



VYBAVENÍ PRO VAŠI KUCHYŇ!

– HÄLLDE jednoduchost a kvalita

Food Preparation Machines - Made in Sweden 



hallde.com



KAPACITA



CC-32S/CC-34

80 porci • 2 kg/min



RG-50S/RG-50

80 porci • 2 kg/min



RG-250 diwash

1000 porci • 10 kg/min



RG-250

1000 porci • 10 kg/min



RG-200

700 porci • 7 kg/min



RG-100

400 porci • 5 kg/min

Stroje na přípravu zeleniny



RG-350

1500 porcí • 15 kg/min



RG-300i

3000 porcí • 40 kg/min



RG-400i

5000 porcí • 60 kg/min

PRO MENŠÍ KUCHYNĚ...

Pracujete v kuchyni až s 80 hosty denně?

Potřebujete flexibilitu?

MIXÉR



Seká



Mixuje



Míchá



Kaše



Krémy



Směsi

STROJE NA PŘÍPRAVU ZELENINY/KOMBINOVANÉ ROBOTY



Plátky



Vlnky



Nudličky



Strouhání



Kostičky



Hranolky

KUTRY VERTIKÁLNÍ/KUTRY KOMBINOVANÉ



Řeže



Míchá



Mele



Pyré/Směs



Seká/Drť

MIXÉR



ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Řezání, mixování, míchání, šlehání, kaše, krém, sekání a mixování směsí bohatých na tekutiny, jako jsou bylinková másla, omáčky, polévky, zahušťovadla, cukrářské směsi, dressingy, dezerty, ovocné nápoje, koktejly, milkshakes, smoothies, apod.



Novinka!



SB-4

Objem 4 litry.
Variabilní rychlost + pulsor.

4
litry

700-18000
ot./min

1-fáze

STROJE NA PŘÍPRAVU ZELENINY



ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Plátkování, strouhání, krájení na nudličky, vlnky, kostky (RG-50) a hranolky (RG-50) v několika velikostech.



= Počet krájecích disků

2 kg
/min

33
KUSŮ

1-fáze



RG-50S

Zpracovává až 80 porcí/den

2 kg
/min

44
KUSŮ

1-fáze



RG-50

Zpracovává až 80 porcí/den

VERTIKÁLNÍ KUTRY

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Sekání, mletí, mixování, pyré, mixování a mletí masa, aromatických máseľ, dezertů, paštik, polévek, apod.



VCB-32

Čistý objem nádoby 1.4 litrů.
2 rychlosti + pulzor.



KOMBINOVANÉ ROBOTY – 2 V 1

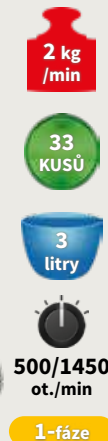
ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Plátkování, strouhání, krájení na nudličky, vlnky, kostky (CC-34) a hranolky (CC-34) v několika velikostech. Sekání, mletí, mixování, pyré, mixování a mletí masa, aromatických máseľ, dezertů, paštik, polévek, apod.



CC-32S

Zpracovává až 80 porcí/den.
Čistý objem nádoby 1.4 litrů
2 rychlosti – 1 pro každou funkci



CC-34

Zpracovává až 80 porcí/den.
Čistý objem nádoby 1.4 litrů
4 rychlosti – 2 pro každou funkci + pulzor



PRO STŘEDNĚ VELKÉ KUCHYNĚ...

Máte kuchyni, ve které připravujete pokrmy pro 400-1000 hostů každý den?

Potřebujete vhodnou kapacitu?

**STÁLE EFEKTIVNÍ A
UŽITEČNÉ VE STŘEDNĚ
VELKÉ KUCHYNI:**

SB-4



Více na straně 6

STROJE NA PŘÍPRAVU ZELENINY



Plátky



Vlnky



Nudličky



Strouhání



Kostičky



Hranolky

KUTRY VERTIKÁLNÍ/KUTRY KOMBINOVANÉ



Řeže



Míchá



Mele



Pyré/Směs



Seká/Drť

STROJE NA PŘÍPRAVU ZELENINY

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Plátkování, strouhání, krájení na nudličky, vlnky, kostky a hranolky v několika velikostech.

 = Počet krájecích disků



RG-100

Zpracovává až 400 porcí/den

**5 kg
/min**

**49
KUSŮ**

1-fáze

3-fáze



RG-200

Zpracovává až 700 porcí/den

**7 kg
/min**

**50
KUSŮ**

1-fáze

3-fáze



RG-250

Zpracovává až 1000 porcí/den

**10 kg
/min**

**52
KUSŮ**

1-fáze

3-fáze



VERTIKÁLNÍ KUTRY



ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Sekání, mletí, mixování, pyré, mixování a mletí masa, aromatických másel, dezertů, paštik, polévek, apod.



diwash

Všechny odnímatelné části RG-250 diwash jsou vhodné pro mytí v myčce na nádobí.



RG-250 diwash

Zpracovává až 1000 porcí/den

10 kg
/min

52
KUSŮ

1-fáze

3-fáze

4
litry

1500
ot./min

1-fáze



VCM-41

Čistý objem nádoby 1.4 litrů.
1 rychlost + pulzor

4
litry

1500/3000
ot./min

3-fáze



VCM-42

Čistý objem nádoby 1.4 litrů.
2 rychlosti + pulzor

VERTIKÁLNÍ KUTRY



ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Sekání, mletí, mixování, pyrė, mixování a mletí masa, aromatických maseł, dezertů, pařtik, polėvek, apod.



VCB-61

Čistý objem nádoby 4.3 litrů.
1 rychlost + pulzor



1500
ot./min

1-fáze



VCB-62

Čistý objem nádoby 4.3 litrů.
2 rychlosti + pulzor



1500/3000
ot./min

3-fáze

ROI



**Zjistěte, kolik
času a peněz
ušetříte, když
používáte stroje
HÄLLDE.**



PRO VELKÉ KUCHYNĚ...

Máte každý den až 5000 hostů?

Pracujete v kuchyni s opravdu vysokou vytížeností, např. v centrální kuchyni nebo výrobě?

EFEKTIVNÍ A
UŽITEČNÉ PRO
VELKÉ KUCHYNĚ

VCB-61 A VCB-62



Více na straně 12

STROJE NA PŘÍPRAVU ZELENINY



Plátky



Vlnky



Nudličky



Strouhání



Kostičky



Hranolky

STROJE NA PŘÍPRAVU ZELENINY

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Plátkování, strouhání,
krájení na nudličky,
vlnky, kostky a hranolky
v několika velikostech.



 = Počet krájecích
disků



15 kg /min

72 KUSŮ

1-fáze

3-fáze

RG-350

Zpracovává až 1500 porcí/den



Manuální
přítlačná
páka

40 kg /min

72 KUSŮ

3-fáze

**NEREZOVÁ
OCEĽ**

4-tubusová hlava
vč. 2 kolíků

Válcová hlava s velkoob-
jemovou násypkou

RG-300i

Zpracovává až 3000 porcí/den



NÁSTAVEC NA KROUHÁNÍ SÝRA



48 kg
/min

4
KUSY

3-fáze

NEREZOVÁ
OČEL



Nástavec na
krouhání sýra
RG-400i

Manuální
přítlačná
páka

60 kg
/min

72
KUSY

3-fáze

NEREZOVÁ
OČEL

4-tubusová
hlava vč.
2 kolíků

Válcová hlava
s velkoob-
jemovou
násypkou

Nástavec na
krouhání sýra

Pneumatická
přítlačná páka

RG-400i

Zpracovává až 5000 porcí/den



PŘÍSLUŠENSTVÍ

RG-100 a RG-200

- **Zkosená plnicí hlava pro šikmý řez vč. kolíku**

Používá se pro zpracování dlouhé a úzké zeleniny, jako jsou okurky, mrkve a pórek, pro získání šikmých ozdobných plátků pro asijskou kuchyni, sendviče, saláty, apod.



- **Vložka s tlačným kolíkem**

Používá se pro průběžné plnění dlouhé a tenké zeleniny, která se musí krájet "nastojato", např. jarní cibulka, chilli a ředkvičky. Vložka se umísťuje do vestavěné hlavy.



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

- **Podstavec vč. nádoby GN1/1**

Flexibilní podstavec, který lze výškově nastavit pro zajištění správné ergonomie. Je vyroben z nerezové oceli, dodávaný s nádobou GN1/1, kterou lze postavit na stůl - případně vsadit do zavazetového vozíku.



RG-400i

- **Pneumatická přítlačná páka**

Usnadňuje přípravu všech druhů surovin, velkých i malých. Páka automaticky stlačí produkty jedním stisknutím tlačítka, čímž jsou minimalizovány zátěže i čas.

- **Nástavec na krouhání sýra**

Vyvinut speciálně pro vložení celých bloků sýra až do 35 cm.

RG-300i a RG-400i

- **Manuální přítlačná páka**

Konstrukce Ergo-loop vytváří pákový efekt, který snižuje nutnost manuální síly při přípravě všech druhů zeleniny, velké i malé.

- **Válcová hlava s velkoobjemovou násypkou**

Pro plynulé plnění, převážně kulatých surovin. Protože stroj běží nepřetržitě, je produkce velmi vysoká a časově efektivní.

- **4-tubusová hlava vč. 2 kolíků**

Používá se pro vertikální krájení dlouhých a úzkých surovin, také kulatých v určitém směru. Hlava má 4 tubusy, které poskytují podporu pro produkty v řadě různých velikostí, jako jsou okurky nebo pórek. Možné je i posekat svazek bylinek, jako je petržel.



HÄLLDE PRACOVNÍ STANICE – zjednoduší život ve vaší kuchyni

- **Vozík na příslušenství pro praktické uložení**

Ideální nástroj pro udržování pořádku, umožňující rychlou a snadnou manipulaci s disky, plnicími nástavci a hlavami. Je vyrobený z nerezové oceli a má robustní kolečka, z nichž dvě jsou uzamykatelná.

- **Pojízdný vozík vč. nádoby GN1/1**

Uspodňuje manipulaci s nakrájenými surovinami pro snadnou přepravu do dalších fází procesu přípravy. Lze nastavit do různých výšek, případně úplně složit. Je vyrobený z nerezové oceli a má robustní kolečka, z nichž dvě jsou uzamykatelná.

- **Vozík na suroviny vč. víka**

Vhodný pro opravdu velké objemy surovin. Je vybaven pevnou rukojetí a čtyřmi kolečky, z nichž dvě jsou uzamykatelná. Objem boxu na suroviny je 54 litrů, lze stohovat pomocí víka.

- **Vozík mycí s výpustí**

Nakrájené suroviny vložte přímo do nádoby a zalijte vodou, aby zůstaly křupavé. Vozík je vybaven praktickou výpustí a pojme až 85 litrů.



- **Vozík na GN**

Nižší vozík má praktickou polici, na které můžete loupat a připravovat suroviny před zpracováním a zároveň poskytuje prostor pro 2x7 GN1/1.

Vyšší model je uzpůsoben pro 16 GN1/1.

Oba vozíky jsou vybaveny čtyřmi pojezdovými kolečky, z nichž dvě jsou uzamykatelná.



- **Čistící kartáče ve dvou velikostech**

Používají se pro čištění strojů a řezných disků. Oba mají hrubé štětiny, které jsou zvláště účinné při čištění mřížek na kostičky a nudlíkovačů.



- **Nástěnný držák na disky**

Poskytuje prostor pro tři disky a rychlý přehled o celém sortimentu.

Šetří místo a zajišťuje bezpečnou a pohodlnou manipulaci - efektivní způsob ochrany hran nožů před zbytečným opotřebením.





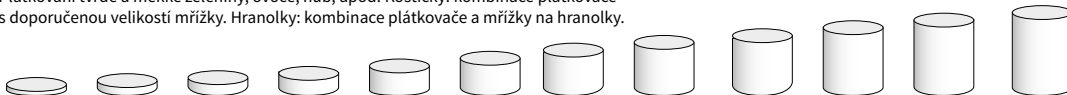
PRŮVODCE KROUHACÍMI DISKY

HÄLLDE nabízí velké množství krouhacích disků pro stroje na přípravu zeleniny a kombinované roboty. Veškeré disky mají nože vyrobené z vysoce kvalitní nerezové oceli a lze je mýt v myčce na nádobí. Většina z nich má vyměnitelné nože.

PLÁTKOVAČE



Plátkování tvrdé a měkké zeleniny, ovoce, hub, apod. Kostičky: kombinace plátkovače s doporučenou velikostí mřížky. Hranolky: kombinace plátkovače a mřížky na hranolky.



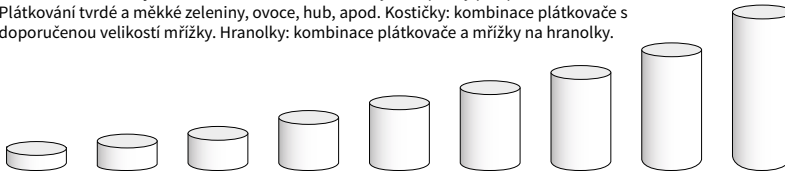
mm	0,5	1	1,5	2	3	4	5	6	7	8	9	10
CC-32S / RG-50S	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CC-34 / RG-50	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-100	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-200	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

PLÁTKOVAČE "HC"

(HC = VYSOKÁ KAPACITA)



Plátkovače "HC" mají dva nože, čímž lze dosáhnout vyšší kapacity při zpracování surovin. Plátkování tvrdé a měkké zeleniny, ovoce, hub, apod. Kostičky: kombinace plátkovače s doporučenou velikostí mřížky. Hranolky: kombinace plátkovače a mřížky na hranolky.



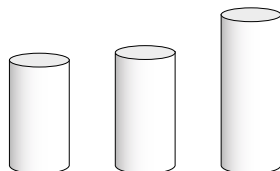
mm	2	3	4	6	8	10	12	15	20
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



PLÁTKOVAČE "FINE"

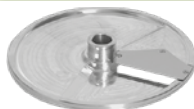


Plátkování tvrdé a měkké zeleniny, ovoce, hub, apod. Kostičky: kombinace plátkovače s doporučenou velikostí mřížky.



	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		✓	–	✓

PLÁTKOVAČE "SOFT"



Plátkování měkké zeleniny, ovoce, hub, apod. Kostičky: kombinace plátkovače s doporučenou velikostí mřížky pro měkké suroviny.



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

PLÁTKOVAČE "STANDARD"



Plátkování tvrdých surovin - kořenová zelenina, apod. Kostičky: kombinace plátkovače s doporučenou velikostí mřížky.



	20
RG-200	✓
RG-250 diwash / RG-250	✓

PLÁTKOVAČE SE ZUBATÝM OSTRÍM

Novinka!



Plátkování vařeného kuřecího masa, salámu a řeckého sýra "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	✓

Udržujte své nože ostré!

Zavěste krouhací disky na nástěnné držáky. Při vložení do zásuvky, či police, se čepele nože o sebe tupí.

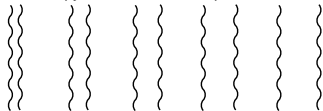
Pravidelně je kontrolujte a pamatujte, že většinu nožů lze vyměnit.



PLÁTKOVAČE VROUBKOVANÉ



Plátkovače vroubkované "HC" mají dva nože, čímž lze dosáhnout vyšší kapacity při zpracování surovin. Krájení vroubkovaných plátků okurku, červené řepy, mrkve, brambor, apod.

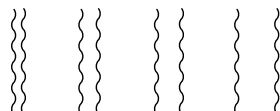


mm	2	3	4	5	6
CC-32S / RG-50S	✓	✓	✓	✓	✓
CC-34 / RG-50	✓	✓	✓	✓	✓
RG-100	✓	✓	✓	✓	✓
RG-200	✓	✓	✓	✓	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓	✓	✓	✓	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	–	✓	✓	✓	✓

PLÁTKOVAČE VROUBKOVANÉ "HC"



Plátkovače vroubkované "HC" mají dva nože, čímž lze dosáhnout vyšší kapacity při zpracování surovin. Krájení vroubkovaných plátků okurku, červené řepy, mrkve, brambor, apod.



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

(HC = VYSOKÁ KAPACITA)



KRÁJECHE NUDLIČEK JULIENNE



Krájení nudliček do polévek, salátů, asijské kuchyně, obloh a dekorativních pokrmů. Dle zvolené velikosti disku lze použít i na bramborové hranolky.



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	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

KRÁJECHE NUDLIČEK JULIENNE "HC"



Disky pro krájení nudliček "HC" mají dva nože, čímž lze dosáhnout vyšší kapacity při zpracování surovin. Nudličky do polévek, salátů, asijské kuchyně, obloh a dekorativních pokrmů. Dle zvolené velikosti disku lze použít i na bramborové hranolky.



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

(HC = VYSOKÁ KAPACITA)



STROUHAČE

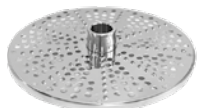


Strouhání mrkve a zeli na saláty, ořechů, mandlí a suchého chleba.
Pro sýr na pizzu nebo zeli k nakládání je optimální strouhač 6-8 mm.



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	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓

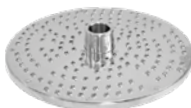
STROUHAČE "FINE"



Pro jemné strouhání z tvrdých a suchých sýrů, surových brambor, apod. a pro výrobu strouhanky.

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

STROUHAČE NA TVRDÉ SÝRY



Ideální pro strouhání tvrdých sýrů jako je např. parmezán. Je o něco hrubější než strouhač "FINE" nebo "EXTRA FINE".

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

STROUHAČE "EXTRA FINE"

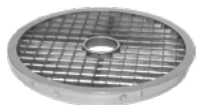


Pro velmi jemné strouhání, které je vhodné například na pyré z černé ředkve či brambor.

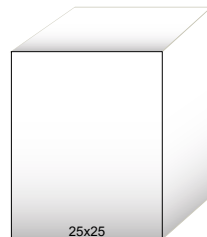
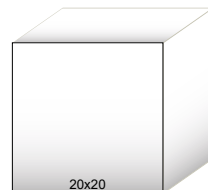
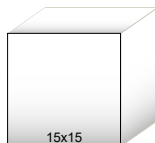
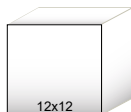
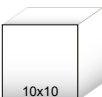
CC-32S / RG-50S	✓
CC-34 / RG-50	✓
RG-100	✓
RG-200	✓
RG-250 diwash / RG-250	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓



KOSTIČKOVAČE



Kostičkaovače (mřížky) se vždy kombinují s plátkovači. Jsou vhodné pro tvrdou i měkkou zeleninu, ovoce, apod.



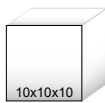
mm	6x6	8x8	10x10	12x12	LOW 12x12	15x15	LOW 15x15	20x20	LOW 20x20	EXTRA LOW 20x20	25x25	LOW 25x25
CC-34 / RG-50	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–	–	–	–
RG-100	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–	–	–
RG-200	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–	–	–
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–	–
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–	✓	✓

SADY KOSTIČKOVAČŮ

Novinka!



Součástí sady je mřížka i plátkovač pro krájení kostiček ze zeleniny, ovoce, apod.

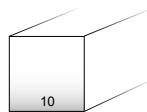


mm	8x8x8	10x10x10
CC-34 / RG-50	✓	✓
RG-100	✓	✓
RG-200	✓	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	✓

HRANOLKOVAČE



Mřížka na bramborové hranolky se kombinuje s plátkovačem, plátkovačem "HC" a "SOFT" o velikosti 10 mm.



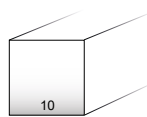
mm	10
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓

SADY HRANOLKOVAČŮ

Novinka!



Součástí sady plátkovač a nástavec na krájení hranolků, které je nutné užívat současně.



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

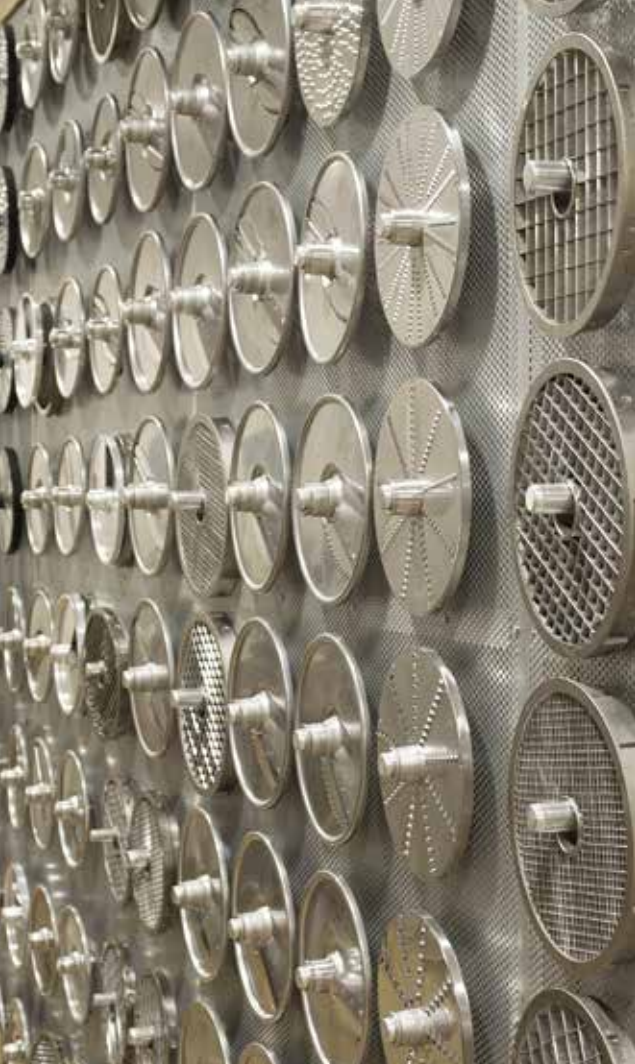


KOMBINACE KOSTIČKOVACŮ

Pro stroje na přípravu zeleniny a kombinované roboty je k dispozici široký výběr krájecích mřížek. Jsou navrženy tak, aby krájely kostičky v kombinaci s jakýmkoli doporučeným typem plátkovače.

Kostičkovací Ø 185 mm					CC-34 RG-50	RG-100 RG-200	RG-250 RG-250 diwash
- lze kombinovat s ➡	Plátkovače	Plátkovače "FINE"	Plátkovače "SOFT"	Plátkovače "STANDARD"			
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		✓	✓	✓
Low 12×12 mm			12 mm		✓	✓	✓
15×15 mm	3-10 mm		8-10 mm		✓	✓	✓
Low 15×15 mm		15 mm	12-15 mm		✓	✓	✓
20×20 mm	3-10 mm		8-10 mm		✓	✓	✓
Low 20×20 mm		15 mm	15 mm		-	✓	✓
Extra Low 20×20 mm				20 mm	-	-	✓

Kostičkovací Ø 215 mm					RG-350	RG-300i	RG-400i
- lze kombinovat s ➡	Plátkovače	Plátkovače "FINE"	Plátkovače "SOFT"	Plátkovače "HC"			
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	✓	✓	✓
Low 12×12 mm			12 mm	12 mm	✓	✓	✓
15×15 mm	3-10 mm		8-10 mm	4-10 mm	✓	✓	✓
Low 15×15 mm		14 mm	12-15 mm	12-15 mm	✓	✓	✓
20×20 mm	3-10 mm		8-10 mm	4-10 mm	✓	✓	✓
Low 20×20 mm		14-20 mm	12-15 mm	12-20 mm	✓	✓	✓
25×25 mm	3-10 mm		8-10 mm	4-10 mm	✓	✓	✓
Low 25×25 mm		14-20 mm	12-15 mm	12-20 mm	✓	✓	✓



SLEDUJTE NÁS!

Získejte tipy, inspiraci a informace! Navštivte naše webové stránky!



Více než 80 let zkušeností a mnoho důležitých patentů staví společnost HÄLLDE na jednu z předních světových společností v oblasti vývoje a výroby komerčních strojů na přípravu zeleniny a jiných strojů na přípravu pokrmů pro profesionální použití. Produkty HÄLLDE se prodávají ve více než 80 zemích po celém světě.

HÄLLDE dodržuje hygienické, bezpečnostní a kvalitativní normy. Žádný plastový materiál, použitý při výrobě strojů Hallde, neobsahuje BPA.



CB-certified



Food Preparation Machines

Made in Sweden since 1941 

