FÖRENKLA I DITT KÖK!

– HÄLLDE levererar kvalitet

Food Preparation Machines - Made in Sweden

hallde.com

KAPACITETSÖVERSIKT

CC-32S/ CC-34

80 portioner • 2 kg/min

RG-50/RG-50S

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

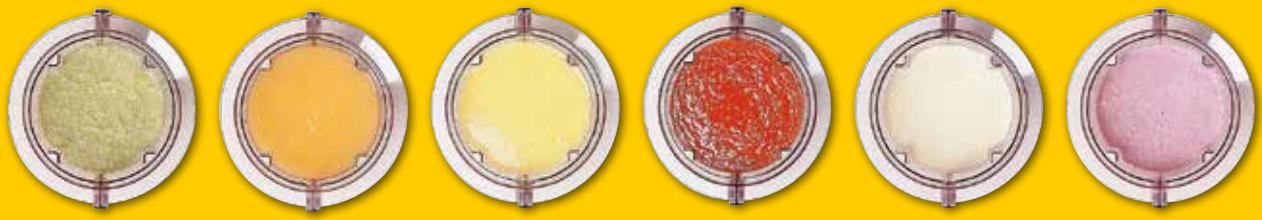
5000 portioner • 60 kg/min

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, mixar, vispar, rör om och hackar vätskebaserade beredningar.

Nyhet!

4 liter

700–18000 varv/min.

1-fas

SB-4

Volym 4 liter.
Variabel hastighet och puls.

GRÖNSAKSSKÄRARE

TYP AV BEREDNING

Skivar, river, räfflar och strimlar i mängder av olika dimensioner.
RG-50 kan även tärna i olika dimensioner och skära pommes frites.

= 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.

3 liter

1450/2650 varv/min.

1-fas

VCB-32

Kärlets nettovolym 1,4 liter
2 hastigheter + puls

COMBI CUTTERS – Två maskiner i en

TYP AV BEREDNING

Grönsakskärartillsats: Skivar, river, räfflar och strimlar i mängder av olika dimensioner. CC-34 kan även tärna i olika dimensioner och skära pommes frites. Snabbhackstillsats: Hackar, mixar, maler, purear, mosar och finfördelar kött, aromsmör, desserter, patéer, soppor etc.

2 kg /min

33 st

3 liter

500/1450 varv/min.

1-fas

CC-32S

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

2 kg /min

45 st

3 liter

500/800 1450/2650 varv/min.

1-fas

CC-34

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

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

5 kg /min
49 st
1-fas
3-fas

RG-100

Bereder upp till 400 portioner/dag

7 kg /min
49 st
1-fas
3-fas

RG-200

Bereder upp till 700 portioner/dag

10 kg /min
52 st
1-fas
3-fas

RG-250

Bereder upp till 1000 portioner/dag

SNABBHACKARE

TYP AV BEREDNING

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

diwash

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

10 kg /min

52 st

1-fas

3-fas

RG-250 diwash

Bereder upp till 1000 portioner/dag

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

ROI

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

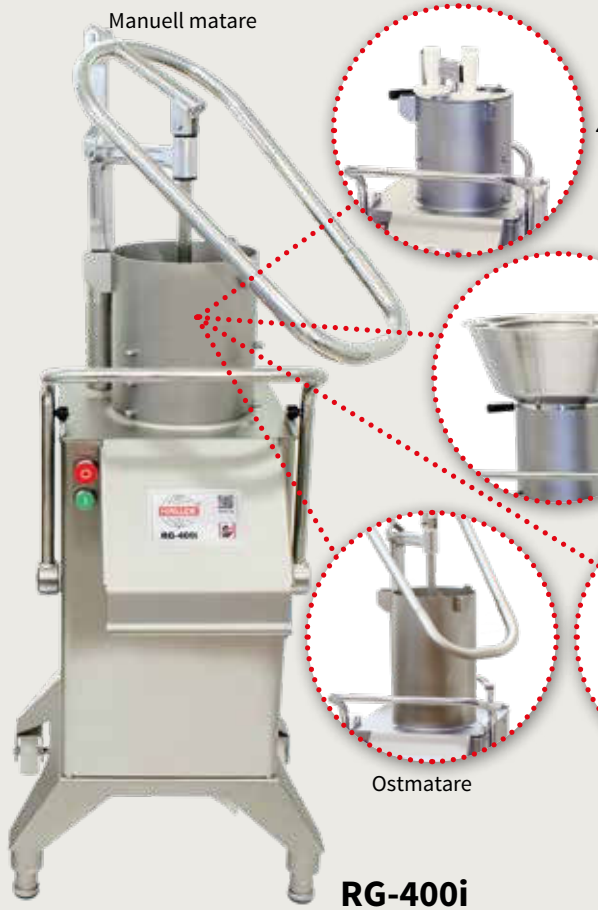
RG-350

Bereder upp till 1500 portioner/dag

RG-300i

Bereder upp till 3000 portioner/dag

OSTRIVARE



60 kg /min

71 st

3-fas

ROSTFRITT STÅL

RG-400i

Bereder upp till 5 000 portioner/dag

48 kg /min

4 st

3-fas

ROSTFRITT 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 kantinhållare och GN kantin 1/1 100. Vår kantinvagn passar och är ett bra alternativ vid maskinbordet.

RG-400i

- **Tryckluftsdriven 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” örtkryddor, persilja etc.

HÄLLDE 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 geidervagnarna är försedda med fyra avvisarhjul, varav två är låsbara.

- **Galler-rensare**

  Möjliggör effektiv rengöring och flexibilitet med tre olika dimensioner.

- **Rengöringsborstar i två storlekar**

  Används för rengöring av maskin och skärverktyg. Båda har grov borst som är särskilt effektivt för rengöring av Tärningsgaller och Strimlare.

- **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 diwash / RG-250	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔

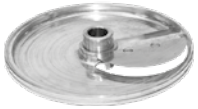
HK Skivare

(HK = Hög Kapacitet)

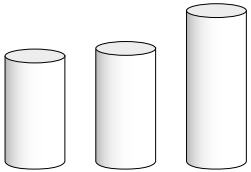
HK Skivare har dubbla knivar och därmed högre kapacitet. Skivar hårda grönsaker och frukter, tärnar i kombination med rekommenderade Tärningsgaller.
Skär pommes frites i kombination med Pommes Frites Galler.

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

Finsnittskivare

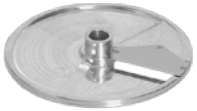


Skivar hårda och mjuka grönsaker, frukter, svampar etc. Tärnar i kombination med rekommenderade Tärningsgaller.



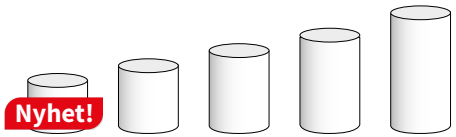
mm	14	15	20
CC-32S / RG-50S	–	✔	–
CC-34 / RG-50	–	✔	–
RG-100	–	✔	–
RG-200	–	✔	–
RG-250 diwash / RG-250	–	✔	–
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✔	–	✔

Soft Slicer



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

Nyhet!



mm	6	8	10	12	15
CC-34 / RG-50	✔	✔	✔	✔	✔
RG-100	✔	✔	✔	✔	✔
RG-200	✔	✔	✔	✔	✔
RG-250 diwash / RG-250	✔	✔	✔	✔	✔
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✔	✔	✔	✔	✔

Standardskivare

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

mm	20
RG-200	✔
RG-250 diwash / RG-250	✔

Sågtandad Skivare

Nyhet!

Skär protein som till exempel tillagad kyckling, salami och halloumi.

	2	10
CC-32S / RG-50S	✔	✔
CC-34 / RG-50	✔	✔
RG-100	✔	✔
RG-200	✔	✔
RG-250 diwash / RG-250	✔	✔
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✔	✔

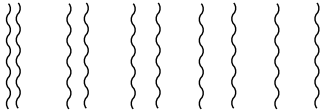
Håll knivarna vassa!

Häng upp dina skärverktyg på HÄLLDE 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

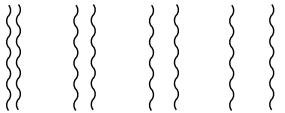
Skär dekorativa räfflade skivor av rödbetor, gurka, morötter etc.



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

HK Räffelskivare (HK = Hög Kapacitet)

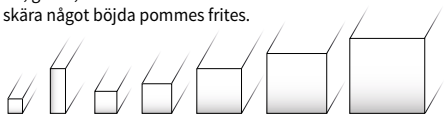
HK Räffelkivare har dubbla knivar och därmed högre kapacitet. Skär dekorativa räfflade skivor av rödbetor, gurka, morötter etc.



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

Strimlare

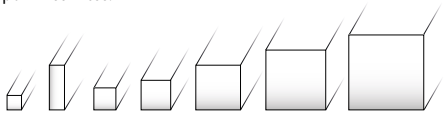
Skär dekorativa strimlor av rödbetor, gurka, morot etc. Passar för att skära något böjda pommes frites.



mm	2x2	2x6	3x3	4x4	6x6	8x8	10x10
CC-32S / RG-50S	✔	✔	✔	✔	–	–	–
CC-34 / RG-50	✔	✔	✔	✔	–	–	–
RG-100	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
RG-200	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
RG-250 diwash / 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 diwash / 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.

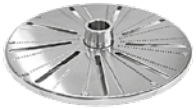
	Fin
CC-32S / RG-50S	✔
CC-34 / RG-50	✔
RG-100	✔
RG-200	✔
RG-250 diwash / RG-250	✔
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✔

Hårdostrivare

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

	Hårdost
CC-32S / RG-50S	✔
CC-34 / RG-50	✔
RG-100	✔
RG-200	✔
RG-250 diwash / RG-250	✔
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✔

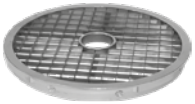
Finrivare, extra fin



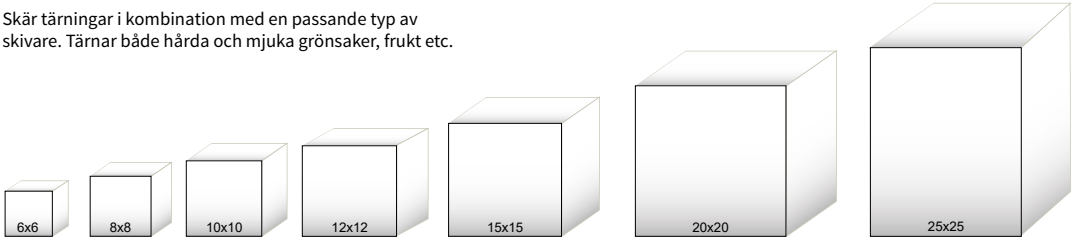
River produkter mycket fint som rättika finfördelat till puré och potatis till mos.

	Extra fin
CC-32S / RG-50S	✔
CC-34 / RG-50	✔
RG-100	✔
RG-200	✔
RG-250 diwash / 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	LOW 12x12	15x15	LOW 15x15	20x20	LOW 20x20	EXTRA LOW 20x20	25x25	LOW 25x25
CC-34 / RG-50	–	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	–	–	–	–
RG-100	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	–	–	–
RG-200	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	–	–	–
RG-250 diwash / RG-250	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	–	–
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	–	✔	✔

TÄRNINGS-KIT

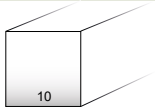
Nyhet!

Kit innehållande Tärningsgaller och skivare för att skära tärningar av grönsaker, frukt etc.

mm	8x8x8	10x10x10
CC-34 / RG-50	✔	✔
RG-100	✔	✔
RG-200	✔	✔
RG-250 diwash / 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.

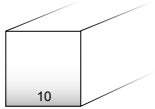


mm	10
RG-250 diwash / RG-250	✔
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✔

POMMES FRITES-KIT

Nyhet!

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



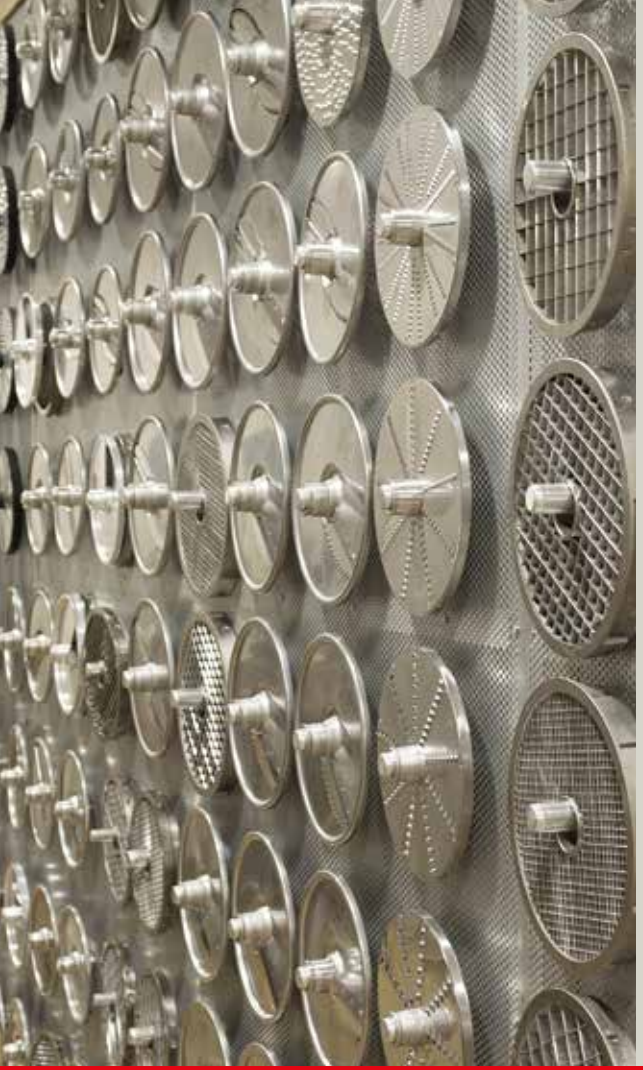
mm	10
CC-34 / RG-50	✔
RG-100	✔
RG-250 diwash / RG-250	✔

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 ∅ 185 mm – kombineras med ➡	Skivare	Finsnittsskivare	Standardskivare	Soft Slicer	CC-34 RG-50	RG-100 RG-200	RG-250 RG-250 diwash
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	✔	✔	✔
Lågt 12×12 mm				12 mm	✔	✔	✔
15×15 mm	3-10 mm			8-10 mm	✔	✔	✔
Lågt 15×15 mm		15 mm		12-15 mm	✔	✔	✔
20×20 mm	3-10 mm			8 -10 mm	✔	✔	✔
Lågt 20×20 mm		15 mm		15 mm	–	✔	✔
Extra Lågt 20×20 mm			20 mm		–	–	✔

Tärningsgaller ∅ 215 mm – kombineras med ➡	Skivare	Finsnittsskivare	Soft Slicer	HK Skivare	RG-350	RG-300i	RG-400i
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	✔	✔	✔
Lågt 12×12 mm			12 mm	12 mm	✔	✔	✔
15×15 mm	3-10 mm		8-10 mm	4-10 mm	✔	✔	✔
Lågt 15×15 mm		14 mm	12-15 mm	12-15 mm	✔	✔	✔
20×20 mm	3-10 mm		8 -10 mm	4-10 mm	✔	✔	✔
Lågt 20×20 mm		14-20 mm	12-15 mm	12-20 mm	✔	✔	✔
25×25 mm	3-10 mm		8-10 mm	4-10 mm	✔	✔	✔
Lågt 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 HÄLLDE 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.

HÄLLDE följer gällande regler för hygien, säkerhet och kvalitet.
Alla plastmaterial i HÄLLDEs utrustning är BPA-fria.

CB-certified

HÄLLDE®

Food Preparation Machines

Made in Sweden since 1941

© AB Hällde Maskiner Förenkla ditt kök

AB Hällde Maskiner, Box 1165, 164 26 Kista • tel: 08 587 730 00 • fax: 08 587 730 30 • mail: info@hallde.com • hemsida: hallde.com