



Med över 80 års erfarenhet och många viktiga patent är HÄLLE världsledande inom utveckling och tillverkning av såväl grönsaksskärare som andra typer av matberedningsmaskiner för professionell användning. Våra produkter säljs i över 80 länder i hela världen.

HÄLLE följer gällande regler för hygien, säkerhet och kvalitet.



© HÄLLE Samlingsbroschyr 2022

AB Hälde Maskiner Box 1165 164 26 Kista
Tel: 08 587 730 00 • Fax: 08 587 730 30 • halde.com • info@halde.com



SAMLINGSBROSCHYR



Grönsaksskärare



Snabbhackare



Combi Cutters



Blender

halde.com

SKÄRVERKTYGSGUIDE



HÄLLE erbjuder ett brett sortiment av skärverktyg till Grönsaksskärare och Combi Cutters. Alla skärverktyg har knivar av högkvalitativt rostfritt stål och är maskindiskbara.

HK = Hög kapacitet



De flesta av skärverktygen har utbytbara knivar, plåtar och knivbalkar.		mm	CC-32S RG-50S	CC-34 RG-50	RG-100	RG-200	RG-250 diwash	RG-350 RG-300i RG-400i	Ost- rivare RG-400i	
SKIVARE 	Skivar hårda och mjuka grönsaker, frukter, svampar etc. Tärnar i kombination med rekommenderade Tärningsgaller. Skär pommes frites i kombination med Pommes Frites Galler.	0,5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	
		1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	
		1,5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	
		2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	
		3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	
		4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	
		5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	
		6	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	
		7	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	
		8	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	
	9	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-		
	10	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-		
HK SKIVARE 	HK Skivare har dubbla knivar och därmed högre kapacitet. Skivar hårda grönsaker och frukter, tärnar i kombination med rekommenderade Tärningsgaller. Skär pommes frites i kombination med Pommes Frites Galler.	2	-	-	-	-	-	✓	-	
		3	-	-	-	-	-	-	✓	-
		4	-	-	-	-	-	-	✓	-
		6	-	-	-	-	-	-	✓	-
		8	-	-	-	-	-	-	✓	-
		10	-	-	-	-	-	-	✓	-
		12	-	-	-	-	-	-	✓	-
		15	-	-	-	-	-	-	✓	-
		20	-	-	-	-	-	-	✓	-
	FINSNITTSKIVARE 	Skivar hårda och mjuka grönsaker, frukter, svampar etc. Tärnar i kombination med rekommenderade Tärningsgaller.	14	-	-	-	-	-	✓	-
		15	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	
		20	-	-	-	-	-	-	✓	-
STANDARDKIVARE 		Skivar hårda/fasta produkter som rotfrukter etc. Tärnar i kombination med rekommenderade Tärningsgaller.	20	-	-	-	✓	✓	-	-
	SOFT SLICERS 	Skivar mjuka grönsaker, frukter, svamp, etc. Används föredragsvis för tärning av mjuka produkter i kombination med rekommenderade Tärningsgaller.	8	-	✓	✓	✓	✓	-	
			10	-	✓	✓	✓	✓	-	
			12	-	✓	✓	✓	✓	-	
			15	-	✓	✓	✓	✓	-	
RÄFFELSKIVARE 	Skär dekorativa räfflade skivor av rödbetor, gurka, morötter etc.	2	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	
		3	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	
		4	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	
		5	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	
		6	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	
	HK RÄFFELSKIVARE 	HK Räffelkivare har dubbla knivar och därmed högre kapacitet. Skär dekorativa räfflade skivor av rödbetor, gurka, morötter etc.	2	-	-	-	-	-	✓	-
		3	-	-	-	-	-	✓	-	
		4	-	-	-	-	-	✓	-	
		6	-	-	-	-	-	✓	-	

De flesta av skärverktygen har utbytbara knivar, plåtar och knivbalkar.

De flesta av skärverktygen har utbytbara knivar, plåtar och knivbalkar.		mm	CC-32S RG-50S	CC-34 RG-50	RG-100	RG-200	RG-250 diwash	RG-350 RG-300i RG-400i	Ost- rivare RG-400i	
STRIMLARE 	Skär strimlor av fasta produkter till soppor, sallader, grytor och dekoration etc. Passar för att skära något böjda pommes frites.	2 x 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	
		2 x 6	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	
		3 x 3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	
		4 x 4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	
		6 x 6	-	-	✓	✓	✓	✓	-	
		8 x 8	-	-	✓	✓	✓	✓	-	
		10 x 10	-	-	✓	✓	✓	✓	-	
HK STRIMLARE 	HK Strimlare har dubbla knivar och därmed högre kapacitet. Skär strimlor av fasta produkter till soppor, sallader, grytor och dekoration etc. Passar för att skära pommes frites.	2 x 2	-	-	-	-	-	✓	-	
		2,5 x 2,5	-	-	-	-	-	✓	-	
		2 x 6	-	-	-	-	-	✓	-	
		4 x 4	-	-	-	-	-	✓	-	
		6 x 6	-	-	-	-	-	✓	-	
		8 x 8	-	-	-	-	-	✓	-	
		10 x 10	-	-	-	-	-	✓	-	
RÅKOSTRIVARE 	River morötter och vitkål till råkostsallader. River nötter, mandlar och torr bröd. Råkostrivare 6 eller 8 mm används vanligtvis för att riva ost till pizza samt till riven vitkål.	1,5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	
		2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	
		3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	
		4	✓	✓	-	-	-	-	-	
		4,5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
		6	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
		8	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
		10	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	FINRIVARE 	River produkter fint, som rå potatis till raggmunk och bröd till ströbröd.	Fin	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
		HÄRDOSTRIVARE 	Idealisk för att riva hårdost som parmesan. River något grövre än "Finrivare, Extra fin".	Hård- ost	✓	✓	✓	✓	✓	✓
FINRIVARE, EXTRA FIN 	River produkter mycket fint som rättika finfördelat till puré och potatis till mos.		Extra Fin	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
	TÄRNINGSGALLER 	Skär tärningar i kombination med en passande typ av skivare. Tärnar både hårda och mjuka grönsaker, frukt etc. L = Lägt X-L = Extra Lägt	6 x 6	-	-	✓	✓	✓	✓	-
		8 x 8	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	
		10 x 10	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	
		12 x 12	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	
		15 x 15	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	
		20 x 20	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	
		L 20 x 20	-	-	-	-	-	-	-	
		X-L 20 x 20	-	-	-	-	-	-	-	
POMMES FRITES GALLER 	Skär pommes frites i kombination med Skivare 10 mm, HK Skivare 10 mm eller Soft Slicer 10 mm.	10	-	-	-	-	✓	✓	-	

HÄLLE ARBETSSTATION

Tillbehör som förenklar tillvaron i ditt kök

- Tillbehörsvagn för praktisk förvaring**
Det idealiska hjälpmedlet för ordning och reda, snabb och enkel hantering av skärverktyg, matarcylinrar och matare. Vagnen är helt i rostfritt stål och har rejäla hjul, varav två är låsbara.



- Kantinvagn för smidigt flöde**
Underlättar hanteringen av skurna produkter som enkelt transporteras vidare i beredningsprocessen. Kan regleras i olika höjder och även fällas upp helt. Vagnen är helt i rostfritt stål med fyra rejäla hjul, varav två är låsbara.



- Lådvagn och Beredningslåda inkl. lock**
Praktisk för de riktigt stora volymerna. Lådvagnen är försedd med ett rejält handtag, fyra avvisarhjul, varav två är låsbara. Beredningslådans volym är 54 liter och är staplingsbar med lock på.



- Bassängvagn**
Skär grönsakerna direkt ner i en lag eller i vatten för att få dem krispiga. Bassängvagnen är försedd med en praktisk avtappningskran och rymmer 85 liter.



- Gejdevagnar**
Den låga varianten har ett praktiskt hyllplan där du kan skala och dela produkter innan beredning, och ger samtidigt plats för 2x7 GN 1/1. Den höga modellen är anpassad för 16 st GN 1/1. Båda gejdervagnarna är försedda med fyra avvisarhjul, varav två är låsbara.



- Rengöringsborstar i två storlekar**
Används för rengöring av maskin och skärverktyg. Båda har grov borst som är särskilt effektivt för rengöring av Tärningsgaller och Strimlare.



- Praktisk skärverktyghängare**
Ger plats för tre skärverktyg och en snabb översikt över hela sortimentet, spar plats och gör hanteringen säker och bekväm – ett effektivt sätt att skydda knivarnas egg från onödigt slitage.



INSPIRERAS MED HÄLLE

Besök vår hemsida och följ oss på Instagram, YouTube och LinkedIn. Låt dig inspireras av bilder och videos där vi visar många fina resultat med HÄLLE.

Välkommen!



halde.com



Matberedningsmaskiner av premiumkaraktär för alla professionella kök

GRÖNSAKSSKÄRARE



TYP AV BEREDNING

Skivar, tärnar, river, strimlar, räfflar och skär pommes frites i mängder av olika dimensioner, beroende på vilket skärverktyg och vilken modell av Grönsaksskärare som används.

ANVÄNDARE

HÄLLEs breda produktsortiment av Grönsaksskärare passar i alla typer av kök från det lilla caféet upp till beredningsindustri.



RG-50S

Bereder upp till 80 portioner/dag

2 kg /min
33 st
1-fas



RG-50

Bereder upp till 80 portioner/dag

2 kg /min
44 st
1-fas

OSTRIVARE



Nyhet!



TYP AV BEREDNING

Rymmer hela ostblock, optimerar beredning av riven ost.

ANVÄNDARE

RG-400i Ostrivare passar i stora kök; restauranger, butikskök, pizzerior, centralkök, institutionskök, skolor, sjukhus, livsmedelsindustrier, fartyg, fast food-inrättningar, cateringkök etc. RG-400i Ostrivare kan med fördel byggas in i ett produktionssystem.



48 kg /min
4 st
3-fas

XX = Antal skärverktyg



RG-100

Bereder upp till 400 portioner/dag

5 kg /min
48 st
1-fas
3-fas



RG-200

Bereder upp till 700 portioner/dag

7 kg /min
49 st
1-fas
3-fas



RG-250

Bereder upp till 1 000 portioner/dag

10 kg /min
51 st
1-fas
3-fas



RG-250 diwash

Bereder upp till 1 000 portioner/dag

10 kg /min
51 st
1-fas
3-fas



ROSTFRITT STÅL

40 kg /min
71 st
3-fas



ROSTFRITT STÅL

60 kg /min
71 st
3-fas

Nyhet!



RG-350

Bereder upp till 1 500 portioner/dag

15 kg /min
71 st
1-fas
3-fas



TRATTMATARE 4-HÅLSMATARE

Bereder upp till 3 000 portioner/dag



TRATTMATARE 4-HÅLSMATARE TRYCKLUFTSMATARE OSTMATARE

Bereder upp till 5 000 portioner/dag

COMBI CUTTERS



TYP AV BEREDNING

Snabbhackstillsats: Hackar, mixar, maler, purear, mosar och finfördelar kött, aromsmör, desserter, patéer, soppor etc. Grönsakskärartillsats: skivar, tärnar, river, strimlar och räfflar i mängder av olika dimensioner beroende på vilken modell som används.

ANVÄNDARE

Combi Cutters, två maskiner i en, passar i det mindre köket. Används på restaurang, hotell, catering, bageri, café, butikskök, etc. Perfekt för kök som bereder konsistensanpassad mat på sjukhus och äldreomsorg.



CC-32S

Bereder upp till 80 portioner/dag
Kärlets nettovolym 1,4 liter
Två hastigheter – en för varje funktion

2 kg /min
33 st
3 liter
500/1450 varv/min.
1-fas



CC-34

Bereder upp till 80 portioner/dag
Kärlets nettovolym 1,4 liter
Fyra hastigheter – två för varje funktion + puls

2 kg /min
44 st
3 liter
500/800 1450/2650 varv/min.
1-fas



BLENDER



TYP AV BEREDNING

Blandar, mixar, vispar, rör om och hackar vätskebaserade beredningar.

ANVÄNDARE

HÄLLE Blender SB-4 passar för restauranger, barer, snabbmatsrestauranger, sjukhus, dietkök, skolor, cateringkök, butikskök etc.



SB-4

Volym 4 liter
Variabel hastighet och puls

4 liter
700-15000 varv/min.
1-fas



GRÖNSAKSSKÄRARE TILLBEHÖR

RG-100/200

Snedställd rörmatare

Används för att skära långsmala grönsaker som gurka, morötter och purjolök på snedden för att få dekorativa skivor till wok, smörgåsar, sallader etc.

Rörinsats inkl. stöt

Används för kontinuerlig matning av smala, långsträcktä varor som ska skäras stående, till exempel värlök, chili och rädisor. Rörinsatsen placeras i den inbyggda rörmataren.



RG-200/250 diwash/250/350

Maskinbord

Ett flexibelt bord, tillverkat i rostfritt stål, som enkelt monteras i passande arbetshöjd och får grönsaksskäraren att stå stadigt. Levereras med en kantinhyllare och GN kantin 1/1 100. Vår kantin-vagn passar och är ett bra alternativ vid maskinbordet.

RG-400i

Tryckluftsmatare

Bereder alla typer av produkter, små som stora. Varan pressas ner automatiskt med bara ett knapptryck. Arbetsbelastningen och tidsåtgången minimeras.

Ostmatare

Speciellt framtagen för att rymma hela ostblock, upp till 35 cm. Optimal för att riva stora mängder ost.



RG-300i/400i

Manuell matare

Designen "Ergo-loop" minskar behovet av manuell kraft vid beredning av alla typer av produkter, små som stora.

Trattmatare

Möjliggör kontinuerlig, hinkvis påfyllning för beredning av främst runda produkter. Kapaciteten blir mycket hög eftersom maskinen går konstant och är därmed oerhört tidseffektiv.

4-hålsmatare

Används för att enkelt kunna skära långsmala produkter stående och runda produkter på en speciell ledd. Mataren har fyra rör som ger stöd åt varor i olika storlekar, till exempel gurka, purjolök. Det går även att "bunta ihop" örter, persilja etc.

