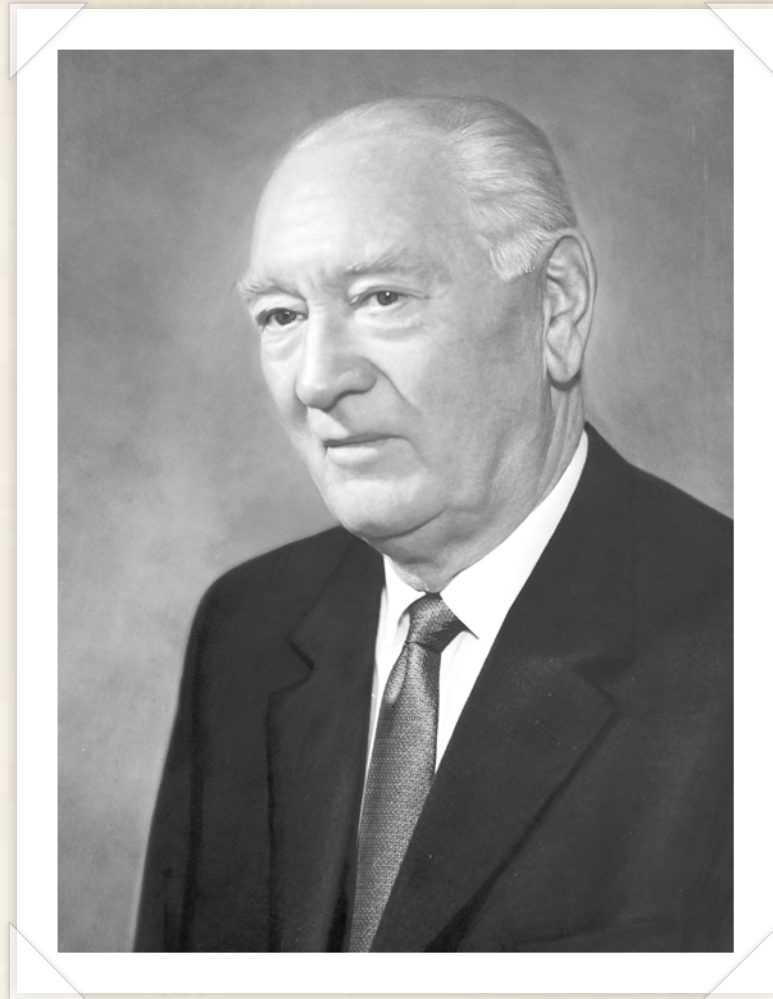




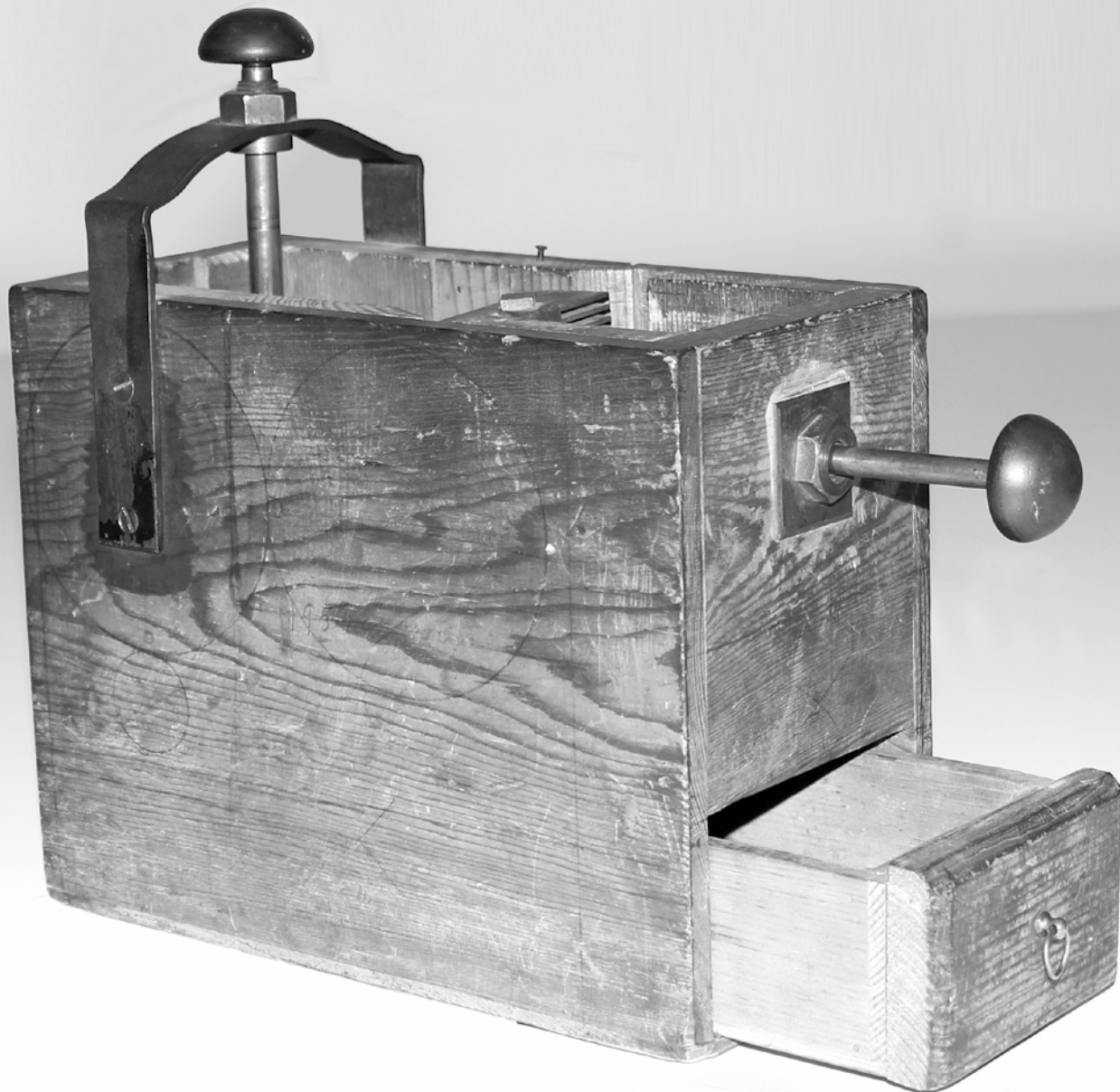
HALLDE - since 1941

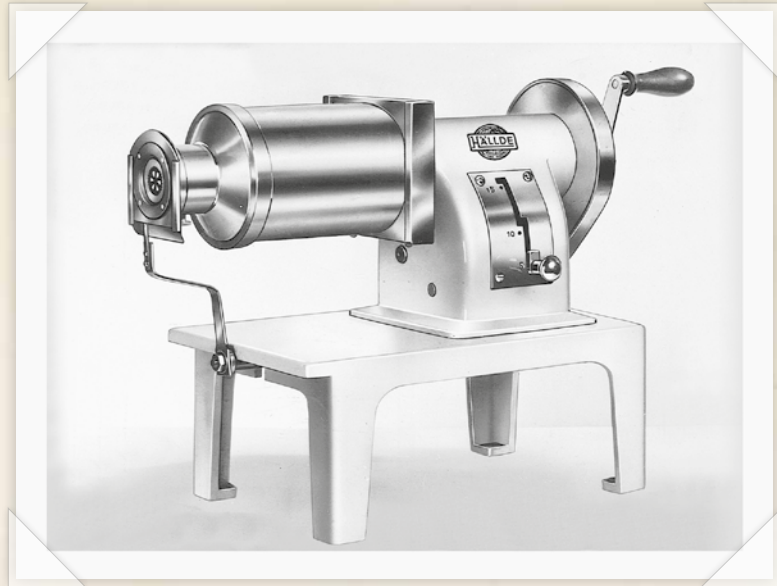


HALLDE ist ein schwedisches Industrieunternehmen, welches 1941 vom Erfinder Ernst Häll gegründet wurde.

Eines Abends sah Ernst Häll seine Frau beim Kartoffeln schneiden für „Janssons frestelse“, einem typisch schwedischem Gericht. Dabei kam ihm die Idee, dass es eine einfachere, schnellere und sicherere Möglichkeit geben musste, um Gemüse zu schneiden...

Die manuelle Gemüseschneidemaschine G1 wurde erfunden, um Küchenarbeit zu vereinfachen.

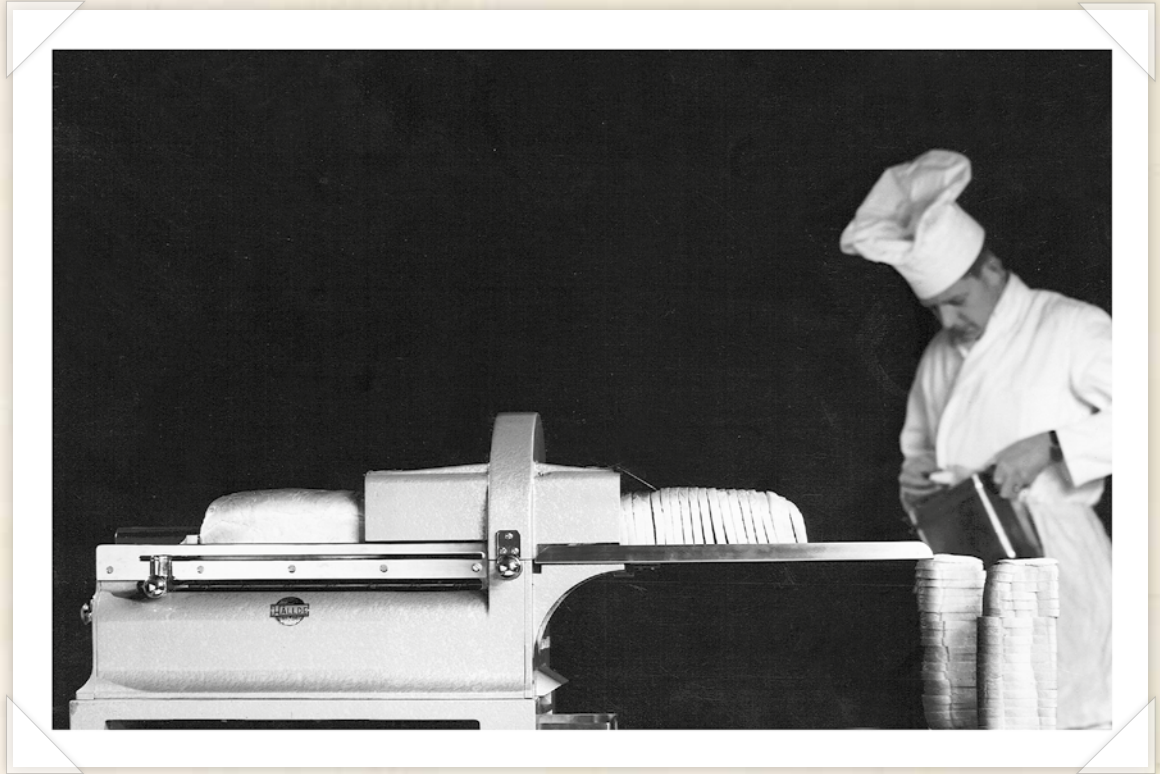




Vorher...

Ernst Häll erkannte schon früh den Bedarf an Präzision und Genauigkeit, als in der Nachkriegszeit verschiedene Lebensmittel rationiert wurden. Als Erfinder gelang es ihm, eine Maschine zu entwickeln, die nicht nur 5, 10 oder 15 Gramm genau maß, sondern dies auch in einer optisch ansprechenden Form tat.





Die automatische Brotschneidemaschine schnitt bis zu 150 Scheiben pro Minute und konnte für Schnittstärken von 3 mm bis 18 mm eingestellt werden.

Der Bedarf, große Mengen Brot in gleich dicke Scheiben zu schneiden, veranlasste den genialen Ernst Häll dazu, eine Brotschneidemaschine zu entwerfen. Er hatte eine Industrie gefunden, die seine Erfindungen brauchte, nämlich die Lebensmittelzubereitungsindustrie.

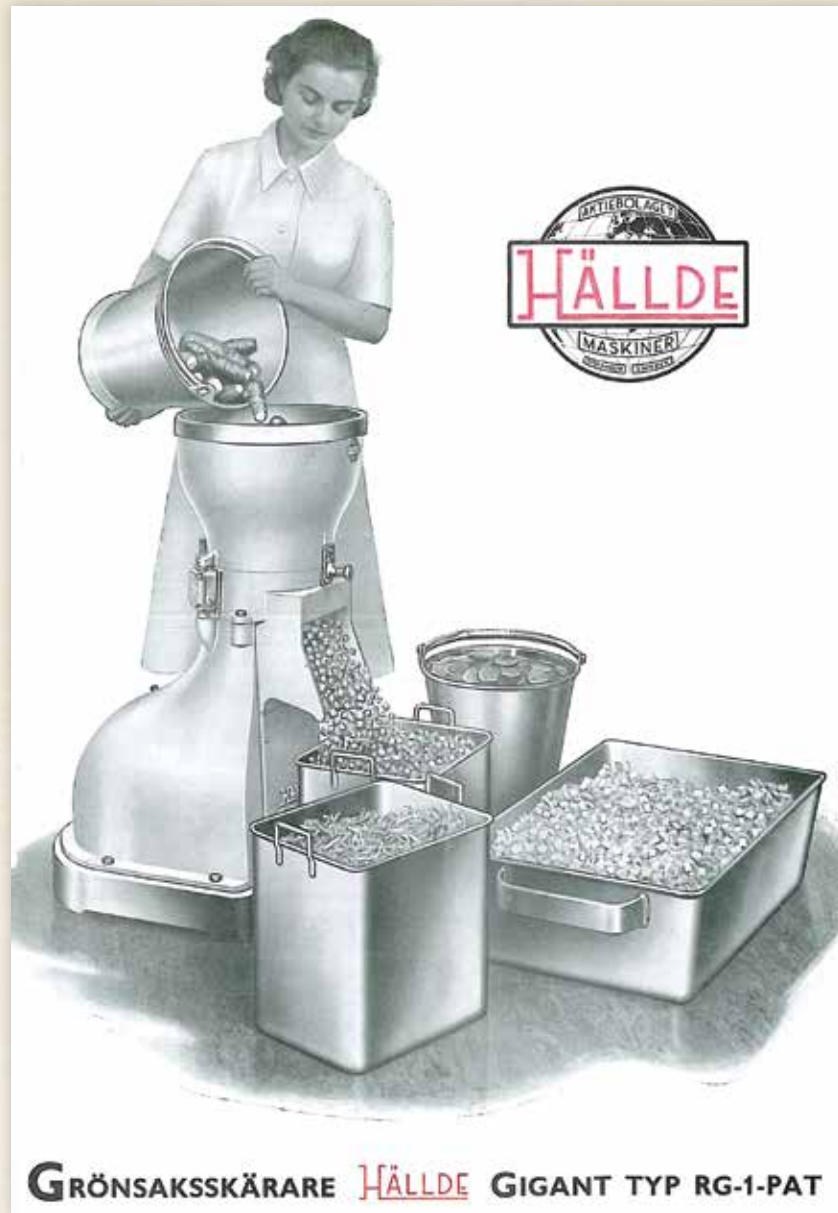
In der Nachkriegszeit wuchs die auch der Bedarf, große Mengen Gemüse und Obst zu schneiden. Besonders in militärischen Einrichtungen und Krankenhäusern. Die früheren Überlegungen zu Einfachheit, Sicherheit und Genauigkeit waren wegweisend für das Kerngeschäft von HÄLLDE.

Die erste motorgetriebene Gemüseschneidemaschine wurde G-5 genannt. Sie wurde später durch die RG-1 ersetzt, welche das gleiche grundlegende Design und die gleiche Schneidemethode wie die heutigen Gemüseschneidemaschinen verwendet.



Werbung von 1948: „Gemüseschneidemaschine Modell G-5. Für den großen Bedarf.

Nach einem erfolgreichen Debut, wuchs auch der Bedarf an großen Gemüseschneidemaschinen außerhalb Schwedens. 1947 stellte HALLDE seine Produkte auf der Messe in Oslo aus. Die ersten Verträge mit einem internationalen Händler wurden getroffen.





HALLDE Junior. "Die kleine Maschine mit großen Möglichkeiten."

Als die private
Restaurantbranche
zu wachsen begann,
stieg die Nachfrage
nach kleineren
Maschinen, um
kleinere Küchenmen-
gen zu bedienen.
RG-2 wurde 1953
eingeführt.



1960 brachte HALLDE sein größtes Modell, die RG-3, auf den Markt. Sie hatte eine Kapazität von sechs Tonnen Gemüse pro Stunde.



Gemüseschneidemaschine von links: RG-2, RG-5, RG-1 und RG-3



1966: HÄLLDE RG-5 SENIOR erweitert die HALLDE-Produktpalette um ein weiteres Modell, zu den weltweit bekannten automatischen Gemüseschneidemaschinen

HALLDE stellte auf der Messe von Sankt Erik in Stockholm aus und nahm Kontakt mit Händlern aus Finnland, Frankreich und den Niederlanden auf. Der Export nahm stetig zu. Ende der 60er Jahre wurden zwei Drittel aller hergestellten Maschinen exportiert. Diese Zahl hat im Laufe der Jahre weiter zugenommen. Im Jahr 2014 hat HALLDE einen Exportanteil von mehr als 80 Prozent.



1973: "Sie schneiden leicht 5-10 kg Gemüse pro Minute."



Als das private Restaurantgeschäft während der 1970er und 1980er Jahre weiter wuchs, bestand auch die Bedarf, Gemüse sowie Fleisch und Fisch zu hacken, zu mischen und zu mischen. Der Vertikal Cutter Mixer / Blender wurde in die Küche eingeführt und die Produktpalette von HÄLLDE erweitert.



Kombischneider CC-34 mit patentiertem Abstreifersystem und Mixer SB-4

Die Entwicklung wurde vorangetrieben, neue Bedürfnisse entstanden und HÄLLDE erweiterte die Produktpalette, um die Nachfrage zu befriedigen. Der innovative Weg den Ernst Häll einst eingeschlagen hatte wurde vorgeführt. Die Kernprodukte sollten die Gemüseschneidemaschinen mit dem Vertikalschneider-Mixer / Mixer, Mixer und schließlich mit den Kombischneidern als Ergänzung sein.

Edelstahl
Schneidscheiben

Nach dem Jahrtausendwechsel begann die Industrie über spülmaschinenfeste Lebensmittelzonen zu sprechen. HALLDE begann mit der Entwicklung eines neuen Schneidwerkzeugsortiments, das das bestehende ersetzen und in der Spülmaschine gereinigt werden konnte.





2020: HÄLLDE Gemüseschneidemaschine RG-250 diwash und RG-300i.

Dieser Trend setzt sich fort und 2016 war es an der Zeit, dass eine vollständig aus Edelstahl gefertigte Gemüseschneidemaschine mit dem RG-400i an den Start ging.

Im Jahr 2020 bringt HALLDE sein zweites Modell einer Gemüseschneidemaschine aus Edelstahl auf den Markt, die RG-300i. Unser hohes Maß an Hygiene führte auch dazu, dass HALLDE 2020 mit der Herstellung der RG-250 diwash begann. Maschinen, bei denen alle abnehmbaren Teile spülmaschinenfest sind.



HALLDE ist nach den internationalen Qualitätsstandards ISO 9001 und 14001 zugelassen.



Alle von HALLDE für die Europäische Union hergestellten Maschinen sind CE-gekennzeichnet.



CB-certified



In der Seele von HALLDE liegen ständige Produktverbesserungen mit dem Fokus auf Entwicklung. Wir treiben neue Produkte voran, um das Küchenleben zu vereinfachen. Mit zahlreichen Patenten in unserem Portfolio und einer klaren Vorstellung davon, wohin wir gehen, werden wir unseren Weg fortsetzen und Geschichte schreiben...



80 Jahre sind vorbei und HALLDE vereinfacht weiterhin das Leben in der Küche

Besuchen Sie hallde.com für weitere Informationen über HALLDE und unsere Produkte

Folgen Sie uns auf Instagram und LinkedIn, um Neuigkeiten über HALLDE und unsere Branche zu erfahren!

Food Preparation Machines
Made in Sweden since 1941 

hallde.com



