 Машина

№ изделия	Описание
24350	VCB-32 / 220-240 1 50/60


Добавление в процессе


Скребковая система


Майонез


Легко переносить


Детали, моющиеся в посудомоечной машине

БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С НУЖНОЙ КОНСИСТЕНЦИЕЙ


Рубит


Смешивает


Измельчает


Взбивает пюре


Перемалывает

ВЕРТИКАЛЬНЫЙ КУТТЕР/МИКСЕР

VCM-41

Объем чаши 4 л



- Одна скорость и функция пульсации
- Быстрая и простая очистка, все съемные части пригодны для мытья в посудомоечной машине
- Перерабатывает продукты любой консистенции, сырые или вареные/ сухие или жидкие
- Запатентованная система скребков обеспечивает быстрый и равномерный результат
- Зубчатые ножи долго остаются острыми
- Ножевой механизм со сменными ножами
- Рукоятки, удобное перемещение и хранение
- Настольная модель
- Полнейшая безопасность
- Высочайшее качество и долговечность

VCM-41 Машина

№ изделия	Описание
22304	VCM-41 / 220-240 1 50/60

ВЕРТИКАЛЬНЫЙ КУТТЕР/МИКСЕР

VCM-42

Объем чаши 4 л



- Две скорости и функция пульсации
- Быстрая и простая очистка, все съемные части пригодны для мытья в посудомоечной машине
- Перерабатывает продукты любой консистенции, сырые или вареные/ сухие или жидкие
- Запатентованная система скребков обеспечивает быстрый и равномерный результат
- Зубчатые ножи долго остаются острыми
- Ножевой механизм со сменными ножами
- Рукоятки, удобное перемещение и хранение
- Настольная модель
- Полнейшая безопасность
- Высочайшее качество и долговечность

VCM-42 Машина

№ изделия	Описание
22370	VCM-42 / 400 3N 50


Лезвия с двойным зубом


Скребковая система


Добавление в процессе


Легко переносить


Детали, моющиеся в посудомоечной машине

Быстрое приготовление с нужной консистенцией


Рубит


Смешивает


Измельчает


Взбивает пюре


Перемалывает

Вертикальный куттер/блендер

VCB-61

Объем чаши 6 л

- Одна скорость и функция пульсации
- Быстрая и простая очистка, все съемные части пригодны для мытья в посудомоечной машине
- Перерабатывает продукты любой консистенции, сырые или вареные/ сухие или жидкие
- Запатентованная система скребков обеспечивает быстрый и равномерный результат
- Зубчатые ножи долго остаются острыми
- Запатентованный ножевой механизм с 2 дополнительными переворачивающими ножами
- Ножевой механизм со сменными ножами
- Рукоятки, удобное перемещение и хранение
- Настольная модель
- Полнейшая безопасность
- Высочайшее качество и долговечность



VCB-61 Машина

№ изделия	Описание
22617	VCB-61 / 220-240 1 50/60

Вертикальный куттер/блендер

VCB-62

Объем чаши 6 л

- Две скорости и функция пульсации
- Быстрая и простая очистка, все съемные части пригодны для мытья в посудомоечной машине
- Перерабатывает продукты любой консистенции, сырые или вареные/ сухие или жидкие
- Запатентованная система скребков обеспечивает быстрый и равномерный результат
- Зубчатые ножи долго остаются острыми
- Запатентованный ножевой механизм с 2 дополнительными переворачивающими ножами
- Ножевой механизм со сменными ножами
- Рукоятки, удобное перемещение и хранение
- Настольная модель
- Полнейшая безопасность
- Высочайшее качество и долговечность



VCB-62 Машина

№ изделия	Описание
22646	VCB-62 / 380-415 3N 50/60


Запатентованный нож


Скребковая система


Превосходный результат


Легко переносить


Детали, моющиеся в посудомоечной машине

HALLDE Блендер

Способы переработки

Перемешивает, перемалывает, взбалтывает, взбивает, измельчает и приготавливает пюре в большом объёме жидкостей, таких как травяные масла, соусы, супы, сгустители, кондитерские смеси, салатные заправки, десерты, фруктовые напитки, коктейли, молочные коктейли, смузи и т.д.

Пользователи

Блендер SB-4 от HALLDE подходит для ресторанов, баров, кухонь ресторанов быстрого питания, больниц, диетических кухонь, школ, кухонь предприятий общественного питания, супермаркетов и т.д.

Почему стоит выбрать блендер SB-4 от HALLDE?

- Запатентованный шарнирный держатель крышки с предохранительным выключателем
- Перерабатывает от 2 дл до 4 л
- Регулируемая скорость 700–15 000 об/мин, функция пульсации
- Быстрая и простая очистка
- Полнейшая безопасность
- Двигатель расположен за кувшином:
  - Оптимальная рабочая высота
  - Устойчивая конструкция
- Высочайшее качество и долговечность
- Легкий вес — удобное перемещение и хранение
- Хорошо продуманная конструкция кувшина:
  - Прозрачные стенки позволяют следить за процессом
  - Невероятно ударопрочный и термостойкий, можно мыть в посудомоечной машине
  - Две прочные рукоятки
  - Отверстие в крышке для удобного наполнения жидкостью
  - Предотвращающий проливание край
  - Специальная форма снижает время переработки
  - Измерение в литрах, унциях и чашах

Мощный 4-литровый блендер для жидкостей и смесей



Рубит | Взбалтывает | Смешивает | Измельчает | Взбивает | Смешивает

Блендер
SB-4
Объём 4 л



- Запатентованный шарнирный держатель крышки с предохранительным выключателем
- Регулируемая скорость 700–15 000 об/мин, функция пульсации
- Перерабатывает от 2 дл до 4 л
- Двигатель расположен за кувшином:
  - Оптимальная рабочая высота
  - Устойчивая конструкция
- Быстрая и простая очистка
- Полнейшая безопасность
- Высочайшее качество и долговечность
- Хорошо продуманная конструкция кувшина:
  - Прозрачные стенки позволяют следить за процессом
  - Невероятно ударопрочный и термостойкий, можно мыть в посудомоечной машине
  - Две прочные рукоятки
  - Отверстие в крышке для удобного наполнения жидкостью
  - Предотвращающий проливание край
  - Специальная форма снижает время переработки
  - Измерение в литрах, унциях и чашах
- Легкий вес — удобное перемещение и хранение

SB-4 Машина

№ изделия	Описание
23010	SB-4 / 220-240 1 50/60

SB-4 Аксессуары

№ изделия	Описание
23307	Кувшин (ксилекс) 4 л., включая режущий блок и крышку.



Кувшин



Супы



Молочные коктейли/Смузи



Заправки



Витаминные напитки



Соки



Добавление в процессе



Держатель для крышки



Функция пульсации



Легко переносить



Детали, моющиеся в посудомоечной машине

Food Preparation Machines
Made in Sweden

Иногда необходимо иметь возможность блокировки,

чтобы всем была обеспечена безопасность









Food Preparation Machines – Made in Sweden

Овощерезки с замками – безопасный выбор

При помощи овощерезок HALLDE Вы можете натирать овощи, фрукты и сыр, а также нарезать их ломтиками, кубиками, соломкой, брусочками и волнистыми ломтиками разных размеров в зависимости от используемого режущего диска и модели овощерезки.

В овощерезках HALLDE используются режущие диски из нержавеющей стали. Ножи являются сменными и очень острыми, что обеспечивает идеальные результаты нарезки. Машины имеют эффективную функцию запуска/остановки для безопасной подачи и могут оснащаться защитной крышкой и замком для предотвращения случайного запуска машины со стороны неуполномоченного персонала. Это подходит, например, для кухонь в домах престарелых, школьных столовых, тюрьмах или других местах, где безопасность является высоким приоритетом.

Какие модели предлагаются с замками?

Модели RG-100, RG-200, RG-250 и RG-350 можно заказать с защитной крышкой, закрывающей кнопку запуска/остановки. Пользователь блокирует машину при помощи съемного замка. Модель RG-400i можно заказать с блокируемой кнопкой остановки. При нажатии красной кнопки машина останавливается. Для повторного запуска машины красную кнопку необходимо разблокировать при помощи ключа, прежде чем Вы сможете нажать зеленую кнопку запуска.

№ изделия	Описание
11114	RG-100 / 220-240 1 50/60
11115	RG-200 / 220-240 1 50/60
11116	RG-250 / 220-240 1 50/60
11117	RG-350 Manual / 380-415 3N 50/60
11120	RG-400i Machine Base / 380-415 3N 50/60

Выберите свою модель на странице HALLDE.COM

Выберите правильную модель!

Все овощерезки HALLDE производятся из тщательно отобранных высококачественных материалов. Они легко очищаются и оборудованы ручками для легкого перемещения, и каждая модель адаптирована к разным потребностям с разными объемами. На странице hallde.com Вы можете прочитать более подробную информацию о том, какая модель лучше подойдет к Вашим потребностям.



Нарезайте ломтиками | Нарезайте волнистыми ломтиками | Нарезайте соломкой | Натирайте | Нарезайте кубиками | Нарезайте брусочками



75 ЛЕТ ПРОШЛИ, А HALLDE ПРОДОЛЖАЕТ ОБЛЕГЧАТЬ ТРУД



Однажды вечером, когда Эрнст Халл наблюдал как его жена режет картофель соломкой для традиционного шведского блюда «Соблазн Янссона», к нему пришла блестящая идея. Нарезка не может быть трудной, но утомительной и трудоёмкой.

Небольшая машина для нарезки овощей позволила прослужить этому символу на шведской кухне, несмотря на увеличение заработной платы и стандартов эффективности.



Ernst Häll

С более чем 75-летним опытом HALLDE продолжает облегчать работу на кухне



Специалисты HALLDE подготовили советы и подсказки как машины HALLDE могут использоваться в различных концепциях приготовления

На hallde.com Вы можете прочитать больше о:

– Приготовление структурно измененной пищи для пожилых людей на попечении

– Приготовьте особо аппетитную начинку для пиццы.

– Приготовление для пекарен, кафе и кондитерских.

Читать больше

HALLDE также поставляет модели в морском исполнении и для производств, где машины должны быть оборудованы замками.

HALLDE®

Food Preparation Machines

Made in Sweden

hallde.com



© AB Hällde Maskiner Каталог продукции 2017