

СПРАВОЧНИК РЕЖУЩИХ ДИСКОВ



HALLDE предлагает широкий ассортимент режущих дисков для овощерезок и комби куттеров. Все режущие инструменты имеют ножи из высококачественной нержавеющей стали и моются в посудомоечной машине. ВП = высокая производительность



Большинство режущих дисков имеют сменные ножи, пластины и ножевые балки.

ММ	CC-325 RG-50S	CC-34 RG-50	RG-100	RG-200	RG-250 diwash	RG-300i RG-400i
Ломтик						
0,5	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1,5	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4	✓	✓	✓	✓	✓	✓
5	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6	✓	✓	✓	✓	✓	✓
7	✓	✓	✓	✓	✓	✓
8	✓	✓	✓	✓	✓	✓
9	✓	✓	✓	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ВП Ломтик						
2	-	-	-	-	-	✓
3	-	-	-	-	-	✓
4	-	-	-	-	-	✓
6	-	-	-	-	-	✓
8	-	-	-	-	-	✓
10	-	-	-	-	-	✓
12	-	-	-	-	-	✓
15	-	-	-	-	-	✓
20	-	-	-	-	-	✓
Диски для тонкой нарезки						
14	-	-	-	-	-	✓
15	✓	✓	✓	✓	✓	✓
20	-	-	-	-	-	✓
Диски для стандартной нарезки						
20	-	-	-	✓	✓	-
Диск для мягких продуктов						
8	-	✓	✓	✓	✓	✓
10	-	✓	✓	✓	✓	✓
12	-	✓	✓	✓	✓	✓
15	-	✓	✓	✓	✓	✓
Волнистый ломтик						
2	✓	✓	✓	✓	✓	-
3	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4	✓	✓	✓	✓	✓	✓
5	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ВП Волнистый ломтик						
2	-	-	-	-	-	✓
3	-	-	-	-	-	✓
4	-	-	-	-	-	✓
6	-	-	-	-	-	✓

ММ	CC-325 RG-50S	CC-34 RG-50	RG-100	RG-200	RG-250 diwash	RG-300i RG-400i
Соломка						
2 x 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2 x 6	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3 x 3	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4 x 4	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6 x 6	-	-	✓	✓	✓	✓
8 x 8	-	-	✓	✓	✓	✓
10 x 10	-	-	✓	✓	✓	✓
ВП Соломка						
2 x 2	-	-	-	-	-	✓
2,5 x 2,5	-	-	-	-	-	✓
2 x 6	-	-	-	-	-	✓
4 x 4	-	-	-	-	-	✓
6 x 6	-	-	-	-	-	✓
8 x 8	-	-	-	-	-	✓
10 x 10	-	-	-	-	-	✓
Тёрки/Измельчители						
1,5	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4	✓	✓	-	-	-	-
4,5	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6	✓	✓	✓	✓	✓	✓
8	✓	✓	✓	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Мелкая тёрка						
Fin	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Тёрка для твёрдого сыра						
Hård-ost	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Особо мелкая тёрка						
Extra Fin	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Решётки для нарезки кубиками						
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	-	-	-	-	✓	✓
Решетка для картофельных чипсов						
10	-	-	-	-	✓	✓

РАБОЧАЯ СТАНЦИЯ HALLDE

Аксессуары, которые делают жизнь на вашей кухне проще.

- Тележка для практичного хранения**
Идеальный инструмент для поддержания порядка, позволяющий быстро и легко обращаться с режущими дисками, подающими цилиндрами и толкателями. Тележка полностью изготовлена из нержавеющей стали и имеет прочные колеса, два из которых имеют стопоры.
- Контейнерная тележка**
Облегчает обращение с нарезанными продуктами, легко транспортируя их на последующие стадии процесса готовки. Может регулироваться по высоте и даже полностью складываться. Тележка сделана полностью из нержавеющей стали, с четырьмя прочными колесами, два из которых запираются.
- Тележка и контейнер с крышкой**
Удобно для действительно больших объемов. Тележка снабжена прочной ручкой и четырьмя колесиками, два из которых имеют стопор. Объем короба для готовых продуктов составляет 54 литра. Контейнер с крышкой можно штабелировать.
- Тележка с ванной**
Нарежьте овощи прямо в маринад или воду, чтобы сделать их хрустящими. Тележка с ванной оснащена практичным дренажным краем и вмещает 85 литров воды.
- Контейнерные тележки**
Низкий вариант имеет практичную полку, на которой можно чистить и измельчать продукты перед обработкой, при этом, одновременно обеспечивая место для 2x7 GN 1/1. Более высокая модель приспособлена для 16 GN 1/1. Обе контейнерные тележки оснащены четырьмя колесами, два из которых имеют стопор.
- Чистящие щетки двух размеров**
Используется для очистки машин и режущего инструмента. Обе имеют грубые щетинки, которые особенно эффективны для очистки решеток для нарезания кубиком и гофрированных дисков.
- Настенный стеллаж для дисков**
Обеспечивает место для трех режущих инструментов и быстрый обзор всего ассортимента, экономия пространства и делая работу безопасной и комфортной – эффективный способ защиты кромок лезвий от ненужного износа.

БУДЬТЕ ВДОХНОВЛЕННЫ С HALLDE

Посетите наш веб-сайт и следуйте за нами в Instagram, YouTube и LinkedIn. Вдохновляйтесь фотографиями и видео, где мы показываем множество отличных результатов, сделанных HALLDE.

Добро пожаловать!

halde.com

С более чем 80 лет опытом и несколькими важными патентами, HALLDE является мировым лидером в разработке и производстве овощерезок и других видов машин для приготовления пищи для профессионального использования. Наша продукция продается более чем в 80 странах мира.

HALLDE следует нормам гигиены, безопасности и качества.

Food Preparation Machines Made in Sweden

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

HALLDE Food Preparation Machines Made in Sweden

ПАПКА АССОРТИМЕНТА ПРОДУКЦИИ

Овощерезки

Вертикальные куттеры

Комби куттеры

Блендер



Премиальные машины для приготовления пицци для всех профессиональных кухонь

ОВОЩЕРЕЗКИ



ВИД ГОТОВКИ

Ломтики, кубики, терка, мелкая терка, соломка, картофеля фри и волнистые ломтики различных размеров, в зависимости от выбранного режущего инструмента и модели овощерезки.

ПОЛЬЗОВАТЕЛИ

Широкий ассортимент овощерезок HALLDE подходит всем от самых маленьких кафе до предприятий пищевой промышленности.



RG-50S

Производительность до 80 порций в день

2 кг /мин
33 шт
1-фазный



RG-50

Производительность до 80 portions/day

2 кг /мин
44 шт
1-фазный



RG-100

Производительность до 400 порций в день

5 кг /мин
48 шт
1-фазный
3-фазный



RG-200

Производительность до 700 порций в день

7 кг /мин
49 шт
1-фазный
3-фазный



RG-250

Производительность до 1 000 порций в день

10 кг /мин
51 шт
1-фазный
3-фазный

Новинка!



RG-250 diwash

Производительность до 1 000 порций в день

10 кг /мин
51 шт
1-фазный
3-фазный

Новинка!



НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

RG-300i

Производительность до 3 000 порций в день

40 кг /мин
71 шт
3-фазный



НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

RG-400i

Производительность до 5 000 порций в день

60 кг /мин
71 шт
3-фазный



RG-350

Производительность до 1 500 порций в день

15 кг /мин
71 шт
1-фазный
3-фазный

ВЕРТИКАЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ



ВИД ГОТОВКИ

Взбивание, измельчение, смешивание, пюрирование, рубленое и фарш мясо, придание ароматов маслу, заправки, десерты, пюре, паштеты, супы и т. д.

ПОЛЬЗОВАТЕЛИ

Ассортимент HALLDE подходит всем от самых маленьких кафе до больших центральных кухонь. Идеально подходит для кухонь, готовящих самостоятельно продукты питания в больницах, домах престарелых и т. д.



VCM-42

Чаша нетто объем 1,4 л
Две скорости + импульс

4 л
1500/3000 об/мин
3-фазный



3 л
1450/2650 об/мин
1-фазный

VCB-32

Чаша нетто объем 1,4 л
Две скорости + импульс



VCB-61

Чаша нетто объем 4,9 л
Одна скорость + импульс

6 л
1500 об/мин
1-фазный



VCM-41

Чаша нетто объем 1,4 л
Одна скорость + импульс

4 л
1500 об/мин
1-фазный



VCB-62

Чаша нетто объем 4,3 л
Две скорости + импульс

6 л
1500/3000 об/мин
3-фазный



ВИД ГОТОВКИ

Вертикальный Куттер Блендер: взбивание, измельчение, смешивание, пюрирование, рубленое и фарш мясо, придание ароматов маслу, десерты, паштеты, супы и т. д. Овощерезка: Ломтики, кубики, терка, мелкая терка, соломка, картофеля фри и волнистые ломтики различных размеров, в зависимости от выбранного режущего инструмента и модели овощерезки.

ПОЛЬЗОВАТЕЛИ

Комби Куттеры, это две машины в одной, подходят для маленькой кухни. Используются в ресторанах, гостиницах, кухнях общественного питания, пекарнях, магазинных кухнях и т. д. Идеально подходят для кухонь, готовящих пищу в больницах, домах престарелых и т. д.



CC-32S

Производительность до 80 порций в день
Чаша нетто объем 1,4 л
Две скорости – по одной для каждой функции

2 кг /мин
33 шт
3 л
500/1450 об/мин
1-фазный



CC-34

Производительность до 80 порций в день
Чаша нетто объем 1,4 л
Четыре скорости – по две для каждой функции + импульс

2 кг /мин
44 шт
3 л
500/800
1450/2650 об/мин
1-фазный



ВИД ГОТОВКИ

Блендирует, смешивает, взбивает, смешивает, взбивает и пюрирует продукты богатые влагой.

ПОЛЬЗОВАТЕЛИ

Блендер SB-4 HALLDE подходит для ресторанов, баров, кухонь фастфуда, больницы, диетических кухонь, школ, кухонь общественного питания, супермаркетов и т. д.



SB-4

Объем 4 л
Вариативная скорость + импульс

4 л
700-15000 об/мин
1-фазный

ОВОЩЕРЕЗКА АКСЕССУАРЫ

RG-100/200

• **Поддача для нарезки под углом**
Используется для нарезки длинных и узких овощей, таких как огурцы, морковь и лук-порей, чтобы получить угловые декоративные ломтики для вок-блюдов, бутербродов, салатов и т. д.

• **Трубчатая вставка (включая пестик)**
Используется для непрерывной подачи длинных и тонких овощей, которые нужно резать "стоя", например зеленого лука, перца чили и редиса. Трубчатая вставка помещается во встроенную трубку.



RG-200/250 diwash/250/350

• **Стол-подставка**
Удобный стол, легкий для того чтобы расположить на удобной высоте и обеспечивает что машина устойчива. Стол изготовлен из нержавеющей стали и поставляется с контейнером GN 1/1, который можно разместить на столе – альтернативно настроить стол под нашу контейнерную тележку.

RG-400i

• **Устройство пневматической подачи**
Готовит все виды продукции, как крупные, так и мелкие. Продукт выдвигается вниз автоматически с помощью всего лишь одного нажатия кнопки. Рабочая нагрузка и затраченное время сведены к минимуму.



RG-300i/400i

• **Устройство ручной подачи**
Конструкция Ergo-loop обеспечивает рычажный эффект, который уменьшает потребность в ручном усилии при приготовлении всех видов овощей, как больших, так и малых.

• **Бункер непрерывной подачи**
Беспечивает непрерывное наполнение для приготовления преимущественно круглых продуктов. Емкость очень высокая, потому что машина работает непрерывно и поэтому чрезвычайно экономична по времени.

• **Устройство с 4-мя трубами подачи**
Используется для резки длинных и узких изделий вертикально, а также круглых изделий в определенном направлении. Поддача имеет четыре трубки, которые обеспечивают хорошую поддержку для продуктов различных размеров, таких как огурцы и лук-порей. Также легко "связать в пучок" травы, например петрушку и т. д.

