



# EQUIPE SU COCINA!

- HALLDE simplifica con calidad

Food Preparation Machines - Made in Sweden 



halde.com

# CUESTIONARIO DE CAPACIDAD



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

80 porciones • 2 kg/min



**RG-50S/RG-50**

80 porciones • 2 kg/min



**RG-250 diwash**

1000 porciones • 10 kg/min



**RG-250**

1000 porciones • 10 kg/min



**RG-200**

700 porciones • 7 kg/min



**RG-100**

400 porciones • 5 kg/min

# Máquinas para la preparación de verduras



**RG-350**

1500 porciones • 15 kg/min



**RG-300i**

3000 porciones • 40 kg/min



**RG-400i**

5000 porciones • 60 kg/min

# PARA LA COCINA PEQUEÑA...

Esta usted trabajando en una cocina con hasta 80 visitantes cada día?

Necesita usted flexibilidad?

LICUADORA



Picar



Licuar



Revolver



Machacar



Agitar



Mezclar

## MÁQUINAS PARA LA PREPARACIÓN DE VERDURAS / CORTADORAS MIXTAS



Rebanar



Cortar rebanadas onduladas



Cortar Juliano



Rallar



Cubicar



Cortar papas a la francesa

## CORTADORAS VERTICALES / CORTADORAS MIXTAS



Picar



Licuar



Moler



Hacer puré



Desmenuzar

## LICUADORA



### TIPO DE PROCESADO

Bate, mezcla, agita, revuelve, corta y machaca mezclas ricas en líquidos tales como aceites de hierbas, salsas, sopas, pasteles, panecillos, aderezos, postres, bebidas de frutas, cocteles, malteadas, smoothies, etc.

**Nuevo!**



4  
litros

700-15000  
rpm

1 pzas

**SB-4**


Volumen 4 litros.  
Velocidad variable + Pulso.

## PROCESADOR DE VEGETALES



### TIPOS DE PREPARACIÓN

Rebana, corta en cubos (RG-50), ralla, tritura, corta juliano, papas fritas, rebanados ondulados en diferentes dimensiones.

 = Número de herramientas de corte

2 kg  
/min

33  
pzas

1 pzas



**RG-50S**

Procesa hasta 80 porciones al día

2 kg  
/min

44  
pzas

1 pzas



**RG-50**

Procesa hasta 80 porciones al día

## CORTADORAS VERTICALES



### TIPO DE PREPARACIÓN

Corta, tritura, bate, hace purés, mezcla y muele carne, mantequilla aromática, aliños, postres, purés, patés, sopas, etc.



**VCB-32**

Volumen neto de la fuente 1,4 litros.  
2 velocidades + impulso.



## CORTADORAS MIXTAS - 2 EN 1



### TIPOS DE PREPARACIÓN

Rebana, corta en cubos (CC-34), ralla, tritura, corta juliano, rebanados ondulados en diferentes dimensiones. Corta, tritura, bate, hace purés, mezcla y muele carne, mantequilla aromática, postres, patés, sopas, etc.



**CC-32S**

Procesa hasta 80 porciones al día.  
Volumen neto de la fuente 1,4 litros  
2 velocidades - 1 para cada función



**CC-34**

Procesa hasta 80 porciones al día.  
Volumen neto de la fuente 1,4 litros  
4 velocidades - 2 para cada función + impulso



# PARA LA COCINA MEDIANA...

Tiene usted una cocina donde prepara comida para 400-1000 visitantes cada día?

Necesita capacidad?

**AUN EFECTIVO Y ÚTIL  
EN UNA COCINA  
MEDIANA:**

**SB-4**

**Nuevo!**



Leer más en la página 6

## MÁQUINAS PARA LA PREPARACIÓN DE VERDURAS



Rebanar



Cortar rebanadas onduladas



Cortar Juliano



Rallar



Cubicar



Cortar papas a la francesa

## CORTADORAS VERTICALES



Picar



Licuar



Moler



Hacer puré




Desmenuzar

# PROCESADOR DE VEGETALES

## TIPOS DE PREPARACIÓN

Rebana, corta en cubos, ralla, corta juliano, papas fritas, rebanados ondulados en diferentes dimensiones.

 = Número de herramientas de corte



**5 kg /min**

**48 pzas**

**1 pzas**

**3 pzas**

**RG-100**

Procesa hasta 400 porciones al día



**7 kg /min**

**49 pzas**

**1 pzas**

**3 pzas**

**RG-200**

Procesa hasta 700 porciones al día



**10 kg /min**

**51 pzas**

**1 pzas**

**3 pzas**

**RG-250**

Procesa hasta 1000 porciones al día



# CORTADORAS VERTICALES

## TIPO DE PROCESADO

Corta, tritura, bate, hace purés, mezcla y muele carne, mantequilla aromática, aliños, postres, purés, patés, sopas, etc.

**diwash**

Todas las partes extraíbles de la RG-250 diwash son aptas para los lavavajillas.



- 10 kg /min
- 51 pzas
- 1 pzas
- 3 pzas

**RG-250 diwash**

Procesa hasta 1000 porciones al día

4 litros



1500 rpm

1 pzas



**VCM-41**

Volumen neto de la fuente 1,4 litros.  
1 velocidad + impulso

4 litros



1500/3000 rpm

3 pzas



**VCM-42**

Volumen neto de la fuente 1,4 litros.  
2 velocidades + impulso

## CORTADORAS VERTICALES



### TIPO DE PROCESADO

Corta, tritura, bate, hace purés, mezcla y muele carne, mantequilla aromática, aliños, postres, purés, patés, sopas, etc.



6 litros



1500 rpm



1 pzas



**VCB-61**

Volumen neto de la fuente 4,3 litros.  
1 velocidad + impulso



6 litros



1500/3000 rpm



3 pzas



**VCB-62**

Volumen neto de la fuente 4,3 litros.  
2 velocidades + impulso

## ROI

€ **st Cut**

Descubra

cuanto tiempo  
y dinero usted  
ahorra cuando  
usa equipos  
**HALLDE**



# PARA LA COCINA DE ALTO VOLUMEN...

Tiene usted hasta 5000 visitantes cada día?

Esta usted trabajando en una cocina que necesita alta capacidad, por ejemplo, una cocina central de producción?

AUN EFECTIVO Y ÚTIL  
EN UNA COCINA DE  
ALTO VOLUME

VCB-61 Y VCB-62



Leer más en la página 12

## MÁQUINAS PARA LA PREPARACIÓN DE VERDURAS



Rebanar



Cortar rebana-  
das onduladas



Cortar  
Juliano



Rallar



Cubicar




Cortar papas  
a la francesa

# PROCESADOR DE VEGETALES

## TIPOS DE PREPARACIÓN

Rebana, corta en cubos, ralla, corta juliano, papas fritas, rebanados ondulados en diferentes dimensiones.

 = Número de herramientas de corte



**15 kg /min**

**71 pzas**

**1 pzas**

**3 pzas**

**RG-350**

Procesa hasta 1500 porciones al día



**40 kg /min**

**71 pzas**

**3 pzas**

Alimentador Manual

Alimentador de 4 tubos

Tolva de alimentación

**ACERO INOXIDABLE**

**RG-300i**

Procesa hasta 3000 porciones al día



Alimentador Manual

60 kg /min

71 pzas

3 pzas

ACERO INOXIDABLE

Alimentador de 4 tubos

Tolva de alimentación

Alimentado de Queso

Alimentador de empuje neumático

**RG-400i**

Procesa hasta 5 000 porciones al día

# RALLADOR DE QUESO

48 kg /min

4 pzas

3 pzas

ACERO INOXIDABLE

Rallador de queso  
**RG-400i**

PARA LA COCINA DE ALTO VOLUMEN...

# ACCESORIOS

## RG-100 y RG-200

- **Cabezal de alimentación de corte en ángulo**

De uso para rebanar verduras largas y estrechas como pepinos, zanahorias, puerros para conseguir rebanadas anguladas y decorativas para platos en wok, sándwiches, ensaladas etc.



- **Inserto de tubo incl. empujador**

De uso para el corte continuado de verduras largas y finas que se deben de cortar «de pie» por ejemplo, cebollinos, chiles y rabanitos. El inserto de tubo está colocado en el alimentador de tubo incorporado.



## RG-200, RG-250 **diwash**, RG-250 y RG-350

- **Mesa de Procesador**

Una mesa de soporte flexible, de fácil colocación a la altura más conveniente a sus necesidades que garantiza el apoyo seguro de la máquina. La mesa está fabricada en acero inoxidable y viene con un contenedor gastronorm 1/1 que se puede colocar sobre la mesa; como alternativa se puede personalizar la mesa a nuestro carrito para bandejas.



## RG-400i

- **Alimentador de empuje neumático**

Prepara todo tipo de productos, sean grandes o pequeños. Pulsando una vez el botón, el producto se empuja hacia abajo automáticamente. La carga de trabajo y el tiempo consumido se reducen al mínimo.

- **Alimentador de queso**

Desarrollado específicamente para soportar barras completas de queso de hasta 35 cm.

## RG-300i y RG-400i

- **Alimentador manual**

El diseño «ergo loop» proporciona un efecto palanca que reduce la aplicación de fuerza manual cuando se están preparando todo tipo de verduras, sean grandes o pequeñas.

- **Tolva de alimentación**

Permite llenar continuamente por cubos para la preparación de productos principalmente redondos. La capacidad es bastante alta ya que la máquina funciona ininterrumpidamente y por lo tanto es eficaz.

- **Alimentador de 4 tubos**

De uso para cortes verticales de productos largos y estrechos, y los redondos en un sentido en particular. El alimentador dispone de cuatro tubos que proporcionan un gran apoyo para productos de diferentes tamaños, como pepinos y puerros. También es muy práctico para manojos de hierbas, como el perejil, etc.



# ESTACIÓN DE TRABAJO HALLDE – hacen la vida fácil en su cocina

- **Carrito de Accesorios para almacenamiento práctico**

La herramienta ideal para mantener todo ordenado y recogido que permite manejar de manera fácil y rápida las herramientas de corte, los cilindros alimentadores y los alimentadores. El carrito está fabricado con acero inoxidable en su totalidad y tiene ruedas robustas, dos de ellas con bloqueo.

- **Carrito de Bandeja para una operación fluida**

Hace más fácil manejar productos de corte y transportarlos fácilmente a las diferentes estaciones del proceso de preparación. Se ajusta a diferentes alturas e incluso se puede plegar por completo. El carrito está fabricado de acero inoxidable en su totalidad y tiene cuatro ruedas robustas, dos de ellas con bloqueo.

- **Carrito para Cubetas y cubetas para corte de alimentos**

Práctico para grandes volúmenes El carrito está equipado con un asidero resistente y cuatro ruedas giratorias, dos de ellas con bloqueo. El volumen del contenedor para el corte de alimentos es de 54 litros. La caja es apilable si se usa con la tapa.

- **Carrito de Contenedor**

Haga que las verduras cortadas caigan directamente en el encurtido o en agua y queden crocantes. El carrito contenedor está equipado con una práctica escurridora y tiene capacidad para 85 litros.



- **Carritos para Bandejas**

La variante más baja dispone de una práctica plataforma en la que pelar y cortar los productos antes de procesarlos, mientras que al mismo tiempo proporciona espacio para 2x7 cubetas GN 1/1.

La variante más alta se adapta a 16 cubetas GN 1/1. Ambos carritos están equipados con cuatro ruedas giratorias, dos de ellas con bloqueo.



- **Limpiador de rejillas de disco**

Permite una limpieza eficiente y flexible para tres tamaños diferentes.



- **Cepillos de limpieza en dos tamaños**

Para usar en la limpieza de máquinas y herramientas de corte. En ambos casos las gruesas cerdas limpian con eficacia las rejillas para corte en cubos y julianas.



- **Soporte de pared para herramientas de corte**

Proporciona espacio suficiente para tres herramientas de corte y vista general de toda la gama, ganando espacio y haciendo que la manipulación sea segura y cómoda; una manera eficaz de proteger los filos de las cuchillas de un desgaste innecesario.



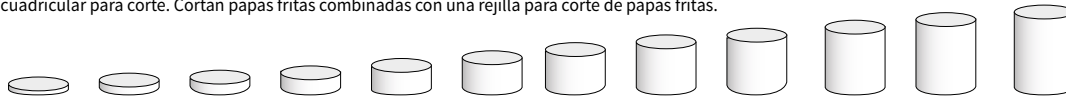
# GUÍA DE HERRAMIENTAS DE CORTE

HALLDE dispone de una amplia gama de herramientas de corte para máquinas para la preparación de verduras y cortadoras mixtas. Todas las herramientas de corte están fabricadas con acero inoxidable de calidad superior y son aptas para lavavajillas. La mayoría de las herramientas de corte disponen de cuchillas reemplazables, platos y guías de cuchillas.

## DISCOS REBANADORES



Rebanan verduras, frutas y champiñones duros o blandos, etc. Cortan en cubos combinados con una rejilla cuadrícula para corte. Cortan papas fritas combinadas con una rejilla para corte de papas fritas.



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	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

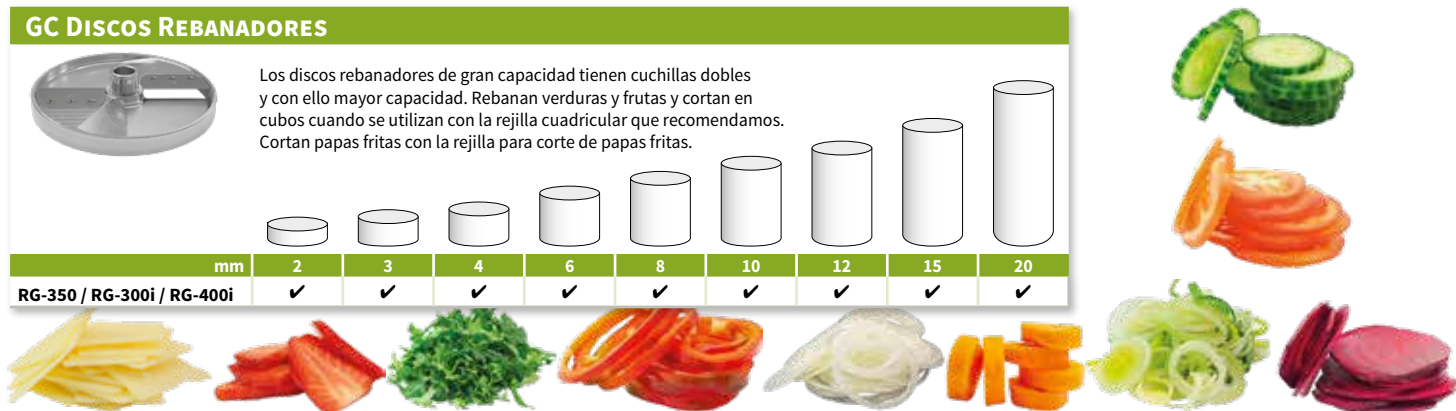
## GC DISCOS REBANADORES



Los discos rebanadores de gran capacidad tienen cuchillas dobles y con ello mayor capacidad. Rebanan verduras y frutas y cortan en cubos cuando se utilizan con la rejilla cuadrícula que recomendamos. Cortan papas fritas con la rejilla para corte de papas fritas.



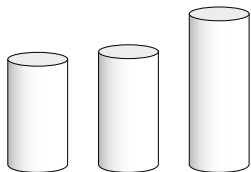
mm	2	3	4	6	8	10	12	15	20
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



### DISCOS REBANADORES DE CORTE FINO



Rebanan verduras, frutas y champiñones duros o blandos, etc. Cortan en cubos combinadas con una rejilla cuadrículada para corte cubico.

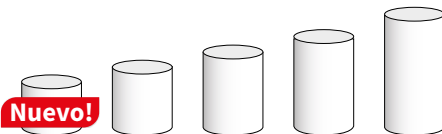


	14	15	20
CC-32S / RG-50S	-	✓	-
CC-34 / RG-50	-	✓	-
RG-100	-	✓	-
RG-200	-	✓	-
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	-	✓	-
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	-	✓

### DISCOS REBANADORES PARA CORTE BLANDO



Rebanan verduras suaves, frutas y champiñones etc. Se usa preferentemente cuando para cortar productos blandos en cubos, en combinación con una rejilla cuadrículada apropiada.



	mm	6	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		✓	✓	✓	✓	✓

### DISCOS REBANADORES ESTÁNDAR



Rebanan productos duros/ firmes tales como tubérculos, etc. Cortan en cubo combinados con una rejilla cuadrículada para corte cubico.



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

### DISCO REBANADOR CON SIERRA

Nuevo!



Corta proteínas como pollo ya cocinado, salami y halloumi.



	mm	2	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		✓	✓

### Mantenga sus cuchillas afiladas!

Coloque sus herramientas de corte en el Soporte de Pared de HALLDE. Cuando se colocan en un cajón, las cuchillas se golpean unas con otras y pierden filo.

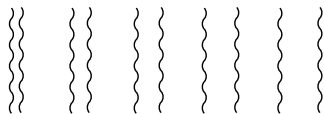
Reviselas regularmente y recuerde que tanto los discos como las cuchillas se pueden reemplazar. Para mayor información vea nuestra lista de repuestos en [hallde.com](http://hallde.com).



### DISCOS REBANADORES ONDULADOS



Ejecutan decorativas rebanadas onduladas de remolacha, pepino, zanahoria, etc.

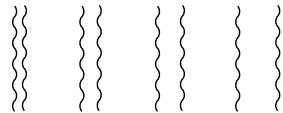


	2 mm	3 mm	4 mm	5 mm	6 mm
CC-32S / RG-50S	✓	✓	✓	✓	✓
CC-34 / RG-50	✓	✓	✓	✓	✓
RG-100	✓	✓	✓	✓	✓
RG-200	✓	✓	✓	✓	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓	✓	✓	✓	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	-	✓	✓	✓	✓

### GC DISCOS REBANADORES ONDULADOS



Los discos rebanadores de gran capacidad para corte ondulado tienen cuchillas dobles y, por lo tanto, mayor capacidad. Ejecutan decorativas rebanadas onduladas de remolacha, pepino, zanahoria, etc.



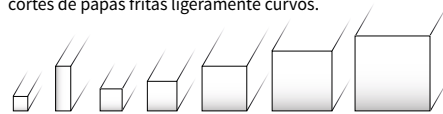
	2 mm	3 mm	4 mm	6 mm
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	✓	✓	✓



### DISCOS REBANADORES PARA CORTE JULIANO



Realice corte juliano para sopas, ensaladas, estofados, decoraciones, etc. Aptas para cortes de papas fritas ligeramente curvos.



	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	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

### GC DISCOS REBANADORES PARA CORTE JULIANO



Los discos rebanadores de gran capacidad para corte juliano tienen cuchillas dobles y, por lo tanto, mayor capacidad. Producen cortes julianos de productos duros para sopas, ensaladas, estofados, guarniciones, etc. Aptos para cortar papas fritas.



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



## DISCOS RALLADORES/TRITURADORES



Ralle zanahorias y coles para ensaladas crudas. Triture nueces, almendras y pan seco. Los discos ralladores de 6 o 8 mm se utilizan habitualmente para rallar queso para pizza y cuando se tritura col.



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	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓

## DISCO RALLADOR FINO



Para un rallado fino de productos tales como las papas y prepararlas para tortitas suecas de papas o rallar pan para migajas.

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	✓

## DISCO RALLADOR DE QUESO DURO



Ideal para rallar quesos duros como el parmesano. Produce un rallado algo más grueso que la ralladora extrafina.

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	✓

## DISCO RALLADOR EXTRAFINO

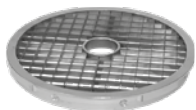


Ralla muy fino productos tales como el rábano negro para el puré y las papas para machacartas.

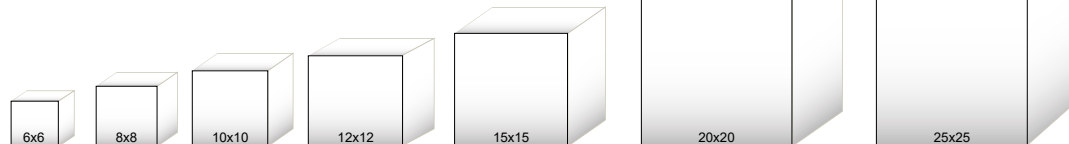
CC-32S / RG-50S	✓
CC-34 / RG-50	✓
RG-100	✓
RG-200	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓



## REJILLA PARA CORTE EN CUBOS



Cortan cubos combinadas con el tipo adecuado de disco rebanador. Cortan en cubos verduras, frutas etc. duras y blandas.



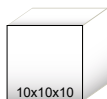
mm	6x6	8x8	10x10	12x12	BAJO 12x12	15x15	BAJO 15x15	20x20	BAJO 20x20	EXTRA BAJO 20x20	25x25	BAJO 25x25
CC-34 / RG-50	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-
RG-100	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-
RG-200	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓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

## KIT PARA CORTE EN CUBOS

**Nuevo!**



El Kit incluye rejilla para cubicar y disco rebanador para cortar cubos de vegetales, frutas, etc.



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



## REJILLA PARA PAPAS FRITAS



Corta papas fritas en combinación con disco rebanador de 10 mm, rebanador de 10 mm de gran capacidad o el rebanador para corte blando de 10 mm.



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

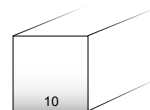


## KIT PARA CORTAR PAPA A LA FRANCESA

**Nuevo!**



El Kit incluye disco rebanador para papa a la Francesa y herramienta de papa a la Francesa para usarse juntos y cortar papa en tiras.



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

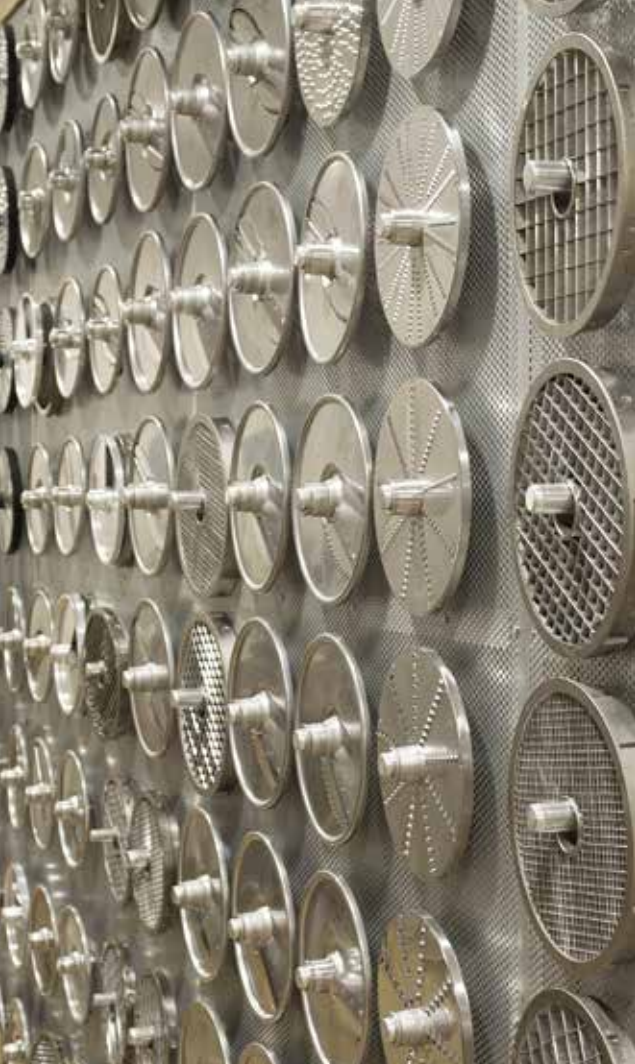


## COMBINACIONES DE CUBICADO

Una amplia selección de Rejillas de Cubicado está disponible en las Maquinas de preparación de Vegetales y Procesadores Combinados de HALLDE. Están diseñados para cortar en cubos cuando se combinan con el disco rebanador recomendado.

Rejilla para Corte en Cubos Ø 185 mm – combinar con ➔	Discos Rebanadores	Discos Rebanadores de Corte Fino	Discos Rebanadores Estándar	Discos Rebanadores para Corte Blando	CC-34 RG-50	RG-100 RG-200	RG-250 RG-250 diwash
6×6 mm	3-6 mm			6 mm	-	✓	✓
8×8 mm	3-8 mm			6-8 mm	✓	✓	✓
10×10 mm	3-10 mm			6-10 mm	✓	✓	✓
12×12 mm	3-10 mm			6-10 mm	✓	✓	✓
Bajo 12×12 mm				12 mm	✓	✓	✓
15×15 mm	3-10 mm			6-10 mm	✓	✓	✓
Bajo 15×15 mm		15 mm		12-15 mm	✓	✓	✓
20×20 mm	3-10 mm			6-10 mm	✓	✓	✓
Bajo 20×20 mm		15 mm		15 mm	-	✓	✓
Extra Bajo 20×20 mm			20 mm		-	-	✓

Rejilla para Corte en Cubos Ø 215 mm – combinar con ➔	Discos Rebanadores	Discos Rebanadores de Corte Fino	Discos Rebanadores para Corte Blando	GC Discos Rebanadores	RG-350	RG-300i	RG-400i
6×6 mm	3-6 mm		6 mm	4-6 mm	✓	✓	✓
8×8 mm	3-8 mm		6-8 mm	4-8 mm	✓	✓	✓
10×10 mm	3-10 mm		6-10 mm	4-10 mm	✓	✓	✓
12×12 mm	3-10 mm		6-10 mm	4-10 mm	✓	✓	✓
Bajo 12×12 mm			12 mm	12 mm	✓	✓	✓
15×15 mm	3-10 mm		6-10 mm	4-10 mm	✓	✓	✓
Bajo 15×15 mm		14 mm	12-15 mm	12-15 mm	✓	✓	✓
20×20 mm	3-10 mm		6-10 mm	4-10 mm	✓	✓	✓
Bajo 20×20 mm		14-20 mm	12-15 mm	12-20 mm	✓	✓	✓
25×25 mm	3-10 mm		6-10 mm	4-10 mm	✓	✓	✓
Bajo 25×25 mm		14-20 mm	12-15 mm	12-20 mm	✓	✓	✓



# SÍGANOS!

Obtenga tips, inspiración y educación Visite nuestra página web!



Con más de 80 años de experiencia y con varias importantes patentes, HALLDE es líder mundial en el desarrollo y fabricación de máquinas para la preparación de verduras y también otros tipos de máquinas para la preparación de alimentos en el ámbito profesional. Nuestros productos se venden en más de 80 países.

HALLDE se rige por las normas de higiene, seguridad y calidad. Todos los materiales plásticos en equipos HALLDE son libres de BPA.



CB-certified



## Food Preparation Machines

Made in Sweden since 1941 

