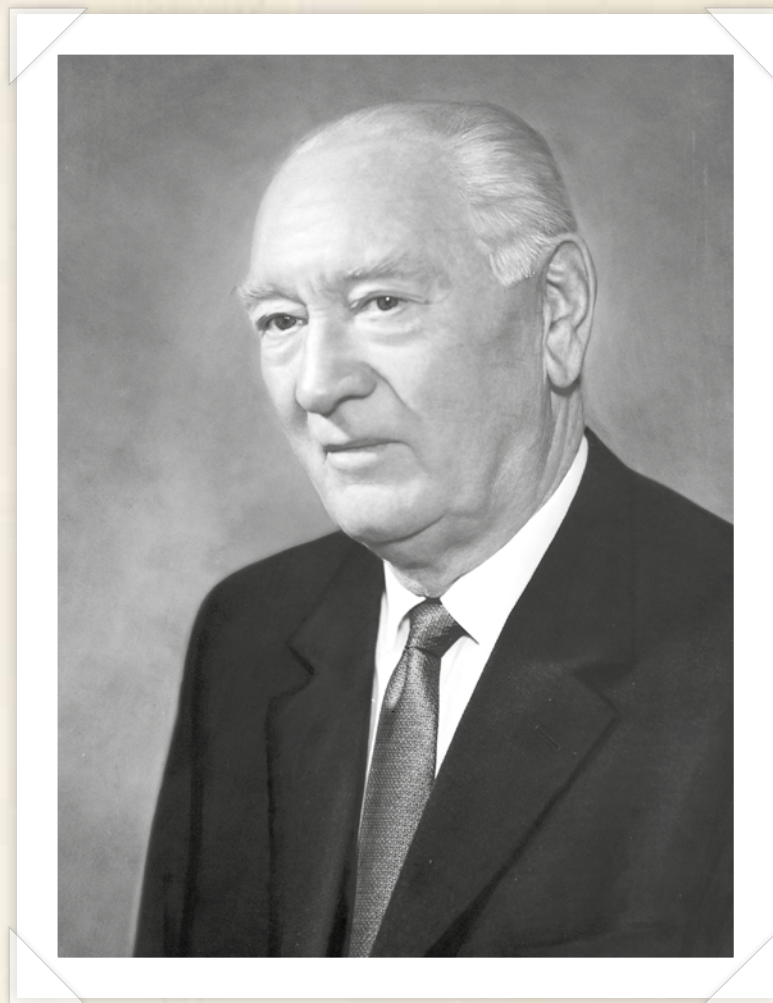




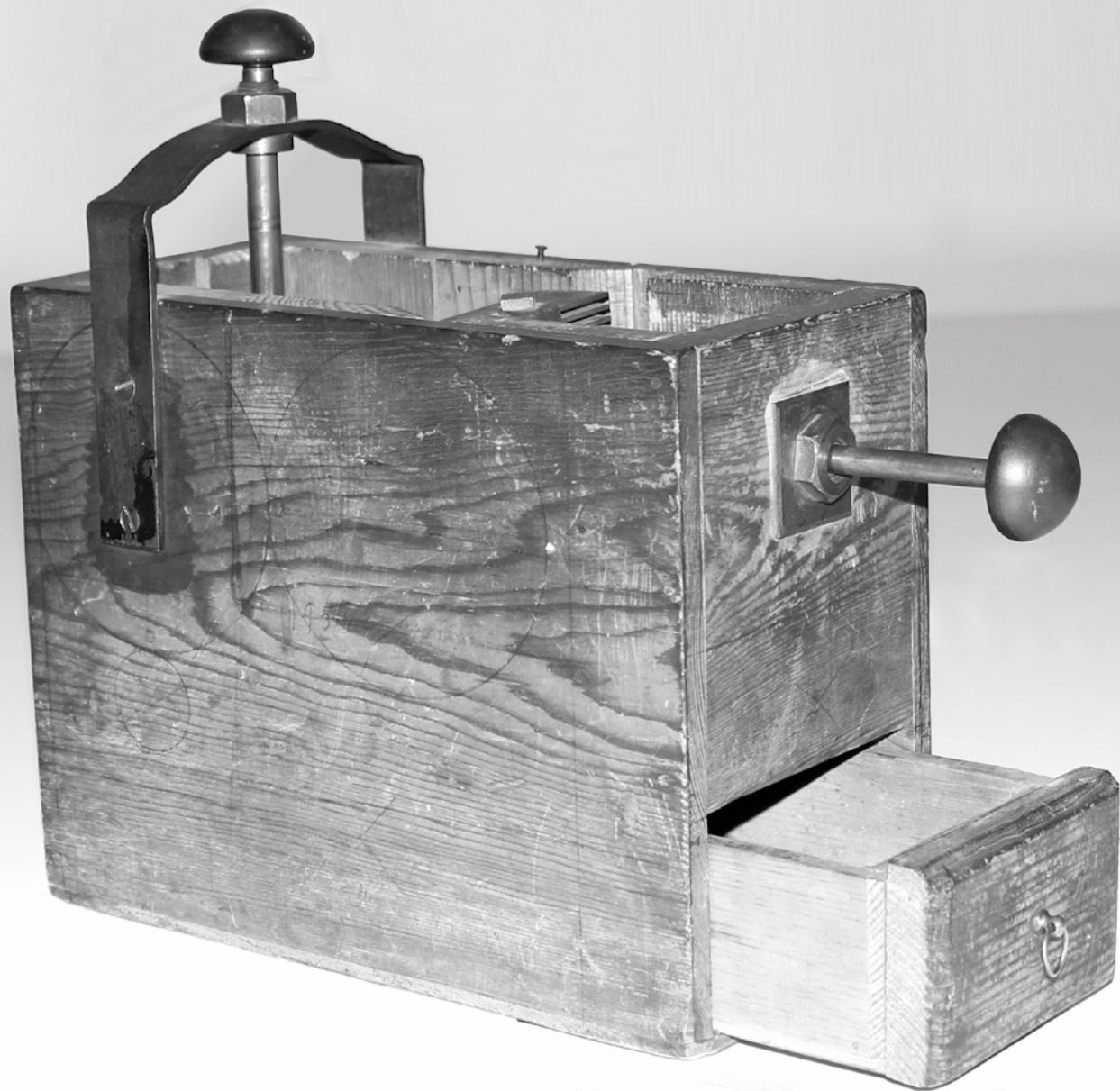
HALLDE - since 1941



HÄLLDE är ett svenskt industriföretag som grundades 1941 av uppfinnaren Ernst Häll.

Att stava potatis till Janssons frestelse är kanske inte så svårt, men pyssligt och tidskrävande. När Ernst Häll såg sin hustru göra det, fick han en lysande idé. En liten maskin för grönsaksskärning som åter gjorde det möjligt att servera denna ikon i det svenska köket, även till större sällskap.

Den manuella Grönsaksskäraren G1 var nu född och kunde förenkla tillvaron i köket.



Det kan vara svårt att förstå idag, men under ransoneringens tid hade portionering av smör blivit en viktig fråga. Smör kunde man bara få mot ransoneringskuponger, så det var viktigt att alla fick vad de hade rätt till. Den sortens problem satte igång ingenjören Ernst Hälls kreativitet.

Uppfinnare som han var lyckades han konstruera en maskin som inte bara gav en exakt mängd utan även en form som tilltalade ögat...





”Brödskärningsmaskinen skär automatiskt 150 skivor ugnfärskt bröd i minuten och kan ställas in för olika skivtjocklekar, från 3 till 18 mm.”

Behovet av att kunna skära bröd i stora mängder, i precis lika tjocka skivor, ledde till att den snillrika Ernst konstruerade en brödskärningsmaskin. Ernst hade funnit en bransch i behov av hans uppfinningar, matberedningsbranschen.

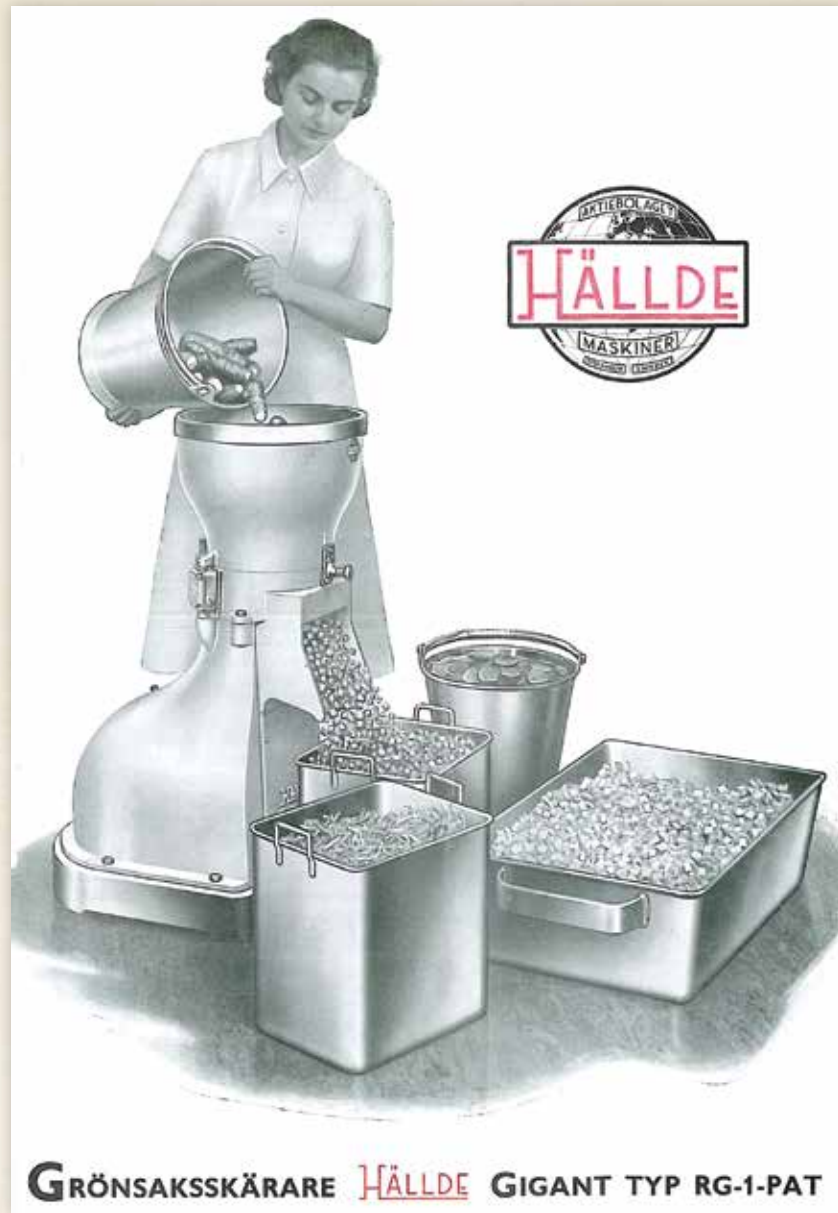
Under efterkrigstiden ökade behovet av att skära stora mängder grönsaker och frukter, framförallt på militära anläggningar och sjukhus. De tidigt födda tankarna på enkelhet, säkerhet och exakthet hade funnit sin kärnverksamhet.

Den första motordrivna Grönsaksskäraren fick namnet G-5. Den ersattes så småningom med RG-1 som använder samma typ av grundkonstruktion i sättet att skära som dagens Grönsaksskärare.



Annons från 1948: "Grönsaksskärare HÄLLDE Typ G-5. För rationell stordrift!"

Succén var ett faktum,
behovet av stora
Grönsaksskärare
fanns naturligtvis
även utanför Sveriges
gränser. 1947 ställde
HÄLLDE ut på mässan
i Oslo och den första
internationella dist-
ributören kontrakte-
rades.





"HÄLLDE Junior. Den lilla maskinen med de stora möjligheterna"

När restaurangnäringen åter började ta fart efterfrågades mindre maskiner för att tillgodose de mindre kökens volymer och RG-2 lanserades 1953.



1960 lanserade HÄLLDE sin hittills största modell, RG-3, som hade en kapacitet på sex ton grönsaker i timmen.



Grönsaksskärare, från vänster: RG-2, RG-5, RG-1 och RG-3



1966: HÄLLDE RG-5 SENIOR är ett nytt efterlängtat tillskott till HÄLLDE världsberömda helautomatiska Grönsaks-skärare.

HÄLLDE ställde ut på Sankt Eriks-Mässan i Stockholm och kom i kontakt med distributörer från Finland, Frankrike och Nederländerna. Exporten ökade stadigt och i slutet av 60-talet exporterades två tredjedelar av tillverkningen. Denna siffra har kommit att öka med åren och 2014 exporterade HÄLLDE mer än 80 procent av tillverkningen.



1973: "Med HÄLLDE skär man lätt 5-10 kg råkost i minuten."



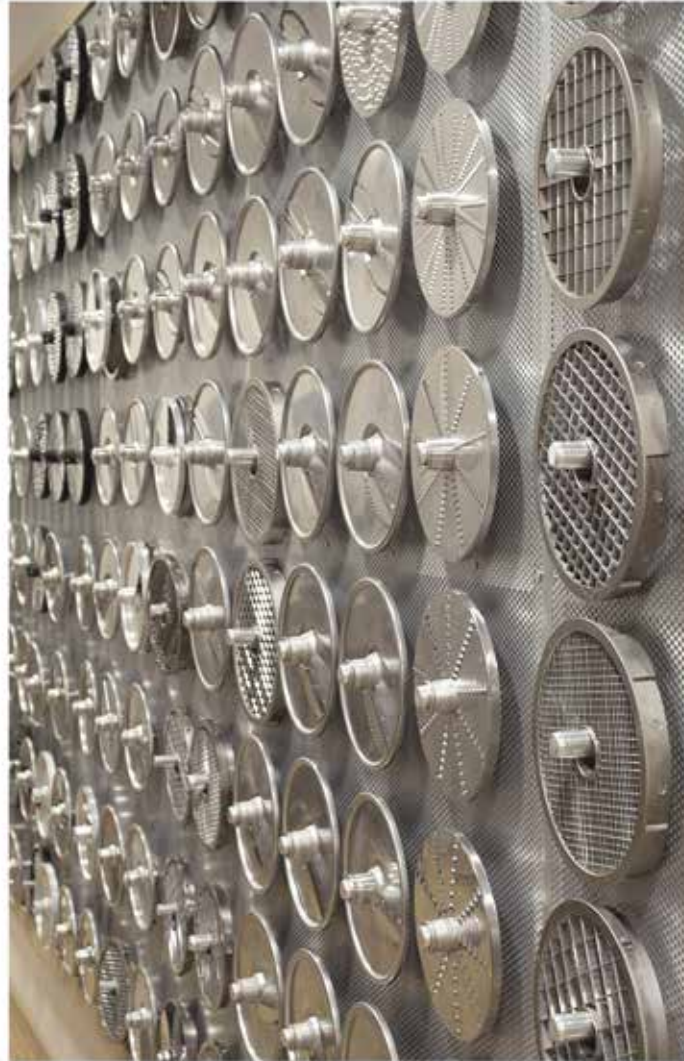
När den privata restaurangmarknaden började växa ordentligt under 1970-80 talet fanns även ett behov av att hacka, blanda och mixa grönsaker, såväl som kött och fisk. Snabbhacken gjorde entré i köken och HÄLLDEs produktsortiment utökades.



Combi Cutter CC-34 med patenterat avskraparsystem och Mixer SB-4.

Utvecklingen drevs framåt, nya behov uppstod och HÄLLDE utökade sitt produktutbud för att möta efterfrågan och fortsätta på den innovativa banan som Ernst en gång grundade. Basen skulle vara Grönsaksskärare med Snabbhackar, Mixers och så småningom Combi Cutters som komplement.

Skärverktyg
i rostfritt stål



Efter millenniumskiftet började branschen att tala om maskindiskbara matzoner. HÄLLDE startade utvecklingen av en ny skärverktygsserie som skulle ersätta befintliga verktyg och kunna diskas i maskin.



2020: HÄLLDE Grönsaksskärare RG-250 diwash och RG-300i.

Denna trend kvarstår och tiden för en helt rostfri Grönsaksskärare blir verklighet 2016, genom RG-400i.

År 2020 lanserar HÄLLDE sin andra modell av Grönsaksskärare i rostfritt stål, RG-300i. På grund av HÄLLDE:s stora fokus på hygien börjar även RG-250 diwash tillverkas 2020. Maskiner, med alla löstagbara delar avsedda att rengöras i diskmaskin.



AB Hällde Maskiner
är certifierade enligt
standarden ISO 9001
och ISO 14001.



Alla maskiner som AB
Hällde Maskiner tillverkar
för EU är CE-märkta.



CB-certified



HÄLLDEs själ ligger i att ständigt förbättra våra produkter med fokus på utveckling och att driva fram nya produkter för att förenkla tillvaron i köken.

Med många patent i ryggen och en tydlig idé om vart vi vill, fortsätter vi vår väg och skriver ny historia...



Efter mer än 80 år fortsätter HÄLLDE att förenkla tillvaron i köket!

Besök hallde.com – där finns mer information om HÄLLDE och våra produkter.
Följ våra konto på Instagram och LinkedIn för nyheter om HÄLLDE och vad som händer i branschen!

Food Preparation Machines
Made in Sweden since 1941 

hallde.com



