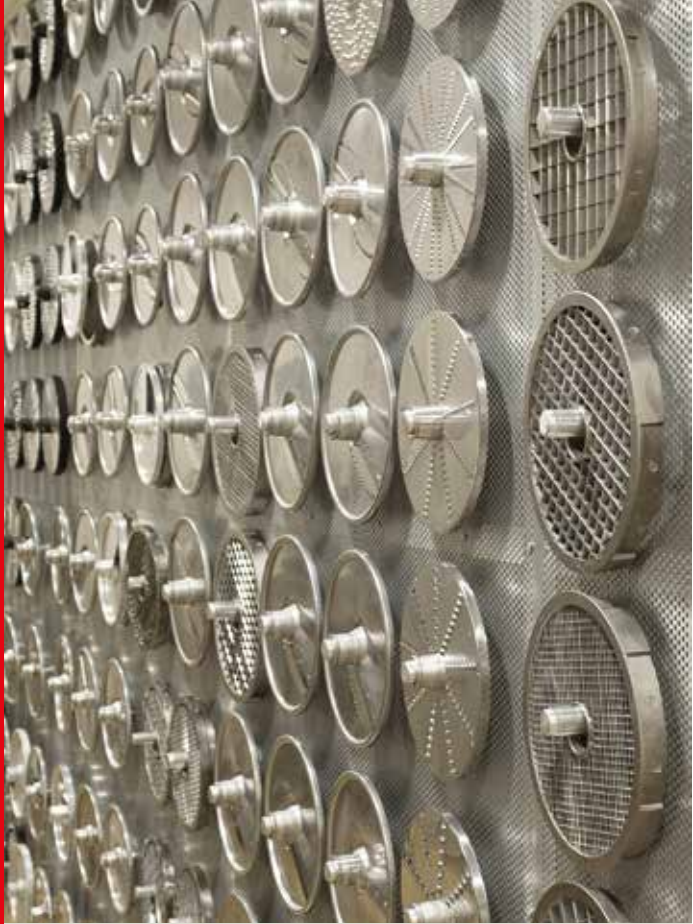
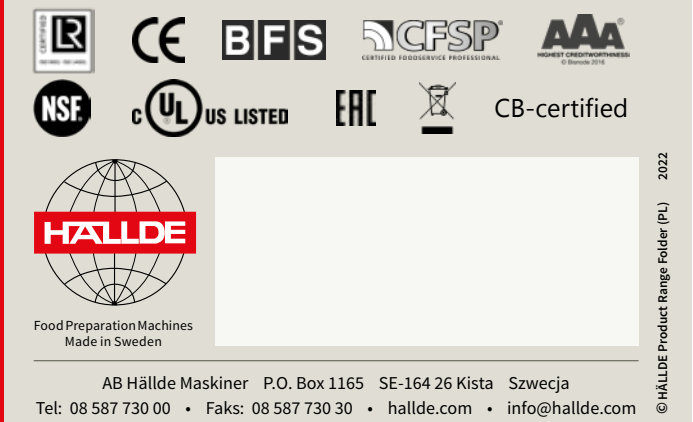




Z ponad 80-letnim doświadczeniu i posiadaniu kilku ważnych patentów HALLDE jest światowym liderem w rozwoju i produkcji maszyn do przetwarzania warzyw oraz innych rodzajów maszyn do przygotowywania żywności, do użytku profesjonalnego. Nasze produkty są sprzedawane w ponad 80 krajach na całym świecie.

HALLDE przestrzega norm higieny, bezpieczeństwa i jakości.



PEŁNY ASORTYMENT PRODUKTÓW



Szatkownice



Kutry kombi



Blender

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 zmywarkach.

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-350 RG-300i RG-400i	Szat- kownica do sera RG-400i
	PLASTRY							
Pokrój twarde i miękkie warzywa, owoce, grzyby itp. Pokrój w kostkę w połączeniu z odpowiednią tarczą do kostki. Zrób frytki w połączeniu z tarczą do frytek.	0.5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
	1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
	1.5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
	2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
	3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
	4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
	6	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
	7	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
	8	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
	9	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
	10	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-

	PLASTRY WW							
Plastry WW mają podwójne ostrza i odpowiednio większą wydajność. Pokrój twarde warzywa i owoce, i pokrój w kostkę, jeśli używasz zalecanej tarczy do kostki. Zrób frytki w połączeniu z tarczą do frytek.	2	-	-	-	-	-	✓	-
	3	-	-	-	-	-	✓	-
	4	-	-	-	-	-	✓	-
	6	-	-	-	-	-	✓	-
	8	-	-	-	-	-	✓	-
	10	-	-	-	-	-	✓	-
	12	-	-	-	-	-	✓	-
	15	-	-	-	-	-	✓	-
	20	-	-	-	-	-	✓	-

	DELIKATNE PLASTRY							
Pokrój twarde i miękkie warzywa, owoce, grzyby itp. Pokrój w kostkę w połączeniu z odpowiednią tarczą do kostki.	14	-	-	-	-	-	✓	-
	15	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
	20	-	-	-	-	-	✓	-

	PLASTRY STANDARDOWE							
Pokrój twarde / solidne produkty, takie jak warzywa korzenne itp. Pokrój w kostkę w połączeniu z odpowiednią tarczą do kostki.	20	-	-	-	✓	✓	-	-

	PLASTRY DO MIĘKKICH WARZEW							
Pokrój miękkie warzywa, owoce, grzyby itp. Najlepiej stosować podczas krojenia miękkich produktów w połączeniu z odpowiednią tarczą do kostki.	8	-	✓	✓	✓	✓	✓	-
	10	-	✓	✓	✓	✓	✓	-
	12	-	✓	✓	✓	✓	✓	-
	15	-	✓	✓	✓	✓	✓	-

	PLASTRY KARBOWANE							
Wytnij ozdobne, faliste plasterki buraka, ogórka, marchwi itp.	2	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
	3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
	4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
	6	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-

	PLASTRY KARBOWANE WW							
Plastry karbowane WW mają podwójne ostrza i odpowiednio większą wydajność. Wytnij ozdobne, faliste plasterki buraka, ogórka, marchwi itp.	2	-	-	-	-	-	✓	-
	3	-	-	-	-	-	✓	-
	4	-	-	-	-	-	✓	-
	6	-	-	-	-	-	✓	-

	SŁUPKI							
Tnie w stłupki twarde produktów do zupy, sałatki, gulaszu, dekoracje itp. Nadaje się do krojenia lekko zakrzywionych frytek.	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 słupki twarde warzywa do zupy, sałatki, gulaszu, dodatki itp. Odpowiednie do krojenia frytek.	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.	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.	Fine	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-

	TARCZA DO TWARDEGO SERA							
Idealna do tarcia twardego sera, takiego jak parmezan. Tworzy nieco większe kawałki niż tarcza do rozdrabniania, bardzo drobna.	Hard Cheese	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-

	TARCZA DO ROZDRABNIANIA, BARDZO DOBRA							
Zetrzyj produkty bardzo drobno, takie jak czarna rzodkiew starta na purée i ziemniaki na purée.	Extra Fine	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-

	TARCE DO KOSTKI							
Pokrój kostkę w połączeniu z odpowiednim rodzajem plastra. Pokrój zarówno twarde jak i miękkie warzywa, owoce itp.	6 x 6	-	-	✓	✓	✓	✓	-
	8 x 8	-	✓	✓	✓	✓	✓	-
	10 x 10	-	✓	✓	✓	✓	✓	-
	12 x 12	-	✓	✓	✓	✓	✓	-
	L 12 x 12	-	✓	✓	✓	✓	✓	-
	15 x 15	-	✓	✓	✓	✓	✓	-
	L 15 x 15	-	✓	✓	✓	✓	✓	-
	20 x 20	-	✓	✓	✓	✓	✓	-
	L 20 x 20	-	-	✓	✓	✓	✓	-
	X-L 20 x 20	-	-	-	✓	-	-	-
	25 x 25	-	-	-	-	✓	-	-
	L 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.	10	-	-	-	✓	✓	-	-

STACJA ROBOCZA HALLDE

Akcesoria, 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 zapewnia płynny przepływ

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 pokrywą i wózkem

Wygodny w przypadku napraw dużych woluminów. Wózek jest wyposażony w solidny uchwyt i cztery kółka samonastawne, z których dwa są zamykane na klucz. Objętość pojemnika na produkty wynosi 54 litry. 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!



halde.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.

XX = Liczba narzędzi tnących



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



Nowy!



RODZAJ PRZYGOTOWANIA

Pomieści cały blok sera i optymalizuje przygotowanie sera wiórkowanego.

UŻYTKOWNICY

Szatkownica do sera RG-400i nadaje się do dużych kuchni. Restauracje, kuchnie sklepowe, pizzerie, kuchnie centralne, kuchnie instytucjonalne, szkoły, szpitale, przemysł spożywczy, statki, punkty fast food, kuchnie gastronomiczne itp. Szatkownicę do sera RG-400i można z powodzeniem zintegrować z systemem produkcyjnym.

48 kg /min

4 szt.

Faza 3



RG-250 diwash

Przetwarza do 1 000 porcji/dzień

10 kg /min

51 szt.

Faza 1

Faza 3



RG-350

Przetwarza do 1 500 porcji/dzień

15 kg /min

71 szt.

Faza 1

Faza 3



STAL NIERDZEWNA

40 kg /min

71 szt.

Faza 3



STAL NIERDZEWNA

60 kg /min

71 szt.

Faza 3

Nowy!



RG-300i

Przetwarza do 3 000 porcji/dzień



RG-400i

Przetwarza do 5 000 porcji/dzień

SZATKOWNICA DO SERA



Nowy!



RODZAJ PRZYGOTOWANIA

Pomieści cały blok sera i optymalizuje przygotowanie sera wiórkowanego.

UŻYTKOWNICY

Szatkownica do sera RG-400i nadaje się do dużych kuchni. Restauracje, kuchnie sklepowe, pizzerie, kuchnie centralne, kuchnie instytucjonalne, szkoły, szpitale, przemysł spożywczy, statki, punkty fast food, kuchnie gastronomiczne itp. Szatkownicę do sera RG-400i można z powodzeniem zintegrować z systemem produkcyjnym.

48 kg /min

4 szt.

Faza 3



KOMBI KUTRY



RODZAJ PRZYGOTOWANIA

Przystawka kutra: Siekanie, mielenie, mieszanie, przecieranie, mielenie mięsa, masło smakowe, sosy, desery, przecieri, pasztety, 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 pod kątem, na przykład szczyptorku, chilli i rzodkiewki. Wkładkę rurową umieszcza się we wbudowanym podajniku rurowym.



RG-200/250 diwash/250/350

- Podstawa pod maszynę**
Ergonomiczna podstawa, łatwa do ustawienia na wysokości odpowiedniej do twoich potrzeb i zapewniająca stabilne ustawienie maszyny. Podstawa jest wykonana ze stali nierdzewnej i jest wyposażona 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 dociskany automatycznie za jednym naciśnięciem przycisku. Nakład pracy i czas są zminimalizowane.
- Cylinder podawczy do sera**
Opracowany specjalnie, aby pomieścić całe bloki sera do 35 cm.



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.

