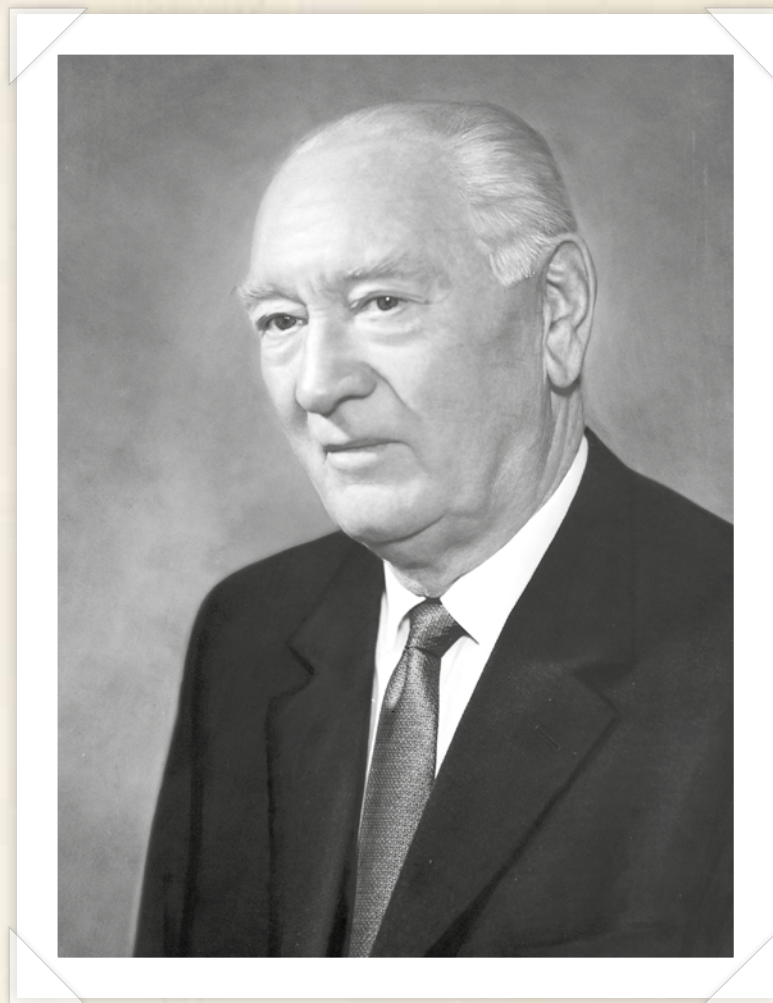




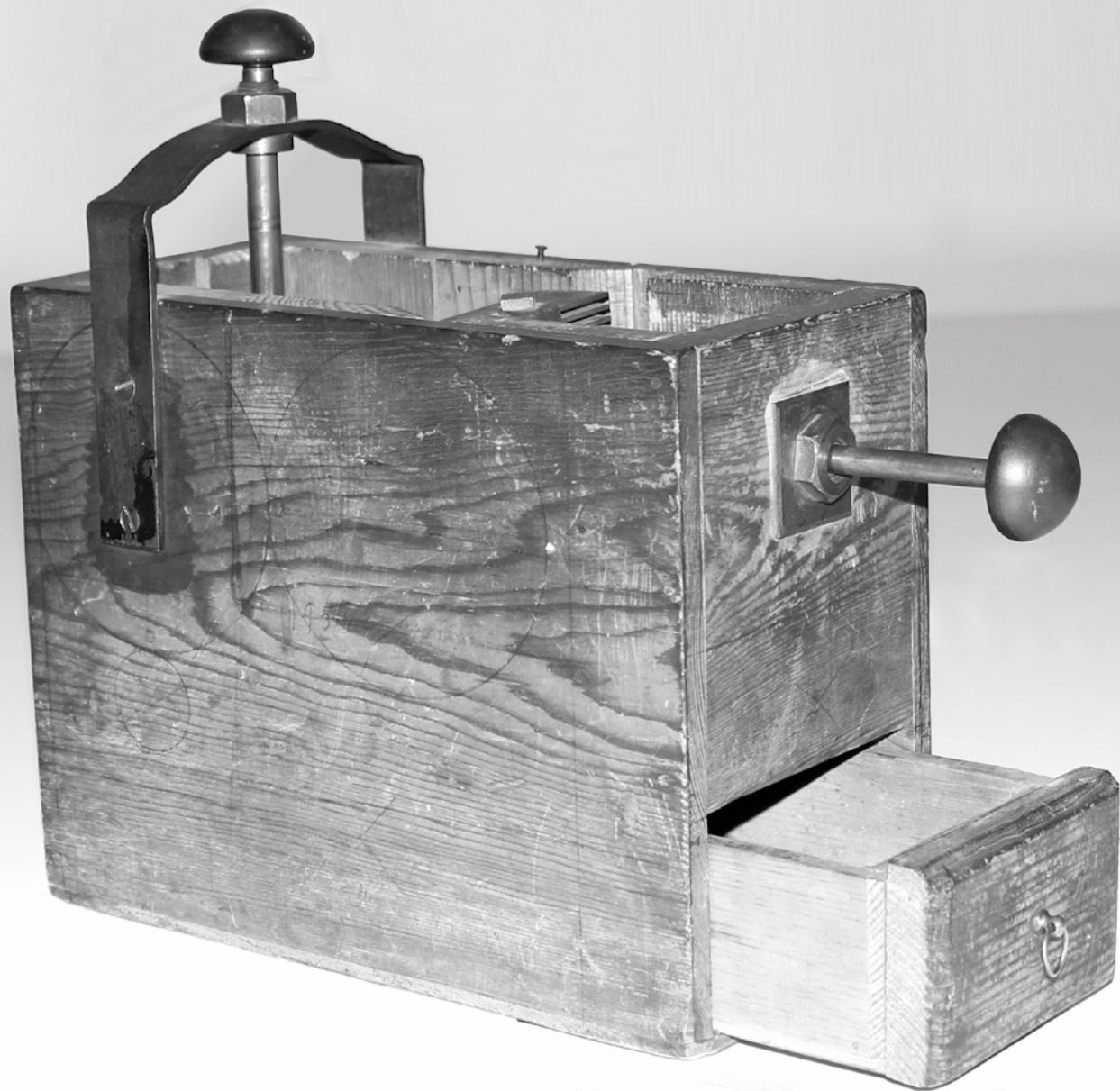
HALLDE - since 1941



HALLDE to szwedzka firma przemysłowa założona w 1941 roku przez wynalazcę Ernsta Hälla.

Pewnego wieczoru, gdy Ernst patrzył, jak jego żona kroi ziemniaki na słupki na danie o nazwie „Pokusa Janssona” (tradycyjne szwedzkie danie) na obiad, narodził się pomysł, że musi istnieć łatwiejszy, bezpieczniejszy i przede wszystkim szybszy sposób na osiągnięcie pożądanego rezultatu. ...

Ręczna szatkownica G1 została wynaleziona, aby uprościć życie w kuchni.



Poprzednio...

Ernst wcześniej dostrzegł potrzebę precyzji i dokładności, która pojawiła się w okresie powojennym, kiedy racjonowano produkty spożywcze. Masło dostępne było wyłącznie na kartki. Ernst będąc wynalazcą, skonstruował maszynę, która nie tylko dokładnie odmierzyła 5, 10 czy 15 gramów, ale nawet udawało jej się to zrobić w kształcie, który przyciągał wzrok.





Krajalnica do chleba, jego projektu automatycznie tnie 150 kromek chleba na minutę i można ją ustawić na grubość cięcia od 3 do 18 mm.

Konieczność krojenia dużych ilości chleba w kromki o równej grubości skłoniła pomysłowego Ernsta do zaprojektowania krajalnicy do chleba. Znalazł branżę potrzebującą jego wynalazków, a mianowicie przemysł przygotowania żywności.

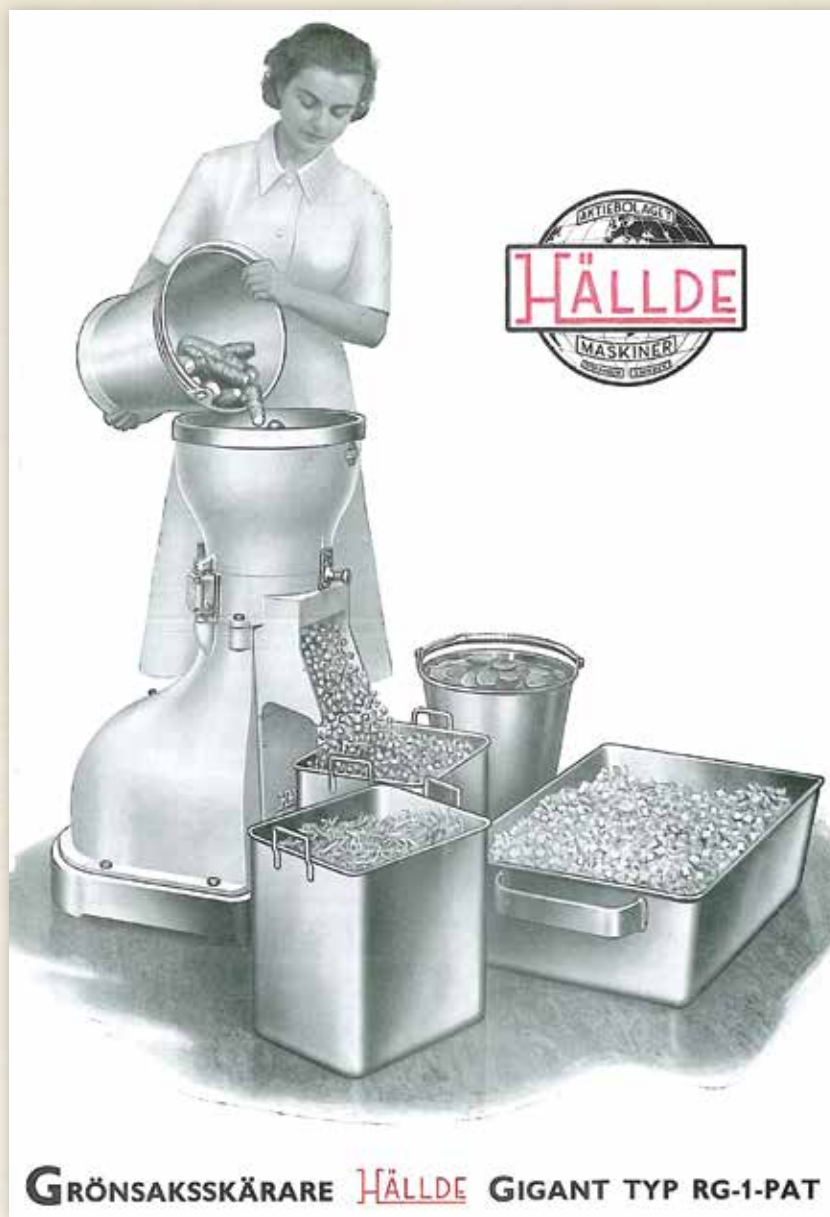
W okresie powojennym wzrosła potrzeba cięcia dużych ilości warzyw i owoców, zwłaszcza w obiektach wojskowych i szpitalach. Wcześniejsze refleksje na temat prostoty, bezpieczeństwa i dokładności były pionierskimi ideami podstawowej działalności HÄLLDE.

Pierwsza mechaniczna szatkownica do warzyw została nazwana G-5. Później została zastąpiona przez RG-1, która wykorzystuje tę samą podstawową konstrukcję i metodę cięcia, co dzisiejsze szatkownice do warzyw.



Reklama z 1948 r. : „Szatkwonica do warzyw model G-5. Na dużą skalę”.

Po udanym debiucie, popyt na duże szatkownice do warzyw wzrósł również poza Szwecją. W 1947 roku firma HALLDE wystawiła swoje produkty na targach w Oslo, i podpisała pierwszą umowę z międzynarodowym dystrybutorem.





HALLDE Junior. „Mała maszyna z dużymi możliwościami”.

Gdy branża restauracji zaczęła się rozwijać, wzrósł popyt na mniejsze maszyny do obsługi mniejszych kuchni. RG-2 została przedstawiona w 1953 roku.



W 1960 roku HALLDE wprowadził na rynek swój największy model RG-3, który miał wydajność sześciu ton na godzinę.



Szatkownice, od lewej: RG-2, RG-5, RG-1 i RG-3



1966: HÄLLDE RG-5 SENIOR dodatek do asortymentu produktów HALLDE, wkład w znane na całym świecie automatyczne szatkownice do warzyw.

HALLDE wystawił się na targach Sankt Erik w Sztokholmie i nawiązuje relacje z dystrybutorami z Finlandii, Francji i Holandii. Eksport stale rósł i pod koniec lat 60. dwie trzecie wszystkich wyprodukowanych maszyn zostało wyeksportowanych. Liczba ta rosła na przestrzeni lat. W 2014 roku HALLDE wyeksportował ponad 80 procent produkcji.



1973: „Z łatwością przetworzysz 5-10 kg warzyw na minutę”.



Kiedy branża restauracyjna zaczęła się prężnie rozwijać w latach 70. i 80. XX wieku zaistniała potrzeba siekania, miksowania i miksowania warzyw, a także mięsa i ryb. W kuchniach pojawiły się miksery, kutry i blendery, a asortyment produktów HALLDE został rozszerzony o te urządzenia.



Kuter Kombi CC-34 z opatentowanym systemem zgniającym i blender SB-4.

Następował dalszy rozwój, pojawiły się nowe potrzeby, a HALLDE rozszerzył gamę produktów, aby sprostać wymaganiom i kontynuował innowacyjną ścieżkę wytyczoną przez Ernsta. Podstawowymi produktami miały być szatkownice do warzyw, wraz z kutrami / mikserami, blenderami i ostatecznie z kutrami kombi jako uzupełnienie oferty.

Narzędzia tnące ze
stali nierdzewnej.

W nowym tysiącleciu w branży zaczęto mówić o urządzeniach nadających się do mycia w zmywarkach. HALLDE rozpoczął prace nad nową gamą narzędzi tnących, które zastąpiłyby dotychczasową i można je było czyścić w zmywarce.





2020: HALLDE Szatkownica RG-250 diwash i RG-300i.

Trend ten utrzymuje się, a w 2016 roku nadszedł czas, aby szatkownica wykonana w całości ze stali nierdzewnej stała się rzeczywistością dzięki RG-400i.

W 2020 roku HALLDE wprowadza na rynek swój drugi model szatkownicy do warzyw ze stali nierdzewnej, RG-300i. Nasz duży nacisk na higienę doprowadził również do tego, że HALLDE rozpoczął produkcję RG-250 diwash w 2020 roku.

Maszyny, w których wszystkie wymienne części można myć w zmywarce.



HALLDE jest zatwierdzony zgodnie z międzynarodową normą jakości ISO 9001 i 14001



Wszystkie maszyny produkowane przez HALLDE na terenie Unii Europejskiej posiadają oznaczenie CE.



CB-certified



W HALLDE leży nam na sercu ciągłe ulepszanie produktów z naciskiem na rozwój. Wprowadzamy nowe produkty, aby uprościć życie w kuchni. Dzięki licznym patentom w naszym portfolio i jasnemu wyobrażeniu o tym, dokąd zmierzamy, będziemy kontynuować naszą drogę i pisać historię ...



Ponad 80 lat minęło a HALLDE nadal ułatwia życie w kuchni

Odwiedź hallde.com, aby uzyskać więcej informacji o firmie HALLDE i naszych produktach.
Śledź nasze konta na Instagramie i LinkedIn, aby otrzymywać informacje o firmie HALLDE i naszej branży!

Food Preparation Machines
Made in Sweden since 1941 

hallde.com





