



RÜSTEN SIE IHRE KÜCHE AUS!

– HALLDE vereinfacht mit Qualität

Food Preparation Machines - Made in Sweden since 1941 



hallde.com



KAPAZITÄTSÜBERSICHT



CC-32S/CC-34

80 Portionen • 2 kg/min



RG-50S/RG-50

80 Portionen • 2 kg/min



RG-250 diwash

1000 Portionen • 10 kg/min



RG-250

1000 Portionen • 10 kg/min



RG-200

700 Portionen • 7 kg/min



RG-100

400 Portionen • 5 kg/min



Gemüseschneidemaschinen



RG-350

1500 Portionen • 15 kg/min



RG-300i

3000 Portionen • 40 kg/min



RG-400i

5000 Portionen • 60 kg/min

FÜR DIE KLEINERE KÜCHE...

Arbeiten Sie in einer Küche mit bis zu 80 Gästen täglich?

Brauchen Sie Flexibilität?

MIXER



Hacken



Mixen



Rühren



Pürieren



Schlagen



Mischen

GEMÜSESCHNEIDEMASCHINEN / KOMBI-SCHNEIDEMASCHINEN



Schneiden



Wellen-
schnitt
schneiden



Julienne
schneiden



Raspeln/Reiben



Würfeln



Pommes
Frites
schneiden

VERTIKALKUTTERMASCHINEN / KOMBI-SCHNEIDEMASCHINEN



Hacken



Mischen



Mahlen



Pürieren / Mixen



Zerkleinern

MIXER



ART DER ZUBEREITUNG

Mischt, schlägt, rührt, hackt und püriert Mischungen, die reich an Flüssigkeiten sind, wie Kräuteröle, Saucen, Suppen, Verdickungsmittel, Teigmischungen, Salatdressings, Desserts, Fruchtsäfte, Cocktails, Milchshakes, Smoothies usw.



Neu!



4
Liter


700-18000
 U/min

1-Phasen

SB-4
 Volumen 4 Liter.
 Variable Geschwindigkeit
 + Pulsfunktion.

GEMÜSESCHNEIDEMASCHINEN



ART DER ZUBEREITUNG

Schneidet, reibt, raspelt, schneidet Julienne und Wellenschnitt, würfelt (RG-50) und schneidet Pommes Frites (RG-50) in verschiedenen Größen.



 = Anzahl der Schneidwerkzeuge

2 kg
/min

33
Stk.

1-Phasen



RG-50S
 Verarbeitet bis zu 80 Portionen/Tag

2 kg
/min

44
Stk.

1-Phasen



RG-50
 Verarbeitet bis zu 80 Portionen/Tag

VERTIKALKUTTER



ART DER ZUBEREITUNG

Hackt, mahlt, mischt, püriert, mixt und zerkleinert Fleisch, aromatische Butter, Desserts, Pasteten, Suppen usw..



VCB-32

Fassungsvermögen der Schüssel 1.4 Liter.
2 Geschwindigkeiten + Pulsfunktion.



KOMBIKUTTER – 2 IN 1



ART DER ZUBEREITUNG

Schneidet, reibt, raspelt, schneidet Julienne und Wellenschnitt, würfelt (CC-34) und schneidet Pommes Frites (CC-34) in verschiedenen Größen.

Hackt, mahlt, mischt, püriert, mixt und zerkleinert Fleisch, aromatische Butter, Desserts, Pasteten, Suppen usw.



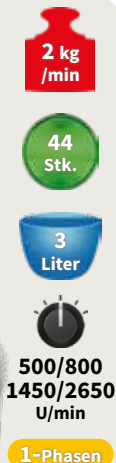
CC-32S

Verarbeitet bis zu 80 Portionen/Tag.
Fassungsvermögen der Schüssel 1.4 Liter
2 Geschwindigkeiten – 1 für jede Funktion



CC-34

Verarbeitet bis zu 80 Portionen/Tag.
Fassungsvermögen der Schüssel 1.4 Liter
4 Geschwindigkeiten – 2 für jede Funktion
+ Pulsfunktion



FÜR DIE MITTELGROSSE KÜCHE...

Haben Sie eine Küche, in der Sie Essen für
400-1000 Gäste täglich zubereiten?

Brauchen Sie hohe Leistung?

**IMMER NOCH EFFEKTIV
UND NÜTZLICH IN
EINER MITTELGROSSEN
KÜCHE:**

SB-4



Lesen Sie mehr auf Seite 6

GEMÜSESCHNEIDEMASCHINEN



Schneiden



Wellen-
schnitt
schneiden



Julienne
schneiden



Raspeln/Reiben



Würfeln



Pommes
Frites
schneiden

VERTIKALKUTTERMASCHINEN



Hacken



Mischen



Mahlen



Pürieren / Mixen



Zerkleinern

GEMÜSESCHNEIDEMASCHINEN

ART DER ZUBEREITUNG

Schneidet, würfelt, reibt, raspelt, schneidet Julienne, Pommes Frites und Wellenschnitt in verschiedenen Größen.

 = Anzahl der Schneidwerkzeuge.



RG-100

Verarbeitet bis zu 400 Portionen/Tag

5 kg
/min

49
Stk.

1-Phasen

3-Phasen



RG-200

Verarbeitet bis zu 700 Portionen/Tag

7 kg
/min

50
Stk.

1-Phasen

3-Phasen



RG-250

Verarbeitet bis zu 1000 Portionen/Tag

10 kg
/min

52
Stk.

1-Phasen

3-Phasen



VERTIKALKUTTER



ART DER ZUBEREITUNG

Hackt, mahlt, mischt, püriert, mixt und zerkleinert Fleisch, aromatische Butter, Desserts, Pasteten, Suppen usw.



diwash

Alle abnehmbaren
Teile der
RG-250 diwash sind
spülmaschinenfest.



10 kg
/min

52
Stk.

1-Phasen

3-Phasen

RG-250 diwash

Verarbeitet bis zu 1000 Portionen/Tag

4
Liter

1500
U/min

1-Phasen



VCM-41

Fassungsvermögen der Schüssel 1.4 Liter.
1 Geschwindigkeit + Pulsfunktion.

4
Liter

1500/3000
U/min

3-Phasen



VCM-42

Fassungsvermögen der Schüssel 1.4 Liter.
2 Geschwindigkeiten + Pulsfunktion.

VERTIKALKUTTER



ART DER ZUBEREITUNG

Hackt, mahlt, mischt, püriert, mixt und zerkleinert Fleisch, aromatische Butter, Desserts, Pasteten, Suppen usw..



1500
U/min

1-Phasen



VCB-61

Fassungsvermögen der Schüssel 4.3 Liter.
1 Geschwindigkeit + Pulsfunktion.



1500/3000
U/min

3-Phasen



VCB-62

Fassungsvermögen der Schüssel 4.3 Liter.
2 Geschwindigkeiten + Pulsfunktion.

ROI



**Finden Sie
heraus, wieviel
Zeit und Geld Sie
sparen, wenn
Sie HALLDE
verwenden.**



FÜR DIE HOCHLEISTUNGS-KÜCHE...

Haben Sie bis zu 5000 Gäste pro Tag?

Arbeiten Sie in einer Küche, die eine wirklich hohe Kapazität benötigt, z.B. in einer Zentralküche oder einer Produktionsküche?

IMMER NOCH EFFEKTIV
UND NÜTZLICH IN
EINER HOCHLEISTUNGS-
KÜCHE:

VCB-61 UND VCB-62



Lesen Sie mehr auf Seite 12

GEMÜSESCHNEIDEMASCHINEN



Schneiden



Wellen-
schnitt
schneiden



Julienne
schneiden



Raspeln/Reiben



Würfeln



Pommes
Frites
schneiden

GEMÜSESCHNEIDEMASCHINEN

ART DER ZUBEREITUNG

Schneidet, würfelt, reibt, raspelt, schneidet Julienne, Pommes Frites und Wellenschnitt in verschiedenen Größen.



 = Anzahl der Schneidwerkzeuge.



RG-350

Verarbeitet bis zu 1500 Portionen/Tag

15 kg
/min

72
Stk.

1-Phasen

3-Phasen



RG-300i

Verarbeitet bis zu 3000 Portionen/Tag

Manuelle
Einfüllvorrichtung

40 kg
/min

72
Stk.

3-Phasen

EDELSTAHL

4-Rohr-
Füllvorrichtung

Einfülltrichter



KÄSEREIBE



48 kg
/min

4
Stk.

3-Phasen

EDELSTAHL



**Käsereibe
RG-400i**

Manuelle Einfüllvorrichtung

60 kg
/min

72
Stk.

3-Phasen

EDELSTAHL

4-Rohr-
Füllvorrichtung

Einfülltrichter

Käse Einfüllaufsatz

Pneumatische
Einfüllvorrichtung



RG-400i

Verarbeitet bis zu 5000 Portionen/Tag

ZUBEHÖR

RG-100 und RG-200

- **Schrägschnitt-Einfüllvorrichtung**
Verwendet zum Schneiden von langen und schmalen Gemüsen wie Gurken, Karotten und Lauch, um dekorative, schräge Scheiben für Wok-Gerichte, Sandwiches, Salate usw. zu erhalten.
- **Rohrschacht inkl. Stößel**
Verwendet für die kontinuierliche Zuführung von langen und dünnen Gemüsen, die "stehend" geschnitten werden sollen, wie z. B. Frühlingszwiebeln, Chili und Radieschen. Der Rohrschacht wird in die eingebaute Rohrschacht-Füllvorrichtung eingesetzt.



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

- **Maschinentisch**
Ein flexibler Tisch, der einfach in der Höhe positioniert werden kann, die für Ihre Bedürfnisse geeignet ist, und dafür sorgt, dass die Maschine stabil steht. Der Tisch besteht aus Edelstahl und wird mit einem Gastronorm 1/1-Behälter geliefert, der auf den Tisch gestellt werden kann – alternativ können Sie den Tisch für unseren Behälterwagen anpassen.



RG-400i

- **Pneumatische Einfüllvorrichtung**
Bereitet alle Arten von Produkten vor, sowohl große als auch kleine. Das Produkt wird automatisch mit nur einem Knopfdruck nach unten geschoben. Der Arbeitsaufwand und die benötigte Zeit werden minimiert.
- **Käse Einfüllaufsatz**
Speziell entwickelt, um ganze Käseblöcke bis zu 35 cm zu verarbeiten.

RG-300i und RG-400i

- **MANUELLE EINFÜLLVORRICHTUNG**
Das Ergo-Loop-Design sorgt für einen Hebeleffekt, der den manuellen Kraftaufwand bei der Vorbereitung aller Arten von Gemüse, sowohl groß als auch klein, reduziert.
- **Einfülltrichter**
Ermöglicht das kontinuierliche Befüllen mit einem Eimer für die Zubereitung von hauptsächlich runden Produkten. Die Kapazität ist sehr hoch, da die Maschine kontinuierlich läuft und daher äußerst zeiteffizient ist.
- **4-Rohr-Füllvorrichtung**
Wird zum vertikalen Schneiden von langen und schmalen Produkten sowie von runden Produkten in eine bestimmte Richtung verwendet. Der Füllvorrichtung hat vier Rohre, die eine gute Unterstützung für Produkte unterschiedlicher Größen bieten, wie z. B. Gurken und Lauch. Es ist auch möglich, Kräuter wie Petersilie zu „bündeln“.



HALLDE ARBEITSSTATION – vereinfacht das Leben in Ihrer Küche

- **Zubehörwagen**

- **für praktische Aufbewahrung**

Das ideale Werkzeug, um Ordnung und Übersichtlichkeit zu wahren, ermöglicht ein Schnelles und einfaches Handling von Schneidwerkzeugen, Einfüllzylindern und Einfüllvorrichtungen. Der Wagen ist vollständig aus Edelstahl gefertigt und hat stabile Rollen, davon sind zwei feststellbar.

- **Behälterwagen für einen reibungslosen Ablauf**

Erleichtert das Handling geschnittener Produkte und transportiert sie leicht zu den nachfolgenden Zubereitungsschritten. Kann auf verschiedene Höhen angepasst und sogar vollständig zusammengeklappt werden. Der Wagen ist vollständig aus Edelstahl, mit vier stabilen Rollen, davon sind zwei feststellbar.

- **Schnittgutbox inkl. Deckel**

Praktisch für wirklich große Mengen. Der Wagen ist mit einem stabilen Griff und vier Lenkrollen ausgestattet, davon sind zwei feststellbar. Das Volumen der Lebensmittel-Schneidebox beträgt 54 Liter. Die Box ist stapelbar, während der Deckel verwendet wird.

- **Kesselwagen aus Edelstahl**

Schneiden Sie das Gemüse direkt in eine Einlegeflüssigkeit oder Wasser, um es knusprig zu machen. Der Eimerwagen ist mit einem praktischen Ablasshahn ausgestattet und fasst 85 Liter.



- **Transportwagen**

Die niedrigere Variante hat ein praktisches Ablagefach, auf dem Sie Produkte schälen und schneiden können, bevor Sie sie verarbeiten, und bietet gleichzeitig Platz für 2x7 GN 1/1 Behälter. Das höhere Modell ist für 16 GN

1/1 angepasst. Beide Transportwagen sind mit vier Lenkrollen ausgestattet, davon sind zwei feststellbar.



- **Reinigungsbürsten in zwei Größen**

Zum Reinigen von Maschinen und Schneidwerkzeugen. Beide Bürsten haben grobe Borsten, die besonders effektiv zum Reinigen von Würfelgittern und Juliennescheiben sind.



- **Wandhalterung für Schneidwerkzeuge**

Bietet Platz für drei Schneidwerkzeuge und einen schnellen Überblick über das gesamte Sortiment. Es spart Platz und macht die Handhabung sicher und komfortabel – eine effektive Möglichkeit, die Kanten der Klingen vor unnötigem Abrieb zu schützen.



SCHNEIDWERKZEUGFÜHRER



HALLDE bietet eine breite Palette von Schneidwerkzeugen für Gemüseschneidemaschinen und Kombi-Schneider an. Alle Schneidwerkzeuge verfügen über Messer aus hochwertigem Edelstahl und sind maschinenwaschbar. Die meisten Schneidwerkzeuge haben austauschbare Messer, Platten und Messerbalken.

SCHNEIDSCHEIBE



Schneidet harte und weiche Gemüse, Früchte, Pilze usw. Würfelt in Kombination mit einem geeigneten Würfelgitter. Schneidet Pommes Frites in Kombination mit einem Pommes Frites-Gitter.



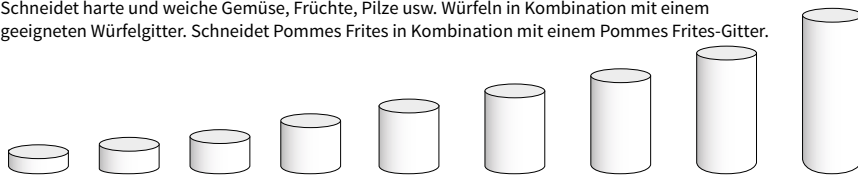
mm	0,5	1	1,5	2	3	4	5	6	7	8	9	10
CC-32S / RG-50S	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CC-34 / RG-50	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-100	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-200	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

HL SCHNEIDSCHEIBE

(HL = HOCHLEISTUNG)



Schneidet harte und weiche Gemüse, Früchte, Pilze usw. Würfeln in Kombination mit einem geeigneten Würfelgitter. Schneidet Pommes Frites in Kombination mit einem Pommes Frites-Gitter.



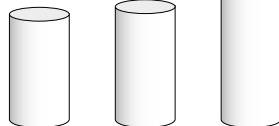
mm	2	3	4	6	8	10	12	15	20
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



FEINSCHNITTSCHEBEN

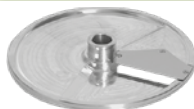


Schneiden hartes und weiches Gemüse, Obst, Pilze usw. Würfeln in Kombination mit einem geeigneten Würfelgitter.

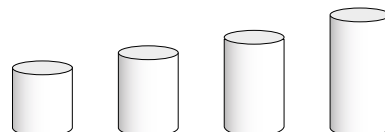


mm	14	15	20
CC-32S / RG-50S	–	✓	–
CC-34 / RG-50	–	✓	–
RG-100	–	✓	–
RG-200	–	✓	–
RG-250 diwash / RG-250	–	✓	–
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	–	✓

SOFT SCHNEIDSCHEBE



Schneidet weiches Gemüse, Obst, Pilze usw. werden bevorzugt beim Würfeln weicher Produkte verwendet, in Kombination mit einem geeigneten Würfelgitter.



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

STANDARD SCHNEIDSCHEBEN



Schneiden harte/feste Produkte, wie z. B. Wurzelgemüse usw. werden in Kombination mit einem geeigneten Würfelgitter zum Würfeln verwendet.



	20
RG-200	✓
RG-250 diwash / RG-250	✓

GEZAHNTE SCHNEIDSCHEBEN

Neu!



Schneiden Proteine wie gekochtes Hühnchen, Salami und Halloumi.



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

Halten Sie Ihre Messer scharf!!

Hängen Sie Ihre Schneidwerkzeuge an der HALLDE Schneidwerkzeug-Wandhalterung auf! Wenn Sie die Messer in einer Schublade aufbewahren, reiben sie aneinander und werden stumpf.

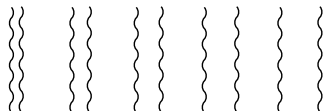
Überprüfen Sie sie regelmäßig und denken Sie daran, dass Messer und -platten ersetzt werden können. Weitere Informationen finden Sie in unserer Ersatzteilliste auf hallde.com.



WELLENSCHNITTSCHLEIBEN



Schneidet dekorative, gezackte Scheiben von Rote Bete, Gurken, Karotten usw.

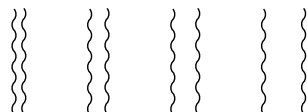


mm	2	3	4	5	6
CC-32S / RG-50S	✓	✓	✓	✓	✓
CC-34 / RG-50	✓	✓	✓	✓	✓
RG-100	✓	✓	✓	✓	✓
RG-200	✓	✓	✓	✓	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓	✓	✓	✓	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	–	✓	✓	✓	✓

HL WELLENSCHNITTSCHLEIBEN (HL = HOCHLEISTUNG)



HL Wellenschnittscheiben verfügen über doppelte Klingen und somit eine höhere Kapazität. Sie schneiden dekorative, gezackte Scheiben von Rote Bete, Gurken, Karotten usw.



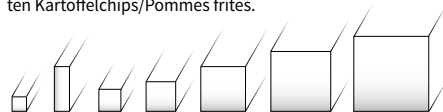
mm	2	3	4	6
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	✓	✓	✓



JULIENNE SCHNEIDSCHLEIBEN



Schneiden Julienne von festen Produkten für Suppen, Salate, Eintöpfe, Dekorationen usw. Geeignet zum Schneiden von leicht gekrümmten Kartoffelchips/Pommes frites.

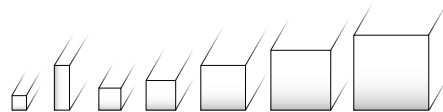


mm	2x2	2x6	3x3	4x4	6x6	8x8	10x10
CC-32S / RG-50S	✓	✓	✓	✓	–	–	–
CC-34 / RG-50	✓	✓	✓	✓	–	–	–
RG-100	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-200	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

HL JULIENNESCHNEIDSCHLEIBEN (HL = HOCHLEISTUNG)



HL Julieneschneidschleiben haben doppelte Klingen und daher eine höhere Kapazität. Sie erzeugen Julienne-Schnitte von festen Produkten für Suppen, Salate, Eintöpfe, Garnituren usw. Geeignet für das Schneiden von Kartoffelchips..



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



REIBSCHEIBEN



Reiben Karotten und Kohl für Rohkostsalate . Reiben Nüsse, Mandeln und trockenes Brot . Die Reibscheiben mit 6 mm oder 8 mm werden häufig zum Reiben von Käse und zum Schneiden von Kohl verwendet.

								
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	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓

FEINREIBSCHEIBE



Reiben feinere Produkte wie rohe Kartoffeln für schwedische Kartoffelpuffer und Brot für die Herstellung von Semmelbröseln.

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	✓

HARTKÄSEREIBSCHEIBEN



Ideal zum Reiben von Hartkäse wie Parmesan. Erzeugt ein etwas gröberes Reiben als der Feinschneider, extra fein.

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	✓

FEIN REIBSCHEIBEN, EXTRAFEIN

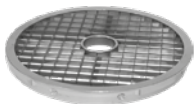


Reibt Produkte sehr fein, wie zum Beispiel schwarze Rettiche für Püree und Kartoffeln zum Stampfen.

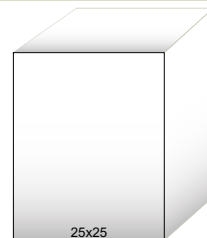
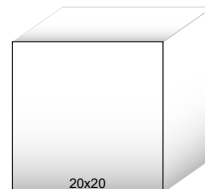
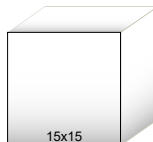
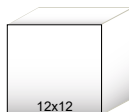
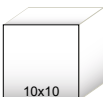
CC-32S / RG-50S	✓
CC-34 / RG-50	✓
RG-100	✓
RG-200	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓



WÜRFELGITTER



Schneidet Würfel in Kombination mit einer geeigneten Schneidscheibe. Würfelt sowohl harte als auch weiche Gemüse, Früchte usw.



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

WÜRFELSCHNEIDSETS

Neu!



Kit bestehend aus einem Würfelgitter und einer Schneidscheibe zum Schneiden von Würfeln aus Gemüse, Obst usw.



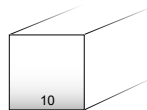
mm	8x8x8	10x10x10
CC-34 / RG-50	✓	✓
RG-100	✓	✓
RG-200	✓	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	✓



POMMES FRITES GITTER



Schneidet Pommes Frites in Kombination mit der Schneidscheibe 10 mm, HL Schneidscheibe 10 mm oder Soft Schneidscheibe 10 mm.



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

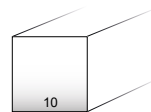


POMMES FRITES SETS

Neu!



Kit besteht aus einem Pommes Frites Gitter und einem Pommes Frites Werkzeug, die zusammen verwendet werden, um Pommes Frites zu schneiden.



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

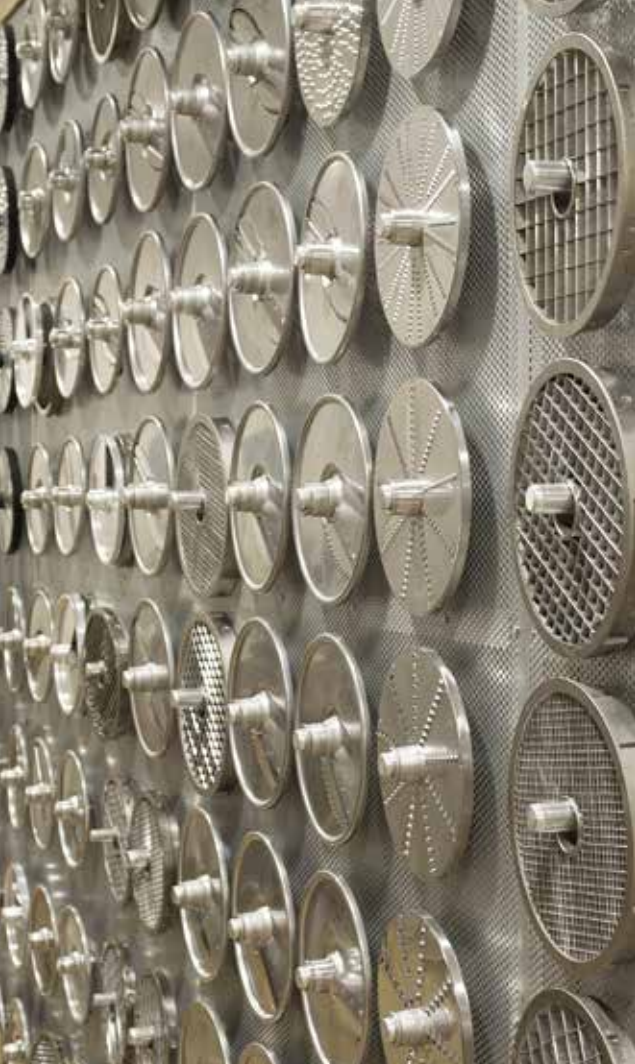


WÜRFELGITTER KOMBINATIONEN

Es steht eine große Auswahl an Würfelgittern für HALLDE Gemüservbereitungsmaschinen und Combi Cutter zur Verfügung. Sie sind dafür ausgelegt, Würfel zu schneiden, wenn sie mit einer empfohlenen Schneidscheibe kombiniert werden.

Würfelgitter ds Ø 185 mm – kann kombiniert werden mit ➔		Schneidscheibe	Feinschnitt- scheiben	Soft Schneidscheibe	Standard Schneidscheiben	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		✓	✓	✓
Flach 12×12 mm				12 mm		✓	✓	✓
15×15 mm	3-10 mm			8-10 mm		✓	✓	✓
Flach 15×15 mm		15 mm		12-15 mm		✓	✓	✓
20×20 mm	3-10 mm			8-10 mm		✓	✓	✓
Extra Flach 20×20 mm		15 mm		15 mm		-	✓	✓
Extra Low 20×20 mm					20 mm	-	-	✓

Würfelgitter ds Ø 215 mm – kann kombiniert werden mit ➔		Schneidscheibe	Feinschnitt- scheiben	Soft Schneidscheibe	HL Schneidscheibe	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	✓	✓	✓
Flach 12×12 mm				12 mm	12 mm	✓	✓	✓
15×15 mm	3-10 mm			8-10 mm	4-10 mm	✓	✓	✓
Flach 15×15 mm		14 mm		12-15 mm	12-15 mm	✓	✓	✓
20×20 mm	3-10 mm			8-10 mm	4-10 mm	✓	✓	✓
Flach 20×20 mm		14-20 mm		12-15 mm	12-20 mm	✓	✓	✓
25×25 mm	3-10 mm			8-10 mm	4-10 mm	✓	✓	✓
Flach 25×25 mm		14-20 mm		12-15 mm	12-20 mm	✓	✓	✓



FOLGEN SIE UNS!

Holen Sie sich Tipps, Inspiration und Weiterbildung!
Besuchen Sie unsere Website!



Mit über 80 Jahren Erfahrung und mehreren wichtigen Patenten ist HALLDE weltweit führend in der Entwicklung und Herstellung von Gemüseschneidemaschinen und anderen Arten von Lebensmittelzubereitungsmaschinen für den professionellen Einsatz. Unsere Produkte werden in mehr als 80 Ländern weltweit verkauft.

HALLDE folgt den Normen für Hygiene, Sicherheit und Qualität.
Alle Kunststoffmaterialien in Hälde Maschinen sind BPA-frei.



CB-certified



Food Preparation Machines

Made in Sweden since 1941 

