



FÖRENKLA I DITT KÖK!

- HÄLLDE levererar kvalitet

Food Preparation Machines - Made in Sweden 



halde.com



KAPACITETSÖVERSIKT



CC-32S/ CC-34

80 portioner • 2 kg/min



CC-32S/ CC-34

80 portioner • 2 kg/min



RG-250 diwash

1000 portioner • 10 kg/min



RG-250

1000 portioner • 10 kg/min



RG-200

700 portioner • 7 kg/min



RG-100

400 portioner • 5 kg/min



Grönsaksskärare



RG-350

1500 portioner • 15 kg/min



RG-300i

3000 portioner • 40 kg/min



RG-400i

5000 portioner • 60 kg/min

TILL DET MINDRE KÖKET...

Jobbar du i ett kök där upp till
80 gäster serveras per dag?

Behöver du flexibilitet?

BLENDER



Hacka



Blanda



Röra



Mosa



Vispa



Mixa

GRÖNSAKSSKÄRARE / COMBI CUTTERS



Skiva



Räffla



Strimla



Riva



Tärna



Skär pommes
frites

SNABBHACKARE / COMBI CUTTERS



Hacka



Mixa



Mala



Purea/Mosa




Finfördela

BLENDER



TYP AV BEREDNING

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

4 liter

700–15000 varv/min.

1-fas

SB-4

Volym 4 liter.
Variabel hastighet och puls.


GRÖNSAKSSKÄRARE



TYP AV BEREDNING

Skivar, river, räfflar, strimlar, tärnar (RG-50) och skär pommes frites (RG-50) i mängder av olika dimensioner.



 = Antal skärverktyg



2 kg /min

33 st

1-fas

RG-50S

Bereder upp till 80 portioner/dag.



2 kg /min

45 st

1-fas

RG-50

Bereder upp till 80 portioner/dag.

SNABBHACK



TYP AV BEREDNING

Hackar, mixar, maler, purear, mosar och finfördelar kött, aromsmör, desserter, patéer, soppor etc.



VCB-32

Kärlets nettovolym 1,4 liter
2 hastigheter + puls



1450/2650
varv/min.

1-fas

COMBI CUTTERS - Två maskiner i en



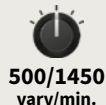
TYP AV BEREDNING

Grönsaks kärartillsats: Skivar, river, räfflar, strimlar, tärnar (CC-34) och skär pommefrites (CC-34) i mängder av olika dimensioner.
Snabbhacktillsats: Hackar, mixar, maler, purear, mosar och finfördelar kött, aromsmör, desserter, patéer, soppor etc.



CC-32S

Bereder upp till 80 portioner/dag.
Kärlets nettovolym 1,4 liter.
2 hastigheter - 1 per funktion.



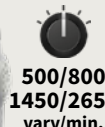
500/1450
varv/min.

1-fas



CC-34

Bereder upp till 80 portioner/dag.
Kärlets nettovolym 1,4 liter.
4 hastigheter - 2 per funktion + puls.



500/800
1450/2650
varv/min.

1-fas

TILL DET MEDELSTORA KÖKET

Har du ett kök där du bereder mat
upp till 1000 gäster per dag?

Behöver du kapacitet?

Även effektiv och
användbar i det
medelstora köket:

SB-4



Läs mer på sidan 6

GRÖNSAKSSKÄRARE



Skiva



Räffla



Strimla



Riva



Tärna



Skär pommes
frites

SNABBHACKARE



Hacka



Mixa



Mala



Purea/Mosa




Finfördela

GRÖNSAKSSKÄRARE

TYP AV BEREDNING

Skivar, river, räfflar, strimlar, tärnar och skär pommes frites i mängder av olika dimensioner.

 = Antal skärverktyg



RG-100

Bereder upp till 400 portioner/dag

5 kg
/min

49
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 1000 portioner/dag

10 kg
/min

52
st

1-fas

3-fas



SNABBHACKARE



TYP AV BEREDNING

Hackar, mixer, malar, purear, mosar och finfördelar kött, aromsmör, desserter, patéer, soppor etc.



diwash

Alla löstagbara delar
till RG-250 diwash
kan rengöras
i diskmaskin.



RG-250 diwash

Bereder upp till 1000 portioner/dag

10 kg
/min

52
st

1-fas

3-fas

4
liter

1500
varv/min.

1-fas



VCM-41

Kärlets nettovolym 1,4 liter.
1 hastighet + puls

4
liter

1500/3000
varv/min.

3-fas



VCM-42

Kärlets nettovolym 1,4 liter.
2 hastigheter + puls

SNABBHACKARE



TYP AV BEREDNING

Hackar, mixar, maler, purear, mosar och finfördelar kött, aromsmör, desserter, patéer, soppor etc.



6 liter

1500 varv/min.

1-fas



VCB-61
Kärlets nettovolym 4,3 liter.
1 hastighet + puls

6 liter

1500/3000 varv/min.

3-fas



VCB-62
Kärlets nettovolym 4,3 liter.
2 hastigheter + puls

**Ta reda på hur
mycket tid
och pengar
du sparar när
du använder
HÄLLDE**



TILL DET STÖRRE KÖKET

Har du upp till 5000 gäster per dag?

Arbetar du i ett kök där behov finns av riktigt hög kapacitet, t.ex. i ett centralkök eller i produktion?

ÄVEN EFFEKTIV OCH ANVÄNDBAR I DET STÖRRE KÖKET:

VCB-61 OCH VCB-62



Läs mer på sidan 12

GRÖNSAKSSKÄRARE



Skiva



Räffla



Strimla



Riva



Tärna



Skär pommes frites

GRÖNSAKSSKÄRARE

TYP AV BEREDNING

Skivar, river, räfflar, strimlar, tärnar och skär pommes frites i mängder av olika dimensioner.



= Antal skärverktyg

15 kg /min

71 st

1-fas

3-fas

RG-350

Bereder upp till 1500 portioner/dag

40 kg /min

Manuell matare

71 st

3-fas

ROSTERITT STÅL

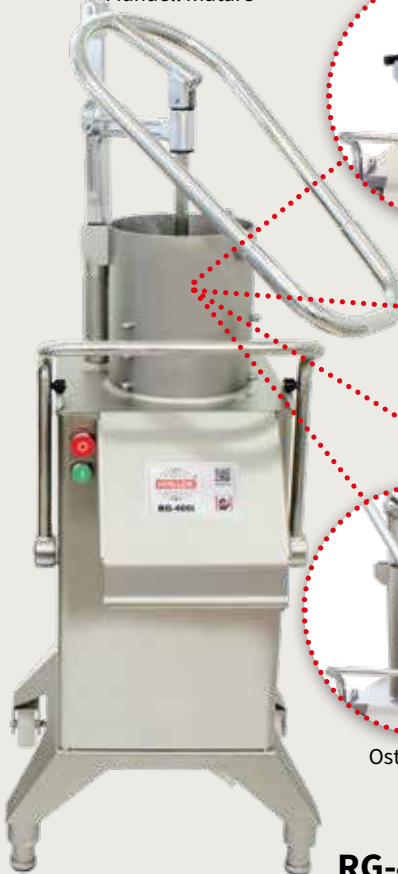
4-hålsmatare

Trattmatare

RG-300i

Bereder upp till 3000 portioner/dag

Manuell matare



4-hålsmatare



Trattmatare



Ostmatare



Tryckluftsmatare

60 kg /min

71 st

3-fas

ROSTERITT STÅL

RG-400i

Bereder upp till 5 000 portioner/dag



OSTRIVARE



48 kg /min

4 st

3-fas

ROSTERITT STÅL



**Ostrivare
RG-400i**

TILL DET STÖRRE KÖKET...

TILLBEHÖR

RG-100 och RG-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, långsträckta varor som ska skäras stående, till exempel vårlök, chili och rädisor. Rörinstatsen placeras i den inbyggda rörmataren.



RG-200, RG-250 **diwash**, RG-250 och RG-350

- **Maskinbord**

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



RG-400i

- **Tryckluftsdreven matare**

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 och RG-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" örtekryddor, persilja etc.



HÄLLE ARBETSSTATION – förenklar ditt arbete i köket!

- **Tillbehörsvagn för praktisk förvaring**

Det idealiska hjälpmedlet för ordning och reda, snabb och enkel hantering av skärverktyg, matarcylindrar 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.



- **Gejdervagnar**

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 Strimplare.



- **Praktisk skärverktygshängare**

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.



SKÄRVERKTYGSGUIDE



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

SKIVARE



Skivar hårda och mjuka grönsaker, frukter, svampar etc. Tärnar i kombination med rekommenderade Tärningsgaller. Skär pommes frites i kombination med Pommes Frites Galler.



mm	0,5	1	1,5	2	3	4	5	6	7	8	9	10
CC-32S / RG-50S	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CC-34 / RG-50	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-100	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-200	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-250 <i>dishwash</i> / RG-250	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

HK SKIVARE

(HK = HÖG KAPACITET)



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.



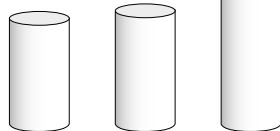
mm	2	3	4	6	8	10	12	15	20
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



FINSNITTSKIVARE

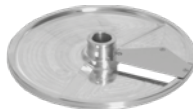


Skivar hårda och mjuka grönsaker, frukter, svampar etc. Tärnar i kombination med rekommenderade Tärningsgaller.

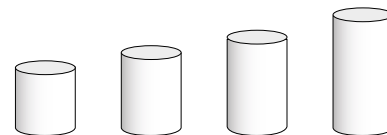


	14	15	20
CC-32S / RG-50S	-	✓	-
CC-34 / RG-50	-	✓	-
RG-100	-	✓	-
RG-200	-	✓	-
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	-	✓	-
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	-	✓

SOFT SLICERS



Skivar mjuka grönsaker, frukter, svamp, etc. Används föredragsvis för tärning av mjuka produkter i kombination med rekommenderade Tärningsgaller.



	8	10	12	15 mm
CC-34 / RG-50	✓	✓	✓	✓
RG-100	✓	✓	✓	✓
RG-200	✓	✓	✓	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓	✓	✓	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	✓	✓	✓

STANDARDKIVARE



Skivar hårda/fasta produkter som rotfrukter etc. Tärnar i kombination med rekommenderade Tärningsgaller.



	20
RG-200	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓

Håll knivarna vassa!

Häng upp dina skärverktyg på HÄLLE Skärverktygshängare i en låda slits knivarna mot varann och blir slöa.

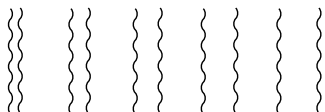
Se över dem regelbundet och kom ihåg att knivblad och råkostplåtar kan bytas ut. Information finns i vår reservdelslista på hallde.com.



RÄFFELSKIVARE



Skär dekorativa räfflade skivor av rödbetor, gurka, morötter etc.



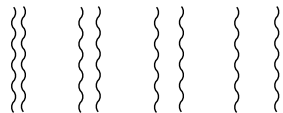
	2 mm	3 mm	4 mm	5 mm	6 mm
CC-32S / RG-50S	✓	✓	✓	✓	✓
CC-34 / RG-50	✓	✓	✓	✓	✓
RG-100	✓	✓	✓	✓	✓
RG-200	✓	✓	✓	✓	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓	✓	✓	✓	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	-	✓	✓	✓	✓

HK RÄFFELSKIVARE

(HK = HÖG KAPACITET)



HK Rräffelkivare har dubbla knivar och därmed högre kapacitet. Skär dekorativa räfflade skivor av rödbetor, gurka, morötter etc.



	2 mm	3 mm	4 mm	6 mm
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	✓	✓	✓



STRIMLARE



Skär dekorativa strimlor av rödbetor, gurka, morot etc. Passar för att skära något böjda pommes frites.



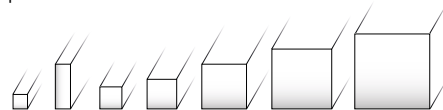
	mm	2x2	2x6	3x3	4x4	6x6	8x8	10x10
CC-32S / RG-50S		✓	✓	✓	✓	-	-	-
CC-34 / RG-50		✓	✓	✓	✓	-	-	-
RG-100		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-200		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i		-	✓	✓	✓	✓	✓	✓

HK STRIMLARE

(HK = HÖG KAPACITET)



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.



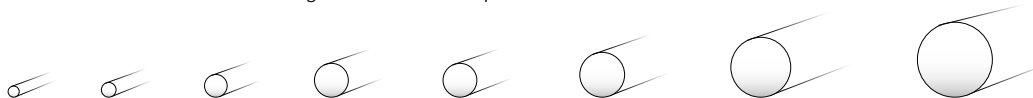
	mm	2x2	2x6	3x3	4x4	6x6	8x8	10x10
RG-350 / RG-300i / RG-400i		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



RÅKOSTRIVARE

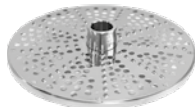


River morötter och vitkål till råkostsallader. River nötter, mandlar och torrt bröd.
Råkostrivare 6 eller 8 mm används vanligtvis för att riva ost till pizza samt till riven vitkål.



mm	1,5	2	3	4	4,5	6	8	10
CC-32S / RG-50S	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CC-34 / RG-50	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓
RG-100	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓
RG-200	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓
Cheese Shredder RG-400i	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓

FINRIVARE



River produkter fint, som rå potatis till raggmunk och bröd till ströbröd.

CC-32S / RG-50S	✓
CC-34 / RG-50	✓
RG-100	✓
RG-200	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓

HÅRDOSTRIVARE



Idealisk för att riva hårdost som parmesan. River något grövre än "Finrivare, Extra fin".

CC-32S / RG-50S	✓
CC-34 / RG-50	✓
RG-100	✓
RG-200	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓

FINRIVARE, EXTRA FIN

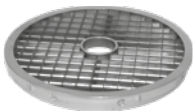


River produkter mycket fint som rättika finfördelat till puré och potatis till mos.

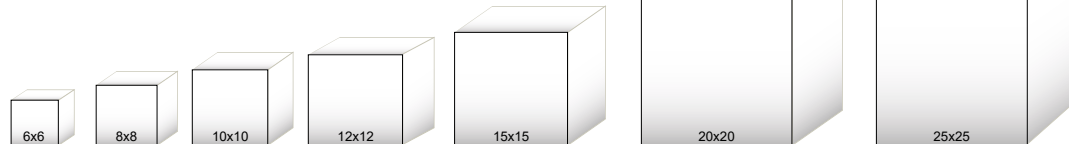
CC-32S / RG-50S	✓
CC-34 / RG-50	✓
RG-100	✓
RG-200	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓



TÄRNINGSGALLER



Skär tärningar i kombination med en passande typ av skivare. Tärnar både hårda och mjuka grönsaker, frukt etc.



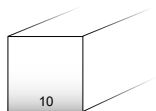
mm	6x6	8x8	10x10	12x12	LÅG 12x12	15x15	LÅG 15x15	20x20	LÅG 20x20	EXTRA LÅG 20x20	25x25	LÅG 25x25
CC-34 / RG-50	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-
RG-100	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-
RG-200	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓



POMMES FRITES GALLER



Skär pommes frites i kombination med Skivare 10 mm, HK Skivare 10 mm eller Soft Slicer 10 mm.



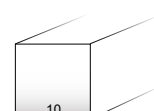
mm	10
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓



POMMES FRITES-KIT



Kit innehållande Pommes Frites-skivare och Pommes Frites-verktyg som används tillsammans för att skära pommes frites.



mm	10
CC-34 / RG-50	✓
RG-100	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓

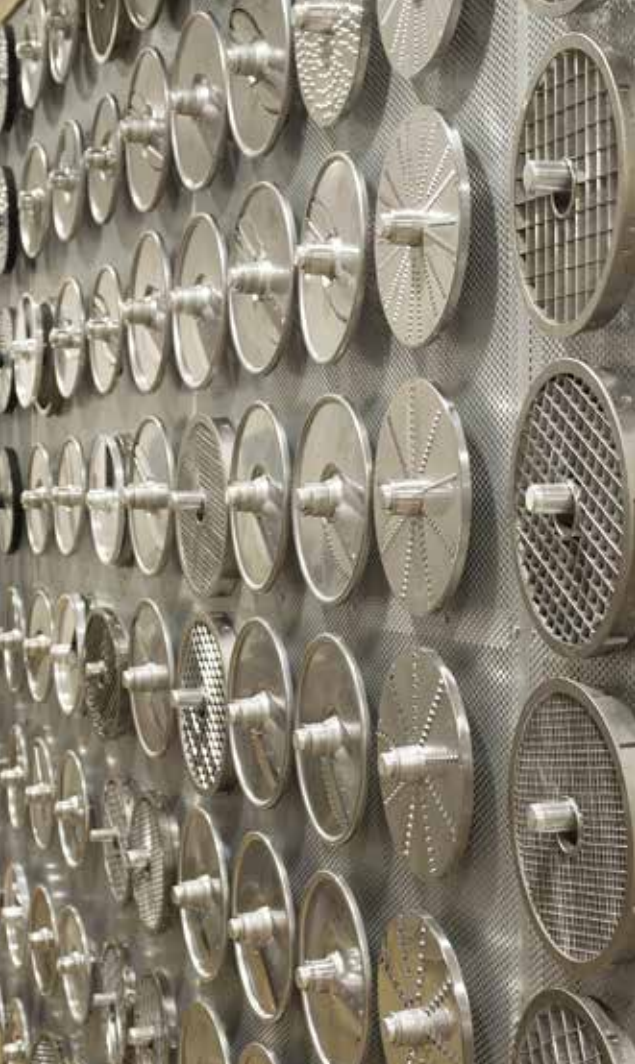


TÄRNINGSGALLER KOMBINATIONER

Det finns ett brett sortiment av Tärningsgaller till HÄLLDE Grönsaksskärare och Combi Cutters. De är designade för att skära tärningar i kombination med någon av de rekommenderade Skivarna.

Tärningsgaller					CC-34	RG-100	RG-250
Ø 185 mm – kombineras med → Skivare					RG-50	RG-200	RG-250 diwash
		Finsnittsskivare	Standardskivare	Soft Slicer			
6×6 mm	3-6 mm				-	✓	✓
8×8 mm	3-8 mm			8 mm	✓	✓	✓
10×10 mm	3-10 mm			8-10 mm	✓	✓	✓
12×12 mm	3-10 mm			8-10 mm	✓	✓	✓
Låg 12×12 mm				12 mm	✓	✓	✓
15×15 mm	3-10 mm			8-10 mm	✓	✓	✓
Låg 15×15 mm		15 mm		12-15 mm	✓	✓	✓
20×20 mm	3-10 mm			8-10 mm	✓	✓	✓
Låg 20×20 mm		15 mm		15 mm	-	✓	✓
Extra Låg 20×20 mm			20 mm		-	-	✓

Tärningsgaller					RG-350	RG-300i	RG-400i
Ø 215 mm – kombineras med → Skivare							
		Finsnittsskivare	Soft Slicer	HK Skivare			
6×6 mm	3-6 mm			4-6 mm	✓	✓	✓
8×8 mm	3-8 mm		8 mm	4-8 mm	✓	✓	✓
10×10 mm	3-10 mm		8-10 mm	4-10 mm	✓	✓	✓
12×12 mm	3-10 mm		8-10 mm	4-10 mm	✓	✓	✓
Låg 12×12 mm			12 mm	12 mm	✓	✓	✓
15×15 mm	3-10 mm		8-10 mm	4-10 mm	✓	✓	✓
Låg 15×15 mm		14 mm	12-15 mm	12-15 mm	✓	✓	✓
20×20 mm	3-10 mm		8-10 mm	4-10 mm	✓	✓	✓
Låg 20×20 mm		14-20 mm	12-15 mm	12-20 mm	✓	✓	✓
25×25 mm	3-10 mm		8-10 mm	4-10 mm	✓	✓	✓
Låg 25×25 mm		14-20 mm	12-15 mm	12-20 mm	✓	✓	✓



FÖLJ OSS!

Få tips, inspiration och information!



Med över 80 års erfarenhet och många viktiga patent är HÅLLDE 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.

HÅLLDE följer gällande regler för hygien, säkerhet och kvalitet.



CB-certified



Food Preparation Machines

Made in Sweden since 1941 

