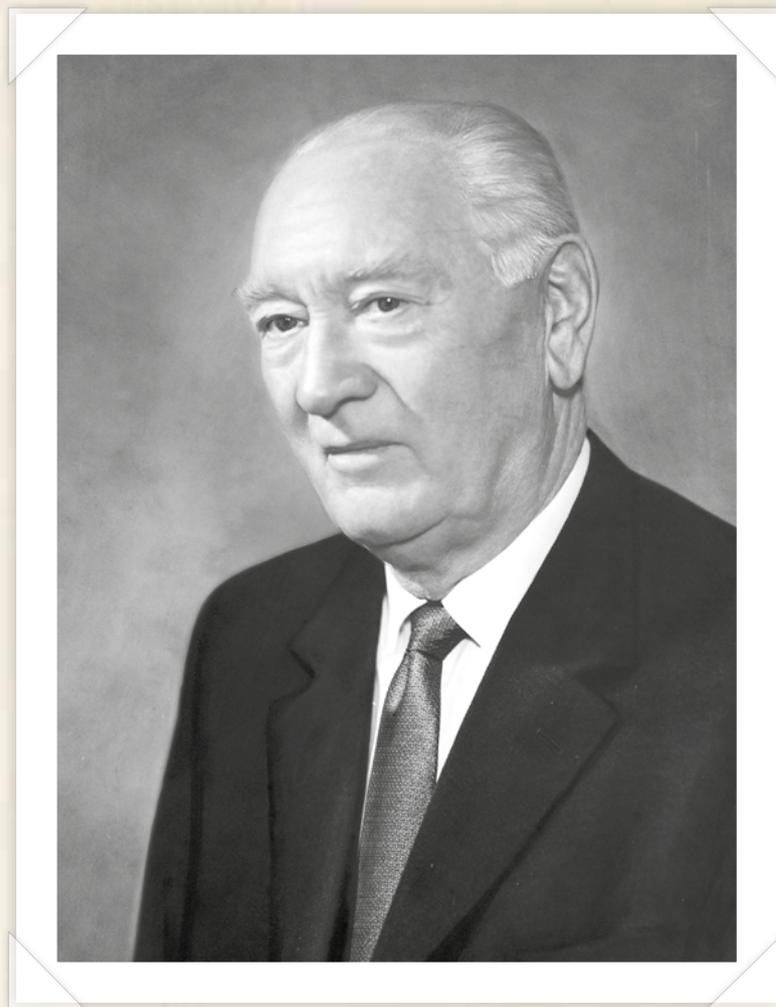




**HALLDE - since 1941**

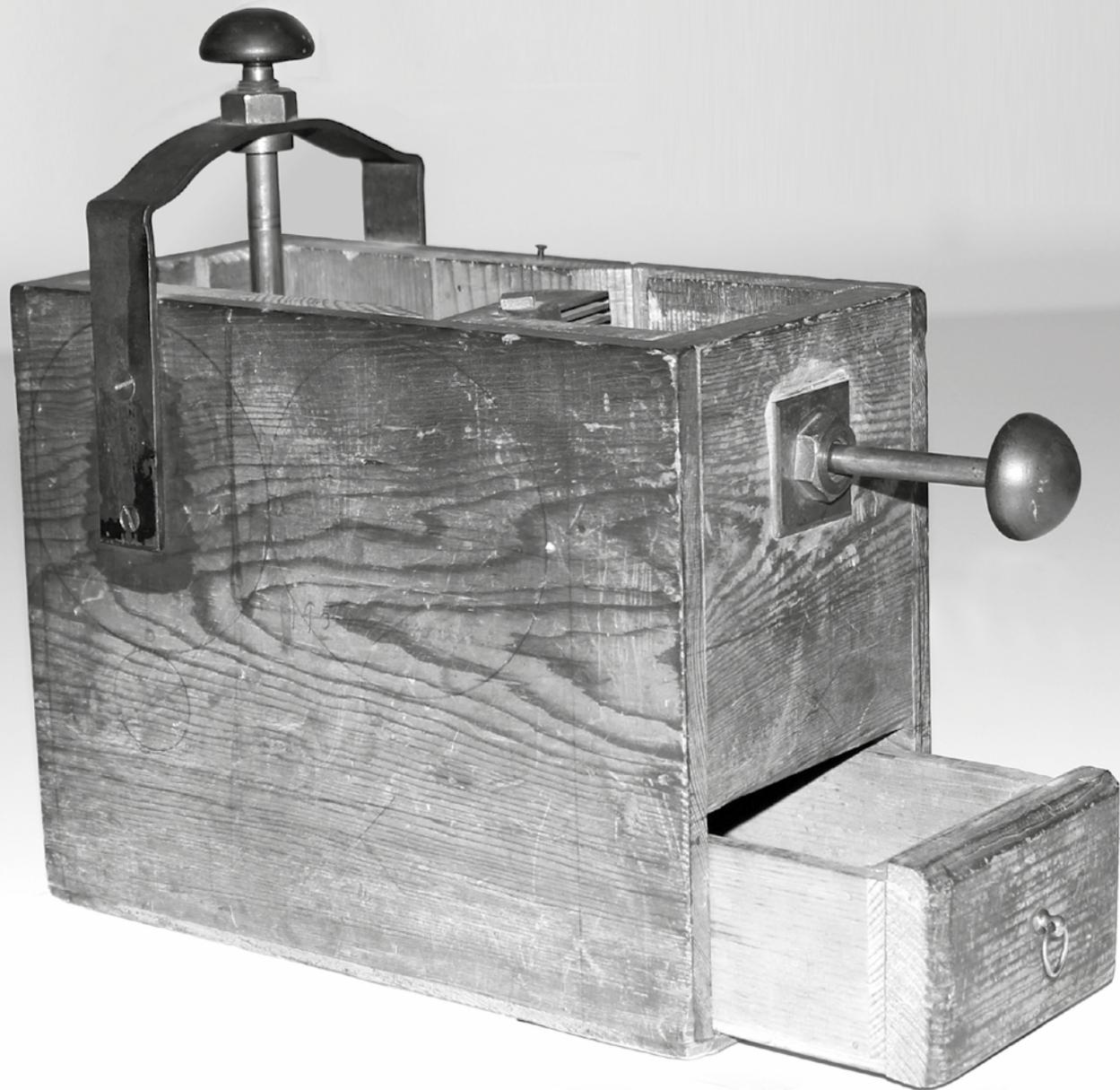




HALLDE-шведская компания производитель,  
основанная в 1941 году изобретателем Эрнстом Халом.

Однажды вечером, когда Эрнст наблюдал, как его жена режет картофель на дольки для “Jansson frestelse” (традиционное шведское блюдо) на ужин, родилась идея, что должен быть более простой, безопасный и, прежде всего, быстрый способ достичь желаемого результата...

Ручная овощерезка G1 была изобретена для упрощения кухонной жизни.



### Ранее...

Эрнст давно увидел, что потребность в точности и аккуратности возникла в послевоенный период, когда различные продукты питания были нормированы. Точное количество масла выдавали в обмен на купон. Будучи изобретателем он сумел сконструировать машину, которая не только точно отмеряла 5, 10 или 15 граммов, но даже умудрялась делать это в форме, которая радовала глаз.





Машина для нарезки хлеба автоматически режет 150 ломтиков хлеба в минуту и может быть настроена на резку толщиной от 3 до 18 мм.

Необходимость нарезать большое количество хлеба одинаково толстыми ломтями привела изобретательного Эрнста к созданию машины для нарезки хлеба. Он нашел отрасль, нуждающуюся в его изобретениях, а именно пищевую промышленность.

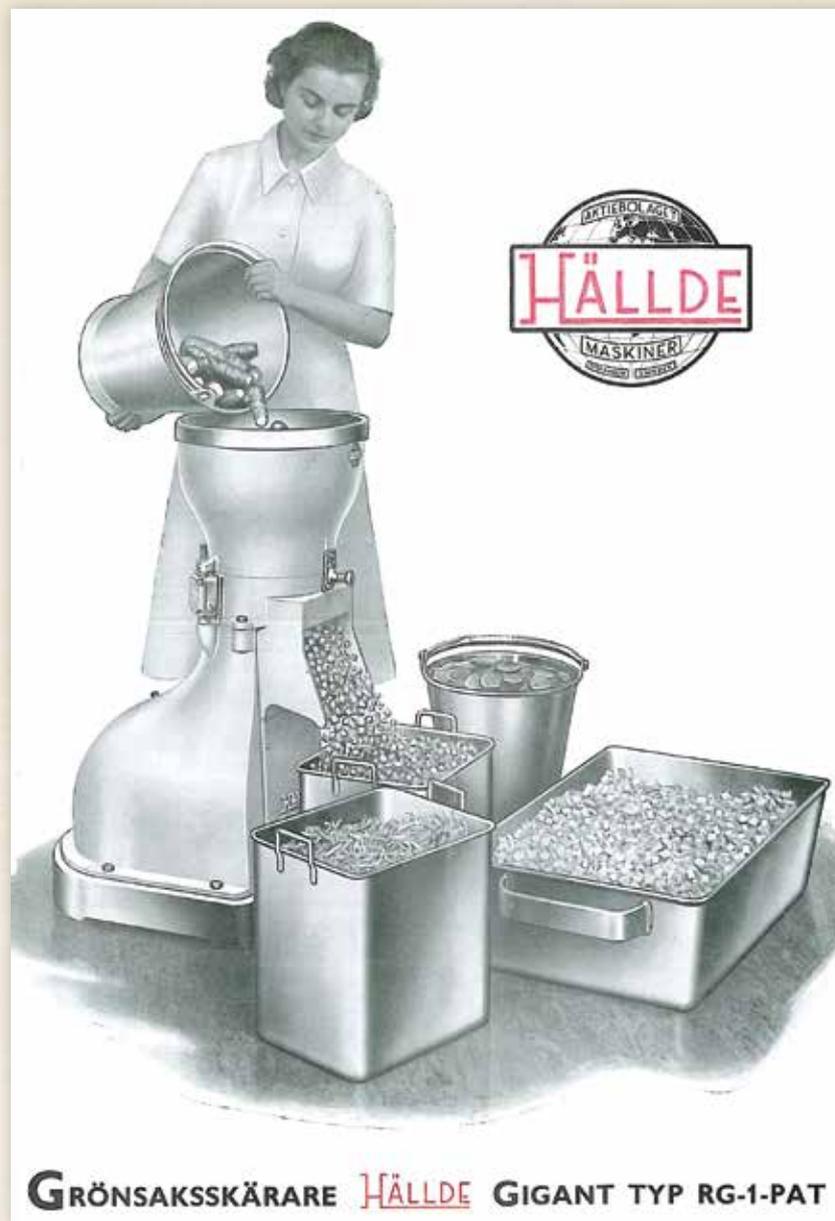
В послевоенный период возросла необходимость нарезать большие объемы овощей и фруктов, особенно на военных объектах и в госпиталях. Более ранние размышления о простоте, безопасности и точности положили начало основному бизнесу HÄLLDE.

Первая моторизованная машина для переработки овощей получила название G-5. Позже оно было заменено на RG-1, который использует ту же базовую конструкцию и метод нарезки, что и современные овощерезки.



Реклама 1948 года: "Овощерезка модель G-5. Для больших объемов."

После успешного дебюта потребность в больших овощерезках также выросла за пределами Швеции. В 1947 году компания HALLDE выставила свою продукцию на выставке в Осло, и было заключено первое соглашение с международным дистрибьютором.





HALLDE Джуниор. - Маленькая машина с большими возможностями.

Когда частная ресторанная индустрия начала расти, спрос на небольшие машины, предназначенные для обслуживания небольших кухонь, возрос. RG-2 была выпущена впервые в 1953 году.



В 1960 году HALLDE запустила свою самую большую модель, RG-3, которая имела производительность шесть тонн овощей в час.



Овощерезки, слева направо: RG-2, RG-5, RG-1 и RG-3



1966: HÄLLDE RG-5 SENIOR-дополнение к ассортименту продукции HALLDE, хорошо известному во всем мире.

HALLDE выставлялась на выставке Sankt Erik в Стокгольме и начала работу с дистрибьюторами из Финляндии, Франции и Нидерландов. Продажи в другие страны неуклонно росли, и к концу 60-х годов две трети всей продукции шло на экспорт. С годами эта цифра растет. В 2014 году HALLDE экспортировала уже более 80 процентов продукции.



1973: "Вы легко порежете 5-10 кг овощей в минуту."



Когда частный ресторанный бизнес значительно начал расти в течение 1970-80-х возникла также необходимость измельчать, смешивать и блендировать овощи, а также мясо и рыбу. Вертикальный режущий миксер / блендер появился на кухне, и ассортимент продукции HALLDE расширился.

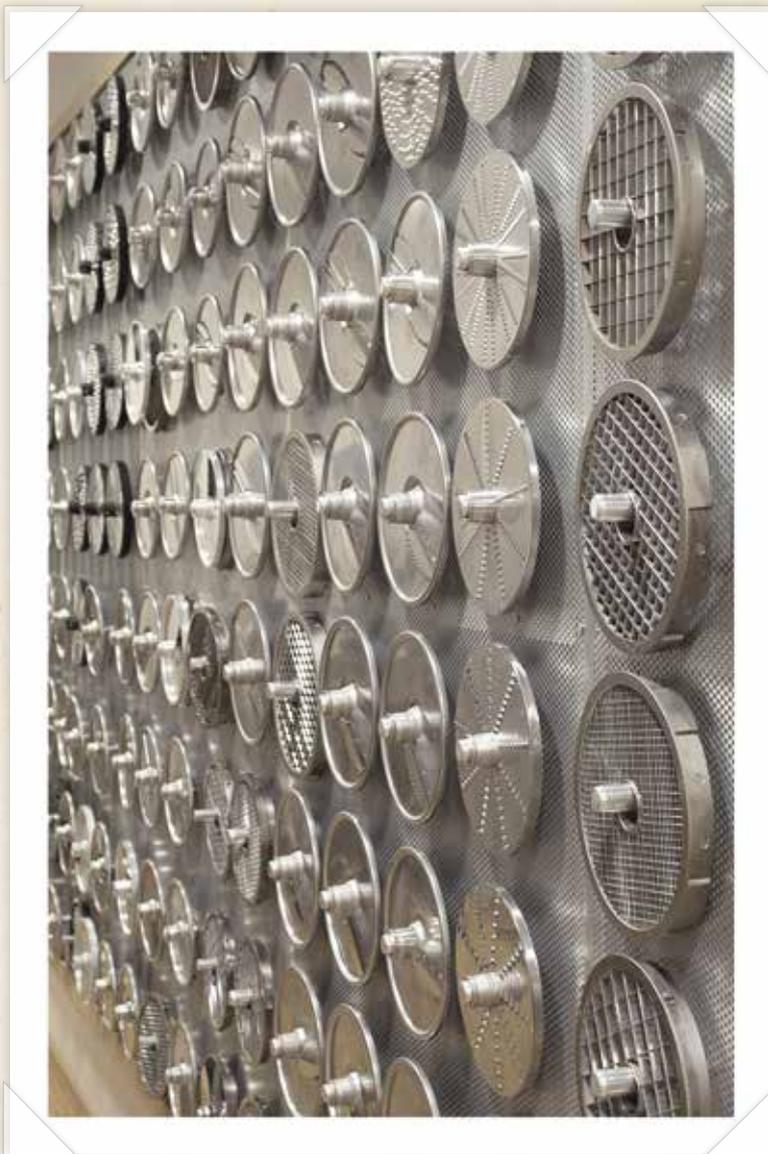


Комби Куттер СС-34 с запатентованной скребковой системой и Блендер SB-4.

Развитие продолжалось, возникали новые потребности, и HALLDE расширяла ассортимент продукции, чтобы удовлетворить спрос, и продолжала идти по инновационному пути, намеченному Эрнстом.

Основными продуктами должны были стать овощерезки с вертикальными куттерами/блендерами, блендерами и, в конечном счете, комби куттерами в качестве дополнения к ассортименту.

Диски из нержавеющей стали



После 2000г в индустрии заговорили об оборудовании, которое можно мыть в посудомоечных машинах.

HALLDE приступила к разработке новой линейки режущих инструментов, которые можно мыть в посудомоечной машине и которая заменит существующую.



2020: HALLDE Овощерезка RG-250 diwash и RG-300i.

Эта тенденция продолжается, и в 2016 году пришло время для овощерезки, полностью изготовленной из нержавеющей стали, реальностью стала RG-400i.

В 2020 году компания HALLDE запускает свою вторую модель овощерезки из нержавеющей стали-RG-300i. Наша высокая степень внимания к гигиене также привела к тому, что HALLDE начала выпускать RG-250 diwash в 2020 году.

Машины, в которых все съемные детали можно мыть в посудомоечной машине.



Компания HALLDE сертифицирована в соответствии с международными стандартами качества ISO 9001 и 14001.



Все машины, производимые компанией HALLDE для Европейского Союза, имеют маркировку CE.



CB-certified



В душе HALLDE заложено постоянное совершенствование продукта с акцентом на развитие. Мы продвигаем новые продукты, чтобы упростить жизнь на кухне. С многочисленными патентами в нашем портфеле и четким представлением о том, куда мы движемся, мы продолжим наш путь и напишем историю...



**Прошло 80 лет, а HALLDE  
продолжает упрощать жизнь на кухне**

Зайдите на [hallde.com](http://hallde.com) для получения дополнительной информации о HALLDE и наших продуктах.  
Следите за нашими аккаунтами в Instagram и LinkedIn, чтобы получать новости о HALLDE и нашей отрасли!

---

**Food Preparation Machines**  
**Made in Sweden since 1941** 

[hallde.com](http://hallde.com)



