



ОБОРУДУЙТЕ СВОЮ КУХНЮ!

– Комфорт HALLDE в качестве

Food Preparation Machines - Made in Sweden 



halde.com



ОБЗОР ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ



CC-32S/ CC-34 CC-32S/ CC-34

80 порций • 2 кг/мин



80 порций • 2 кг/мин



RG-250 diwash

1000 порций • 10 кг/мин



RG-250

1000 порций • 10 кг/мин



RG-200

700 порций • 7 кг/мин



RG-100

400 порций • 5 кг/мин

ОВОЩЕРЕЗКИ



RG-350

1500 порцій • 15 кг/мин



RG-300i

3000 порцій • 40 кг/мин



RG-400i

5000 порцій • 60 кг/мин

ДЛЯ МАЛЫХ КУХОНЬ...

Вы работаете на кухне с загрузкой до 80 гостей в день?

Вам нужно больше гибкости?

БЛЕНДЕР



Нарезка
ломтиком



Блендирование



Вымешивание



Сминание



Взбивание



Перемешивание

ОВОЩЕРЕЗКИ / КОМБИКУТТЕРЫ



Нарезка
ломтиком



Нарезка фигур-
ным ломтиком



Нарезка
соломкой



Шинкование /
натирание



Нарезка
кубиком



Нарезка кар-
тофеля фри

ВЕРТИКАЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ / КОМБИКУТТЕРЫ



Нарубание



Перемешивание



Перемалывание



Пюрирование /
блендирование



Нарубание

БЛЕНДЕР



МЕТОДЫ ПЕРЕРАБОТКИ

Блендирование, перемешивание, взбивание, вымешивание, нарубание и сминание продуктов с высоким содержанием жидкости, таких как масла из травянистого сырья, соусы, супы, загустители, кондитерские смеси, заправки для салата, десерты, морсы, коктейли, милкшейки, смузи и т.п.



4
литра



700–15000
об/мин

1 фаза

SB-4

Объем - 4 литра.
Регулируемая скорость
+ функция пульсации.

ОВОЩЕРЕЗКИ



МЕТОДЫ ПЕРЕРАБОТКИ

Нарезка ломтиком, натирание, шинкование, нарезка соломкой и фигурным ломтиком, кубиком (RG-50) и нарезка картофеля фри (RG-50) разных размеров.



= количество режущих дисков



2 кг
/мин

33
шт.

1 фаза

RG-50S

Переработка до 80 порций в день.



2 кг
/мин

45
шт.

1 фаза

RG-50

Переработка до 80 порций в день.

ВЕРТИКАЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ



МЕТОДЫ ПЕРЕРАБОТКИ

Нарубание, перемалывание, перемешивание, пюрирование, блендирование и нарубание мяса, приготовление ароматных масел, десертов, паштетов, супов и т.п.



VCB-32

Объем чаши – нетто 1,4 литра
2 скорости + функция пульсации

3
литра

1450/2650
об/мин

1 фаза

КОМБИКУТТЕРЫ – «2 В 1»



МЕТОДЫ ПЕРЕРАБОТКИ

Нарезка ломтиком, натирание, шинкование, нарезка соломкой и фигурным ломтиком, кубиком (СС-34) и нарезка картофеля фри (СС-34) разных размеров. Нарубание, перемалывание, перемешивание, пюрирование, блендирование и нарубание мяса, приготовление ароматных масел, десертов, паштетов, супов и т.п.



CC-32S

Переработка до 80 порций в день
Объем чаши – нетто 1,4 литра
2 скорости – 1 на каждую функцию

2 кг
/мин

33
шт.

3
литра

500/1450
об/мин

1 фаза



CC-34

Переработка до 80 порций в день
Объем чаши – нетто 1,4 литра
4 скорости – 2 на каждую функцию
+ функция пульсации

2 кг
/мин

45
шт.

3
литра

500/800
1450/2650
об/мин

1 фаза

ДЛЯ КУХОНЬ СРЕДНИХ РАЗМЕРОВ...

Вы работаете на кухне с загрузкой
по 400-1 000 гостей в день?

Вам нужна высокая производительность?

ВЫСОКАЯ ЭФФЕКТИВ-
НОСТЬ И ПРАКТИЧЕСКАЯ
ЦЕННОСТЬ НА КУХНЯХ
СРЕДНИХ РАЗМЕРОВ:

SB-4



Подробнее см. на стр. 6

ОВОЩЕРЕЗКИ



Нарезка ломтиком



Нарезка фигурным ломтиком



Нарезка соломкой



Шинкование / натирание



Нарезка кубиком



Нарезка картофеля фри

ВЕРТИКАЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ



Нарубание



Перемешивание



Перемалывание



Пюрирование / блендирование



Нарубание

ОВОЩЕРЕЗКИ

МЕТОДЫ ПЕРЕРАБОТКИ

Нарезка ломтиком, кубиком, натирание, шинкование, нарезка соломкой, нарезка картофеля фри и фигурным ломтиком разных размеров.

 = количество режущих дисков



5 кг /мин

49 шт.

1 фаза

3 фазы

RG-100

Переработка до 400 порций в день



7 кг /мин

49 шт.

1 фаза

3 фазы

RG-200

Переработка до 700 порций в день



10 кг /мин

52 шт.

1 фаза

3 фазы

RG-250

Переработка до 1000 порций в день



ВЕРТИКАЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ



МЕТОДЫ ПЕРЕРАБОТКИ

Нарубание, перемалывание, перемешивание, пюрирование, блендирование и рубание мяса, приготовление ароматных масел, десертов, паштетов, супов и т.п.



diwash

Все съёмные детали модели RG-250 diwash пригодны для мытья в посудомоечной машине.

10 кг /мин

52 шт.

1 фаза

3 фазы



RG-250 diwash

Переработка до 1000 порций в день

4 литра

1500 об/мин

1 фаза



VCM-41

Объём чаши – нетто 1,4 литра
1 скорость + функция пульсации

4 литра

1500/3000 об/мин

3 фазы



VCM-42

Объём чаши – нетто 1,4 литра
2 скорости + функция пульсации

ВЕРТИКАЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ



МЕТОДЫ ПЕРЕРАБОТКИ

Нарубание, перемалывание, перемешивание, пюрирование, блендирование и рубание мяса, приготовление ароматных масел, десертов, паштетов, супов и т.п.



6
литров

1500
об/мин

1 фаза



VCB-61

Объем чаши – нетто 4,3 литра
1 скорость + функция пульсации

6
литров

1500/3000
об/мин

3 фазы



VCB-62

Объем чаши – нетто 4,3 литра
2 скорости + функция пульсации

РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ



Просчитайте экономию временных и денежных ресурсов при использовании HALLDE



ДЛЯ КРУПНЫХ КУХОНЬ...

Вы работаете с загрузкой до 5 000 гостей в день?

Вы работаете на кухне, где требуется максимальная производительность, как, например, на центральной кухне или на производстве?

ВЫСОКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ И ПРАКТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА КУХНЯХ СРЕДНИХ РАЗМЕРОВ:
VCB-61 И VCB-62



Подробнее см. на стр. 12

ОВОЩЕРЕЗКИ



Нарезка ломтиком



Нарезка фигурным ломтиком



Нарезка соломкой



Шинкование / натирание



Нарезка кубиком



Нарезка картофеля фри

ОВОЩЕРЕЗКИ

МЕТОДЫ ПЕРЕРАБОТКИ

Нарезка ломтиком, кубиком, натирание, шинкование, нарезка соломкой, нарезка картофеля фри и фигурным ломтиком разных размеров.



= количество режущих дисков

15 кг /мин

71 шт.

1 фаза

3 фазы

RG-350
Переработка до 1500 порций в день

Устройство ручной подачи

40 кг /мин

71 шт.

3 фазы

Устройство с 4-мя трубами подачи

Бункер непрерывной подачи

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

RG-300i
Переработка до 3000 порций в день

Устройство
ручной подачи



Устройство
с 4-мя
трубами
подачи

60 кг
/мин

71
шт.

3 фазы

НЕРЖАВЕЮЩАЯ
СТАЛЬ

Бункер
непрерывной
подачи



Устройство
подачи сыра



Устройство
пневматической подачи

RG-400i

Переработка до 5 000 порций в день

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ СЫРА



48 кг
/мин

4
шт.

3 фазы

НЕРЖАВЕЮЩАЯ
СТАЛЬ



Измельчи-
тель сыра
RG-400i

ДЛЯ КРУПНЫХ КУХОНЬ...

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

RG-100 и RG-200

- **Устройство подачи для нарезки под углом**

Используется для нарезки ломтиком продолговатых и узких овощей, таких как огурцы, морковь и лук-порей для получения фигурного ломтика под углом на выходе для вок-блюдов, сэндвичей, салатов и т.п.



- **Трубчатая вставка, вкл. пестик**

Используется для непрерывной подачи продолговатых и узких овощей и их нарезки в вертикальном положении, как, например, зелёного лука, перца чили и редиса. Трубчатая вставка устанавливается во встроенный тубоподающий механизм.



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

- **Стол-подставка**

Адаптивный стол, легко подстраиваемый на необходимую высоту и обеспечивающий устойчивость аппарата. Изготовлен из нержавеющей стали, поставляется в комплекте с гастроёмкостью 1/1, располагаемой на столе – в противном случае, стол адаптируется к нашей контейнерной тележке.



RG-400i

- **Устройство пневматической подачи**

Для переработки разнообразных продуктов, больших и малых размеров. Продукт автоматически проталкивается простым нажатием кнопки. Рабочая нагрузка и временные затраты сведены к минимуму.

- **Устройство подачи сыра**

Разработано под цельные бруски сыра размерами до 35 см.



RG-300i и RG-400i

- **Устройство ручной подачи**

Конструктив Ergo-loop предусматривает рычажный эффект, снижающий необходимость в применении силы при переработке разнообразных овощей, больших и малых размеров.

- **Бункер непрерывной подачи**

Обеспечивает непрерывную загрузку вёдрами преимущественно при переработке округлых продуктов. Очень высокая производительность ввиду непрерывной работы аппарата и, в результате, существенная экономия времени.

- **Устройство с 4-мя трубами подачи**

Используется для нарезки продолговатых и узких овощей в вертикальном положении, а также ориентированной нарезки округлых продуктов. Четыре трубы подачи обеспечивают хорошую поддержку продуктам разных размеров, как, например, огурцам и луку-порею. Также удобно укладывать зелень, как, например, петрушку и т.п.



РАБОЧАЯ СТАНЦИЯ HALLDE

– для упрощения работы на кухне

- **Тележка для удобства хранения принадлежностей**

Идеальное устройство для поддержания порядка и чистоты, быстрого и удобного обращения с режущими дисками, цилиндрами, устройствами подачи. Тележка полностью изготовлена из нержавеющей стали и оснащена прочными колёсиками, два из которых с тормозом.



- **Контейнерная тележка – налаженный рабочий процесс**

Упрощает работу с нарезкой, быстро переключая её для последующей переработки. Адаптируется под разную высоту и даже полностью складывается. Тележка полностью из нержавеющей стали на четырёх прочных колёсиках, два из которых с тормозом.



- **Тележка для коробок и коробок для нарезки с крышкой**

Комфорт работы с большими объёмами. Тележка оснащена прочной ручкой и четырьмя поворотными колёсиками, два из которых с тормозом. Объём коробки для нарезки – 54 л, штабелируется за счёт крышки.



- **Тележка для ванной**

Нарезайте овощи прямо в рассол или воду для большей хрусткости. Тележка для ванной оснащена удобным сливным краном и рассчитана на 85 л.



- **Контейнерные тележки**

Модель пониже с удобной полкой для очистки и нарезки продуктов перед переработкой, рассчитана на 2x7 GN 1/1. Модель повыше подходит для 16 GN 1/1. Обе контейнерные тележки оснащены четырьмя поворотными колёсиками, два из которых с тормозом.



- **Очищающие щётки двух размеров**

Используются для очистки аппаратов и режущих дисков. Щётки с грубой щетиной, что особенно важно в очистке режущих дисков для нарезки кубиком и соломкой.



- **Кронштейн для режущих дисков**

Рассчитан на три режущих диска, обеспечивая обзор всех имеющихся дисков, экономно места, безопасность и комфорт эксплуатации – эффективный способ защиты лезвий от чрезмерного износа.



РУКОВОДСТВО ПО РЕЖУЩИМ ДИСКАМ



HALLDE предлагает широкий диапазон режущих дисков к овощерезкам и комбикуттерам. Все режущие диски оснащены лезвиями из высококачественной нержавеющей стали, и они подходят для мойки в посудомоечной машине. В большинстве режущих дисков сменные ножи, лезвия и фиксаторы.

СЛАЙСЕР



Нарезка ломтиком твёрдых и мягких овощей, фруктов, грибов и т.п. В сочетании с соответствующей решёткой – нарезка кубиком. В сочетании с решёткой для картофеля фри – нарезка картофеля фри.

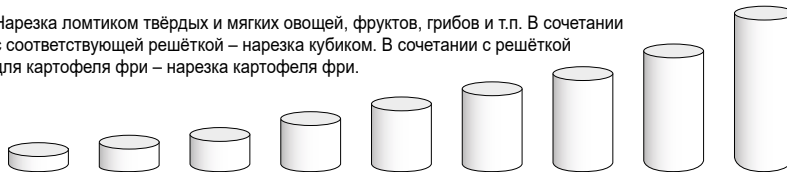


	мм	0,5	1	1,5	2	3	4	5	6	7	8	9	10
CC-32S / RG-50S		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CC-34 / RG-50		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-100		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-200		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-250 <i>ditwash</i> / RG-250		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

ВП СЛАЙСЕР



Нарезка ломтиком твёрдых и мягких овощей, фруктов, грибов и т.п. В сочетании с соответствующей решёткой – нарезка кубиком. В сочетании с решёткой для картофеля фри – нарезка картофеля фри.



ВП = высокопроизводительный

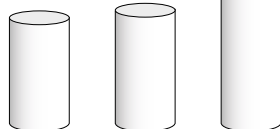
	мм	2	3	4	6	8	10	12	15	20
RG-350 / RG-300i / RG-400i		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



СЛАЙСЕР ДЛЯ ТОНКОЙ НАРЕЗКИ

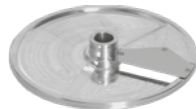


Нарезка ломтиком твёрдых и мягких овощей, фруктов, грибов и т.п. В сочетании с соответствующей решёткой – нарезка кубиком.

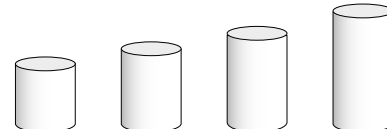


	мм	14	15	20
CC-32S / RG-50S		-	✓	-
CC-34 / RG-50		-	✓	-
RG-100		-	✓	-
RG-200		-	✓	-
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250		-	✓	-
RG-350 / RG-300i / RG-400i		✓	-	✓

СЛАЙСЕР ДЛЯ МЯГКИХ ПРОДУКТОВ



Нарезка ломтиком мягких овощей, фруктов, грибов и т.п. В сочетании с соответствующей решёткой – предпочтительно для нарезки кубиком мягких продуктов.



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

СТАНДАРТНЫЙ СЛАЙСЕР



Нарезка ломтиком твёрдых/жестких овощей, таких как корнеплоды и т.п. В сочетании с соответствующей решёткой – нарезка кубиком.



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

Поддерживайте остроту ножей!

Вешайте режущие диски на кронштейн для режущих дисков HALLDE! При размещении в шуфлядке ножи притупляются в результате трения.

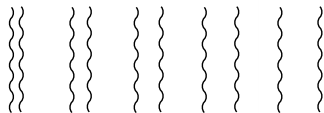
Периодически проверяйте ножи и не забывайте, что они и лезвия сменные. Для получения более подробной информации смотрите перечень запчастей на веб-сайте hallde.com



СЛАЙСЕРЫ ДЛЯ ФИГУРНОЙ НАРЕЗКИ



Нарезка волнистым ломтиком свёклы, огурцов, моркови и т.п.



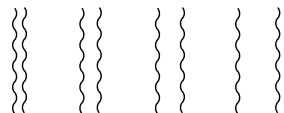
ММ	2	3	4	5	6
CC-32S / RG-50S	✓	✓	✓	✓	✓
CC-34 / RG-50	✓	✓	✓	✓	✓
RG-100	✓	✓	✓	✓	✓
RG-200	✓	✓	✓	✓	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓	✓	✓	✓	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	-	✓	✓	✓	✓

ВП СЛАЙСЕРЫ ДЛЯ ФИГУРНОЙ НАРЕЗКИ



ВП слайсеры для фигурной нарезки с двойным лезвием и, соответственно, повышенной производительности. Нарезка волнистым ломтиком свёклы, огурцов, моркови и т.п.

ВП = высокопроизводительный



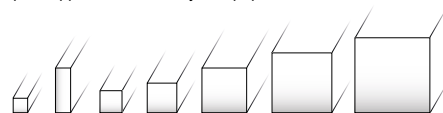
ММ	2	3	4	6
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	✓	✓	✓



ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ СОЛОМКОЙ



Нарезка соломкой твёрдых продуктов на супы, салаты, рагу, сервировку и т.п. Подходит для нарезки картофеля фри слегка изогнутой формы.



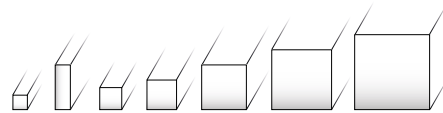
ММ	2x2	2x6	3x3	4x4	6x6	8x8	10x10
CC-32S / RG-50S	✓	✓	✓	✓	-	-	-
CC-34 / RG-50	✓	✓	✓	✓	-	-	-
RG-100	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-200	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓

ВП ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ СОЛОМКОЙ



ВП диски для нарезки соломкой с двойным лезвием и, соответственно, повышенной производительности. Нарезка соломкой твёрдых продуктов на супы, салаты, рагу, сервировку и т.п. Подходит для нарезки картофеля фри.

ВП = высокопроизводительный



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



ТЁРКА / ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ

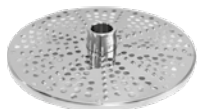


Натирање моркови и капусты для салатов, орехов, миндаля и сухарей. Тёрка 6 или 8 мм широко используется для натирања сыра на пиццу и шинкования капусты.



	мм	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		-	-	-	-	✓	✓	✓	✓

Мелкая Тёрка



Для мелкого натирања таких продуктов, как сырой картофель на драники и хлеб на панировочные сухари.

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

Тёрка для твёрдого сыра



Подходит для натирања твёрдого сыра, такого как пармезан. Нарезка несколько грубее в сравнении с мелкой и особо мелкой тёркой.

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

Мелкая Тёрка, Особо Мелкая Тёрка

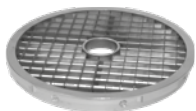


Очень мелкое натирање продуктов, таких как чёрная редька и картофель, на пюре.

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

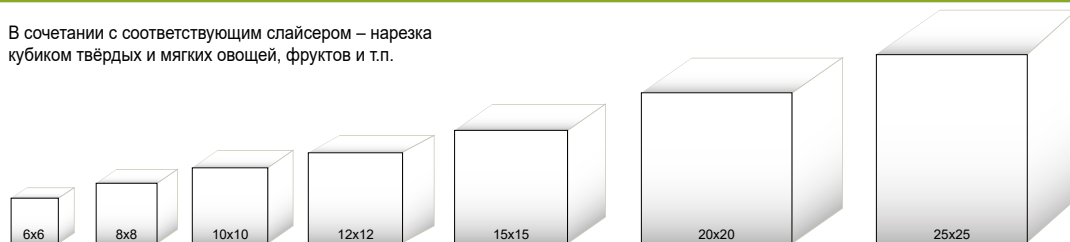


РЕШЁТКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКОМ



В сочетании с соответствующим слайсером – нарезка кубиком твёрдых и мягких овощей, фруктов и т.п.

L = низкая
X-L = особо низкая



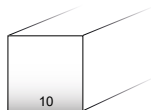
мм	6x6	8x8	10x10	12x12	L 12x12	15x15	L 15x15	20x20	L 20x20	X-L 20x20	25x25	L 25x25
CC-34 / RG-50	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-
RG-100	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-
RG-200	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓



РЕШЁТКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ КАРТОФЕЛЯ ФРИ



В сочетании со слайсером 10 мм, ВП слайсером 10 мм или мягким слайсером 10 мм – нарезка картофеля фри.



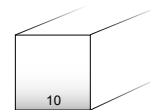
мм	10
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓



КОМПЛЕКТЫ ДЛЯ НАРЕЗКИ КАРТОФЕЛЯ ФРИ



Комплект, состоящий из слайсера для нарезки картофеля фри в сочетании с диском для картофеля фри.



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

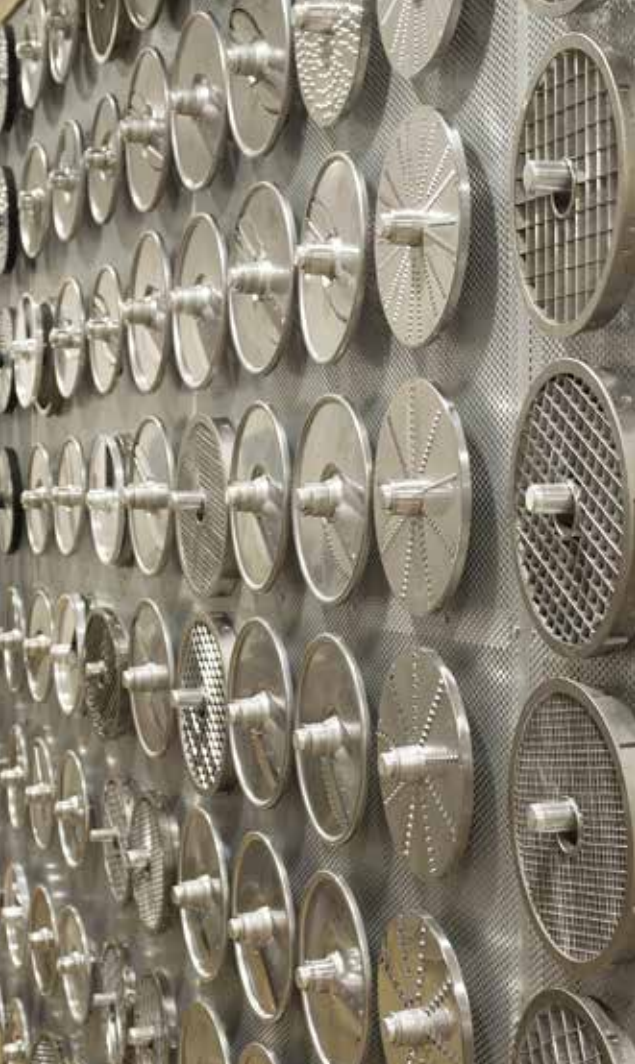


СОЧЕТАНИЯ ДИСКОВ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКОМ

Широкий ассортимент решёток для нарезки кубиком к овощерезкам и комбикуттерам HALLDE.
В сочетаниях со слайсером рекомендованного типа предназначены для нарезки кубиком.

Решётки Ø 185 мм – в сочетании с ➔	Слайсер	Слайсер для тонкой нарезки	Слайсер для мягких продуктов	Стандартный слайсер	CC-34 RG-50	RG-100 RG-200	RG-250 RG-250 diwash
6×6 мм	3-6 мм				-	✓	✓
8×8 мм	3-8 мм		8 мм		✓	✓	✓
10×10 мм	3-10 мм		8-10 мм		✓	✓	✓
12×12 мм	3-10 мм		8-10 мм		✓	✓	✓
L 12×12 мм			12 мм		✓	✓	✓
15×15 мм	3-10 мм		8-10 мм		✓	✓	✓
L 15×15 мм		15 мм	12-15 мм		✓	✓	✓
20×20 мм	3-10 мм		8-10 мм		✓	✓	✓
L 20×20 мм		15 мм	15 мм		-	✓	✓
X-L 20×20 мм				20 мм	-	-	✓

Решётки Ø 215 мм – в сочетании с ➔	Слайсер	Слайсер для тонкой нарезки	Слайсер для мягких продуктов	ВП слайсер	RG-350	RG-300i	RG-400i
6×6 мм	3-6 мм			4-6 мм	✓	✓	✓
8×8 мм	3-8 мм		8 мм	4-8 мм	✓	✓	✓
10×10 мм	3-10 мм		8-10 мм	4-10 мм	✓	✓	✓
12×12 мм	3-10 мм		8-10 мм	4-10 мм	✓	✓	✓
L 12×12 мм			12 мм	12 мм	✓	✓	✓
15×15 мм	3-10 мм		8-10 мм	4-10 мм	✓	✓	✓
L 15×15 мм		14 мм	12-15 мм	12-15 мм	✓	✓	✓
20×20 мм	3-10 мм		8-10 мм	4-10 мм	✓	✓	✓
L 20×20 мм		14-20 мм	12-15 мм	12-20 мм	✓	✓	✓
25×25 мм	3-10 мм		8-10 мм	4-10 мм	✓	✓	✓
L 25×25 мм		14-20 мм	12-15 мм	12-20 мм	✓	✓	✓



ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС!

Получайте советы, черпайте вдохновение и обучайтесь! Заходите на наш веб-сайт!



Более 80 лет накопленного опыта и несколько важных патентов выделяют HALLDE как мирового лидера по разработке и производству овощерезок и прочего технологического оборудования для переработки пищевых продуктов. Наши изделия реализуются более, чем в 80 странах мира.

HALLDE соблюдает санитарные правила и нормы, правила техники безопасности и стандарты качества.



CB-certified



Food Preparation Machines

Made in Sweden since 1941 

