Arbetsstation

Optimerad beredning vid stora volymer

Food Preparation Machines - Made in Sweden

Smarta tillbehör till RG-300i/RG-400i – våra största Grönsaks-skärare

hallde.com

HÄLLDE Arbetsstation

– tillbehör för struktur och förenklad tillvaro i ditt kök

Ordning och reda i köket är något alla kockar vill uppnå. Rätt tillbehör vid beredning av grönsaker är en förutsättning. Därför har HÄLLDE nu tagit fram tillbehör som förenklar arbetet.
Vi kan nu erbjuda större kantin och även en bassängvagn som är perfekt vid beredning av till exempel picklade grönsaker.

1 Tillbehörsvagn för praktisk förvaring

Erbjuder en praktisk förvaring av tillbehör och skärverktyg. Den ger plats för tre matare och två matarcylindrar. På vagnen kan skärverktyg hängas för att ge fria ytor och undvika onödigt slitage. Tillbehörsvagnen är det idealiska hjälpmedlet för att ha ordning och reda, för snabb och enkel hantering samt transport. Vagnen är helt i rostfritt stål och har rejäla hjul, varav två är låsbara.

2 Gejdervagn Låg

Har ett praktiskt hyllplan där du kan skala och dela produkter innan beredning. Ger samtidigt plats för 2x7 GN 1/1. Är försedd med fyra avvisarhjul, varav två är låsbara.

3 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.

4 Gejdervagn Hög

Den höga modellen är anpassad för 16 st GN 1/1. Geidervagnen är försedd med fyra avvisarhjul, varav två är låsbara.

5 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.

HÄLLDE vill skapa en förenklad, säker och lustfylld tillvaro i ditt kök

Det gör vi genom att säkerhetsställa:

- ✓ **Perfekta skärresultat**
- ✓ **Högsta kvalité**
- ✓ **Exemplarisk säkerhet**
- ✓ **Välgenomtänkt ergonomisk design**
- ✓ **Innovation**
- ✓ **Snabb och enkel rengöring**
- ✓ **Brett beredningsregister**

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.

Rengöringsborste Liten och Stor

Rengöringsborstar i två storlekar för rengöring av maskin och skärverktyg. Båda har grov borst som är särskilt effektivt för rengöring av Tärningsgaller och Strimlare.

6 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.

Skärverktyg för bästa resultat

Alla skärverktyg är maskindiskbara. • = Rostfritt stål. HK = Hög kapacitet

Skivare •

0.5, 1, 1.5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 mm.

Skivar fasta och mjuka grönsaker, frukter, svampar etc.
Tärnar i kombination med rekommenderade Tärningsgaller.
Skär Pommes frites i kombination med Pommes Frites Galler.

HK Skivare

2, 3, 4, 6, 8, 10, 12, 15, 20 mm.

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

Finsnittskivare

14, 20 mm.

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

Soft Slicer

8, 10, 12, 15 mm.

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

Räffelskivare •

3, 4, 5, 6 mm.

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

HK Räffelskivare •

3, 4, 5, 6 mm.

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

Strimlare •

2x2, 2x6, 3x3, 4x4, 6x6, 8x8, 10x10 mm.

Skär strimlor av fasta produkter till soppor, sallader, grytor och dekoration etc.
Passar för att skära något böjda Pommes frites.

HK Strimlare

2x2, 2.5x2.5, 2x6, 4x4, 6x6, 8x8, 10x10 mm.

HK Strimlare har dubbla knivar och därmed hög kapacitet.
Skär strimlor av fasta produkter till soppor, sallader, grytor och dekoration etc.
Passar för att skära pommes frites.

Råkostrivare •

1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 mm.

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.

Finrivare •

River produkter fint, såsom rå potatis till raggmunk och bröd till ströbröd.

Hårdostrivare •

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

Finrivare, Extra fin •

River produkter mycket fint, såsom rättika finfördelat till puré och potatis till en mos.

Tärningsgaller •

6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 15x15, 20x20, 25x25 mm.

Skär tärningar i kombination med en passande typ av skivare.
Tärnar både hårda och mjuka grönsaker, frukt etc.

Pommes Frites-galler •

10x10 mm.

Skär Pommes Frites i kombination med Skivare 10 mm, HK Skivare 10 mm eller Soft Slicer 10 mm.

Titta på resultat- och inspirationsvideos på vår hemsida, hallde.com

Effektiv matberedning vid stora volymer

Anpassa de flexibla Grönsaksskärarna RG-400i/ RG-300i genom att optimera ditt arbetsflöde med tillbehör från HÄLLDE Workstation - bered upp till 2,4 respektive 3,6 ton/ timme.

Välj passande typ av matare med tillhörande matarcylinder samt skärverktyg. Alla delar är tillverkade i rostfritt stål och rengöras i diskmaskin.

Vilka matare förenklar beredningen för dig?

Manuell matare

– minskad manuell kraft med hävarmseffekt

Bereder alla typer av produkter, små som stora.
Designen "Ergo-loop" minskar behovet av manuell kraft även vid beredning av stora och hårda produkter.

Trattmatare

– kontinuerlig, hinkvis påfyllning

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

– skär långsmala produkter stående

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.

Ostmatare

– hela ostblock direkt i mataren

Vid beredning med Ostrivaren får du smidigt plats med hela ostblock utan att behöva dela dem i mindre bitar. Den höga matarcylindern ger utrymme för ostblock på upp till 35 cm. För ost till pizza och gratäng rekommenderar vi Råkostrivare 6 mm eller 8 mm.

Tryckluftsmatare

– minimerar arbetsbelastning och spar tid

Bereder alla typer av produkter, små som stora. Varan pressas ner automatiskt med bara ett knapptryck. Arbetsbelastningen och tidsåtgången minimeras och mataren är därför särskilt fördelaktig vid beredning av större kvantiteter samt när stora och hårda produkter ska skäras.

Skärverktyg

Det finns två rekommenderade skärverktygspack, 6- respektive 9-pack, medan det kompletta skärverktygssortimentet ger valmöjlighet till fler än 70 olika snitt - flexibel beredning för alla behov. Alla skärverktyg har knivar av högkvalitativt rostfritt stål och är maskindiskbara.

CE

CERTIFIED LR ISO 9001 · ISO 14001

Med reservation för ändringar i utförande och sortiment.

© AB Hällde Maskiner 2020