

PRZEWODNIK PO NARZĘDZIACH TNĄCYCH



HALLDE oferuje szeroką gamę narzędzi tnących do maszyn do szatkownic i kutrów kombi. Wszystkie narzędzia tnące mają noże wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej i można je myć w mywarkach.

WW = Wysoka Wydajność



Większość narzędzi tnących ma wymienne noże, płytki i noże pionowe (stłupki)

Większość narzędzi tnących ma wymienne noże, płytki i noże pionowe (stłupki)	mm	CC-32S RG-50S	CC-34 RG-50	RG-100	RG-200	RG-250 diwash RG-250	RG-350 RG-300i RG-400i
PLASTRY	0,5	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	1	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	1,5	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	2	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	3	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	4	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	6	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	7	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	8	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	9	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	10	✓	✓	✓	✓	✓	✓
PLASTRY WW	2	-	-	-	-	-	✓
	3	-	-	-	-	-	✓
	4	-	-	-	-	-	✓
	6	-	-	-	-	-	✓
	8	-	-	-	-	-	✓
	10	-	-	-	-	-	✓
	12	-	-	-	-	-	✓
	15	-	-	-	-	-	✓
	20	-	-	-	-	-	✓
DELIKATNE PASTRY	14	-	-	-	-	-	✓
	15	✓	✓	✓	✓	✓	-
	20	-	-	-	-	-	✓
PLASTRY STANDARDOWE	20	-	-	-	✓	✓	-
PLASTRY DO MIĘKKICH WARZYW	8	-	✓	✓	✓	✓	✓
	10	-	✓	✓	✓	✓	✓
	12	-	✓	✓	✓	✓	✓
	15	-	✓	✓	✓	✓	✓
PLASTRY KARBOWANE	2	✓	✓	✓	✓	✓	-
	3	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	4	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	6	✓	✓	✓	✓	✓	✓
PLASTRY KARBOWANE WW	2	-	-	-	-	-	✓
	3	-	-	-	-	-	✓
	4	-	-	-	-	-	✓
	6	-	-	-	-	-	✓

SŁUPKI

Tnie w stłupki twarde produktów do zupy, sałatki, gulaszu, dekoracje itp. Nadaje się do krojenia lekko zakrzywionych frytek.

mm	CC-32S RG-50S	CC-34 RG-50	RG-100	RG-200	RG-250 diwash RG-250	RG-350 RG-300i RG-400i
2 x 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2 x 6	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3 x 3	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4 x 4	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6 x 6	-	-	✓	✓	✓	✓
8 x 8	-	-	✓	✓	✓	✓
10 x 10	-	-	✓	✓	✓	✓

SŁUPKI WW

Słupki WW mają podwójne ostrza i odpowiednio większą wydajność. Tnij w stłupki twarde warzyw do zupy, sałatki, gulaszu, dodatki itp. Odpowiednie do krojenia frytek.

mm	CC-32S RG-50S	CC-34 RG-50	RG-100	RG-200	RG-250 diwash RG-250	RG-350 RG-300i RG-400i
2 x 2	-	-	-	-	-	✓
2,5 x 2,5	-	-	-	-	-	✓
2 x 6	-	-	-	-	-	✓
4 x 4	-	-	-	-	-	✓
6 x 6	-	-	-	-	-	✓
8 x 8	-	-	-	-	-	✓
10 x 10	-	-	-	-	-	✓

WIÓRKI

Zetrzyj marchewkę i kapustę do surówki. Zetrzyj orzechy, migdały i suchy chleb. Wiórki 6 lub 8 mm są powszechnie stosowana do tarcia sera do pizzy i do rozdrabniania kapusty.

mm	CC-32S RG-50S	CC-34 RG-50	RG-100	RG-200	RG-250 diwash RG-250	RG-350 RG-300i RG-400i
1,5	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4	✓	✓	-	-	-	-
4,5	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6	✓	✓	✓	✓	✓	✓
8	✓	✓	✓	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓	✓	✓	✓

TARCZA DO ROZDRABNIANIA DROBNA

Do rozdrabniania produktów, takich jak, surowe ziemniaki na placki ziemniaczane i suchego pieczywa na bułkę tartą.

mm	CC-32S RG-50S	CC-34 RG-50	RG-100	RG-200	RG-250 diwash RG-250	RG-350 RG-300i RG-400i
Drobny	✓	✓	✓	✓	✓	✓

TARCZA DO TWARDEGO SERA

Idealna do tarcia twardego sera, takiego jak parmezan. Tworzy nieco większe kawałki tarcza do rozdrabniania, bardzo drobna.

mm	CC-32S RG-50S	CC-34 RG-50	RG-100	RG-200	RG-250 diwash RG-250	RG-350 RG-300i RG-400i
Twardy ser	✓	✓	✓	✓	✓	✓

TARCZA DO ROZDRABNIANIA, BARDZO DOBRA

Zetrzyj produkty bardzo drobno, takie jak czarna rzodkiew starta na puree i ziemniaki na puree.

mm	CC-32S RG-50S	CC-34 RG-50	RG-100	RG-200	RG-250 diwash RG-250	RG-350 RG-300i RG-400i
Bardzo drobny	✓	✓	✓	✓	✓	✓

TARCE DO KOSTKI

Pokrój kostkę w połączeniu z odpowiednim rodzajem plastra. Pokrój zarówno twarde jak i miękkie warzywa, owoce itp.

mm	CC-32S RG-50S	CC-34 RG-50	RG-100	RG-200	RG-250 diwash RG-250	RG-350 RG-300i RG-400i
6 x 6	-	-	✓	✓	✓	✓
8 x 8	-	✓	✓	✓	✓	✓
10 x 10	-	✓	✓	✓	✓	✓
12 x 12	-	✓	✓	✓	✓	✓
N 12 x 12	-	✓	✓	✓	✓	✓
15 x 15	-	✓	✓	✓	✓	✓
N 15 x 15	-	✓	✓	✓	✓	✓
20 x 20	-	✓	✓	✓	✓	✓
N 20 x 20	-	-	-	-	✓	✓
X-N 20 x 20	-	-	-	-	✓	✓
25 x 25	-	-	-	-	-	✓
N 25 x 25	-	-	-	-	-	✓

TARCZA DO FRYTEK

Tnie frytki w połączeniu z plastrem 10 mm, plastrem WW 10 mm lub plastrem do miękkich warzyw 10 mm.

mm	CC-32S RG-50S	CC-34 RG-50	RG-100	RG-200	RG-250 diwash RG-250	RG-350 RG-300i RG-400i
10	-	-	-	-	✓	✓

STACJA ROBOCZA HALLDE

Aksesoria, które ułatwią życie w kuchni.

- Wózek do praktycznego przechowywania akcesoriów**
Idealne narzędzie do utrzymania porządku i czystości, pozwalające na szybką i łatwą obsługę narzędzi tnących, cylindrów podawczych i podajników. Wózek jest wykonany w całości ze stali nierdzewnej i ma solidne koła, z których dwa są zamykane na klucz.

- Wózek na pojemniki plynny przepływy**
Ułatwia obsługę przetworzonych produktów, ułatwiając transport do kolejnych etapów procesu przygotowania. Można go dostosować do różnych wysokości, a nawet całkowicie złożyć. Wózek jest wykonany w całości ze stali nierdzewnej, z czterema solidnymi kołami, z których dwa są zamykane na klucz.

- Pojemnik na żywność z pokrywką i wózek**
Wygodny w przypadku naprawy dużych woluminów. Wózek jest wyposażony w solidny uchwyt i cztery kółka samonastawne, z których dwa są zamykane na klucz. Objętość pojemnika do krojenia żywności wynosi 54 litra. Dzięki pokrywie pojemnik można układać jeden na drugim.

- Wózek basenowy**
Pokrój warzywa bezpośrednio do zalewy lub wody, aby były chrupiące. Wózek basenowy jest wyposażony w praktyczny kranik spustowy i mieści 85 litrów.

- Wózki na pojemniki gastronomiczne**
Niższy wariant ma praktyczną półkę, na której można obierać i siekać produkty przed obróbką, a jednocześnie zapewnia miejsce dla pojemników 2x7 GN 1/1. Wyższy model jest przystosowany do 16 GN 1/1. Oba wózki kontenerowe są wyposażone w cztery kółka samonastawne, z których dwa są zamykane na klucz.

- Szczotki czyszczące w dwóch rozmiarach**
Służą do czyszczenia maszyn i narzędzi tnących. Oba mają szorstkie włosie, które jest szczególnie skuteczne do czyszczenia kostek i Julienne Cutters.

- Wieszak ścienny na narzędzia tnące**
Zapewnia miejsce na trzy narzędzia tnące i szybki przegląd całego asortymentu, oszczędzając miejsce i czyniąc obsługę bezpieczną i wygodną - skuteczny sposób ochrony krawędzi ostrzy przed niepotrzebnym zużyciem.

ZAINSPIRUJ SIĘ HALLDE

Odwiedź naszą stronę internetową i śledź nas na Instagramie, You-Tube i LinkedIn. Zainspiruj się zdjęciami i filmami, w których pokazujemy wiele świetnych wyników osiągniętych przez HALLDE.

Witamy!

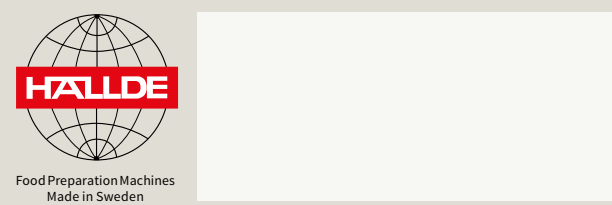


hallde.com



Dzięki 80-letniemu doświadczeniu i posiadaniu kilku ważnych patentów HALLDE jest światowym liderem w rozwoju i produkcji maszyn do przetwarzania warzyw oraz innych rodzajów maszyn do przygotowywania żywności, do użytku profesjonalnego. Nasze produkty są sprzedawane w ponad 80 krajach na całym świecie.

HALLDE przestrzega norm higieny, bezpieczeństwa i jakości.



AB Hällde Maskiner P.O. Box 1165 SE-164 26 Kista Szwecja
Tel: 08 587 730 00 • Faks: 08 587 730 30 • hallde.com • info@hallde.com



HALLDE Food Preparation Machines
Made in Sweden

PEŁNY ASORTYMENT PRODUKTÓW



hallde.com



Wysokiej jakości maszyny do przygotowywania żywności dla każdej profesjonalnej kuchni

SZATKOWNICE



RODZAJ PRZYGOTOWANIA

Plastry, kostki, wiórki, słupki, frytki i plastry karbowane w różnych wymiarach, w zależności od wybranego narzędzia tnącego i modelu szatkownicy.

UŻYTKOWNICY

Szeroka gama szatkownic firmy HALLDE jest odpowiednia dla najmniejszych kawiarni i zakładów przetwórstwa spożywczego.



RG-50S

Przetwarza do 80 porcji/dzień

2 kg /min

33 szt.

Faza 1



RG-50

Przetwarza do 80 porcji/dzień

2 kg /min

44 szt.

Faza 1



RG-100

Przetwarza do 400 porcji/dzień

5 kg /min

48 szt.

Faza 1

Faza 3



RG-200

Przetwarza do 700 porcji/dzień

7 kg /min

49 szt.

Faza 1

Faza 3



RG-250

Przetwarza do 1 000 porcji/dzień

10 kg /min

51 szt.

Faza 1

Faza 3

Nowy!

diwash

Wszystkie wymienne części RG-250 diwash można myć w zmywarce.



RG-250 diwash

Przetwarza do 1 000 porcji/dzień

10 kg /min

51 szt.

Faza 1

Faza 3

Nowy!



STAL NIERDZEWNA

RG-300i

Przetwarza do 3 000 porcji/dzień

40 kg /min

71 szt.

Faza 3



STAL NIERDZEWNA

RG-400i

Przetwarza do 5 000 porcji/dzień

60 kg /min

71 szt.

Faza 3



RG-350

Przetwarza do 1 500 porcji/dzień

15 kg /min

71 szt.

Faza 1

Faza 3



RODZAJ PRZETWARZANIA

Siekanie, mielenie, mieszanie, przecieranie, mielenie mięsa, masło smakowe, sosy, desery, przeciera, paszety, zupy itp.

UŻYTKOWNICY

Gama HALLDE pasuje zarówno do najmniejszych kawiarni, jak i dużych centralnych kuchni. Idealny do kuchni przygotowujących niestandardowe tekstury w szpitalach, domach spokojnej starości itp.



KUTRY



VCB-32

Pojemność netto miski 1,4 litrów
Dwie prędkości + puls

3 litry

1450/2650 rpm

Faza 1



VCM-41

Pojemność netto miski 1,4 litrów
Jedna prędkość + puls

4 litry

1500 rpm

Faza 1



VCM-42

Pojemność netto miski 1,4 litrów
Dwie prędkości + puls

4 litry

1500/3000 rpm

Faza 3



VCB-61

Pojemność netto miski 4,3 litrów
Jedna prędkość + puls

6 litry

1500 rpm

Faza 1



VCB-62

Pojemność netto miski 4,3 litrów
Dwie prędkości + puls

6 litry

1500/3000 rpm

Faza 3

KOMBI KUTER



RODZAJ PRZYGOTOWANIA

Przystawka kutra: Siekanie, mielenie, mieszanie, przecieranie, mielenie mięsa, masło smakowe, sosy, desery, przeciera, paszety, zupy itp. Przystawka szatkownicy: plastry, kostki, wiórki, słupki i plastry karbowane w różnych rozmiarach w zależności od wybranego modelu.

UŻYTKOWNICY

Kutry kombi, dwie maszyny w jednym, pasują do małej kuchni. Stosowane w restauracjach, hotelach, kuchniach gastronomicznych, piekarniach, sklepach itp. Idealne do kuchni przygotowujących zmodyfikowane tekstury w szpitalach, domach spokojnej starości itp.



CC-32S

Przetwarza do 80 porcji/dzień
Pojemność netto miski 1,4 litrów
Dwie prędkości - jedna dla każdej funkcji

2 kg /min

33 szt.

3 litry

500/1450 rpm

Faza 1



CC-34

Przetwarza do 80 porcji/dzień
Pojemność netto miski 1,4 litrów
Cztery prędkości - dwie dla każdej funkcji + puls

2 kg /min

44 szt.

3 litry

500/800
1450/2650 rpm

Faza 1

BLENDER



RODZAJ PRZETWARZANIA

Blenduje, miksuje, ubija, miesza, sieka i uciera płynne mieszanki.

UŻYTKOWNICY

Blender SB-4 firmy HALLDE pasuje do restauracji, barów, kuchni szybkiej obsługi, szpitali, dietetycznych kuchni, szkół, kuchni gastronomicznych, supermarketów itp.



SB-4

Objętość 4 litrów
Zmienna prędkość + puls

4 litry

700-15000 rpm

Faza 1

AKCESORIA DO SZATKOWNIC

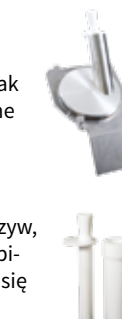
RG-100/200

Podajnik do cięcia pod kątem

Służy do krojenia długich i wąskich warzyw, takich jak ogórki, marchew i pory, aby uzyskać ukośnie ozdobne plastry do dań z woka, kanapek, sałatek itp.

Wkładka rurowa w kompl. z Pestle

Służy do ciągłego podawania długich i cienkich warzyw, które mają być cięte „na stojąco”, na przykład szczyptorki, chilli i rzodkiewki. Wkładkę rurową umieszcza się we wbudowanym podajniku rurowym



RG-200/250 diwash/250/350

Podstawa pod maszynę

Ergonomiczny stół, łatwy do ustawienia na wysokości odpowiedniej do twoich potrzeb i zapewniający stabilne ustawienie maszyny. Stół jest wykonany ze stali nierdzewnej i jest wyposażony w pojemnik 1/1 GN, który można postawić na podstawie - alternatywnie dostosuj podstawę do naszego wózka na pojemniki.



RG-400i

Pneumatyczna przystawka dociskowa

Przygotowuje wszystkie rodzaje produktów, zarówno duże, jak i małe. Produkt jest wiskany automatycznie za jednym naciśnięciem przycisku. Nakład pracy i czas są zminimalizowane.



RG-300i/400i

Ręczna przystawka dociskowa

Pętla Ergo zapewnia efekt dźwigni, który zmniejsza potrzebę użycia siły rąk podczas przygotowywania wszystkich rodzajów warzyw, zarówno dużych, jak i małych.

Przystawka do ciągłego podawania

Umożliwia ciągłe napełnianie przez cylinder podawczy w celu przygotowania przede wszystkim okrągłych produktów. Wydajność jest bardzo wysoka, ponieważ maszyna pracuje w sposób ciągły i dlatego jest wyjątkowo wydajna czasowo.

Wkładka 4-tulejowa

Służy do cięcia długich i wąskich produktów w pionie oraz produktów okrągłych w określonym kierunku. Podajnik ma cztery rurki, które zapewniają dobre podparcie dla produktów o różnych rozmiarach, takich jak ogórki i pory. Łatwo jest również „wiązać” ziola, np. Pietruszkę itp.

