



Руководство по режущему оборудованию

Примечание: внешний вид, конструкция и размеры режущих дисков различны для различных моделей машин и размеров нарезки.

□ = нержавеющей, сталь.
 * = диски для RG-100.

АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ



Овощерезки

Комби куттеры

Блендер

hallde.com

Благодаря 75-летию опыта и ряду значительных патентов, компания HALLDE сегодня является мировым лидером по разработке и коммерческому производству профессионального кухонного оборудования. Аппараты HALLDE продаются в более, чем 80 странах по всему миру.

Оборудование марки HALLDE соответствует нормам стандартов гигиены, безопасности и качества (NSF, UL, EEC, CE и т.п.). Кроме этого, компания HALLDE сертифицирована в соответствии с требованиями международного стандарта качества ISO 9001. Дополнительную информацию смотрите по адресу hallde.com.



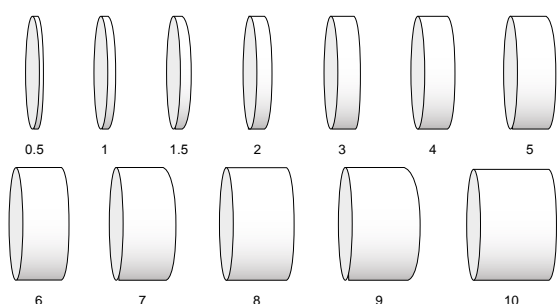
ООО "Хальде РУС"
 ул. Петра Романова д.7 стр.1
 115193 Москва, Россия.
 Тел.: +7 495 204-85-94
 Факс: +7 495 204-85-93
 hallde.com • hallderus@hallde.com

© HALLDE/Иллюстрация 2018-05-02



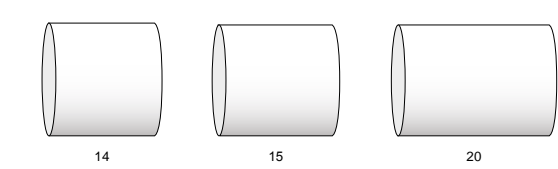
Ломтик

Для нарезки ломтиком как твёрдых, так и мягких овощей, фруктов, грибов и т.д.
 Для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками.
 Для картофеля фри вместе с решёткой для фри.
 Для шинковки капусты.



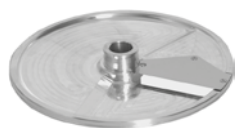
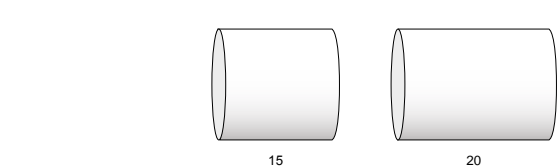
Диски для тонкой нарезки

Для нарезки ломтиком как твёрдых, так и мягких овощей, фруктов, грибов и т.д.
 Для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками.



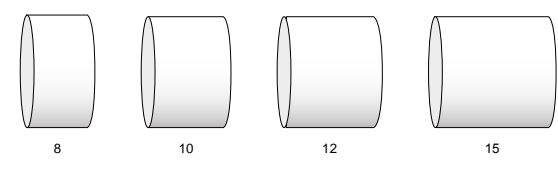
Диски для стандартной нарезки

Для нарезки ломтиком мягких овощей, фруктов, грибов и т.д.
 Для нарезки кубиком мягких продуктов вместе с подходящими решётками.



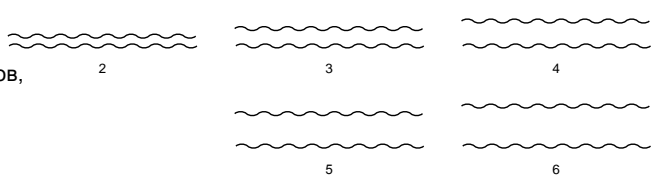
Диски для нарезки мягких продуктов

Для нарезки ломтиком мягких овощей, фруктов, грибов и т.д.
 Для нарезки кубиком мягких продуктов вместе с подходящими решётками.



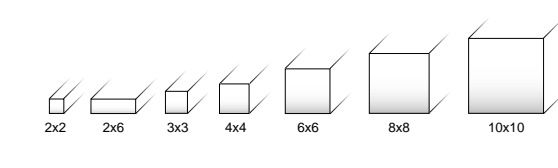
Волнистый ломтик

Применяется для нарезки волнистых ломтиков огурцов, свёклы, моркови и т.д.



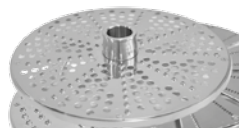
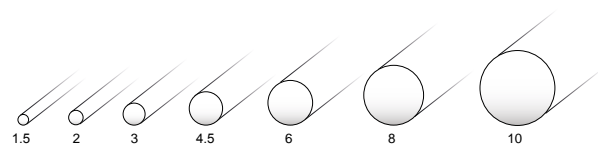
Соломка

Для нарезки соломкой твёрдых продуктов для супов, салатов, сервировки, тушения и т.д.
 Для картофеля фри слегка закруглённой формы.



Тёрка/Измельчители

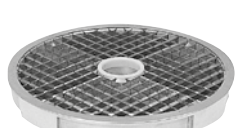
Для натирания моркови и капусты для салатов.
 Для измельчения орехов, миндаля, сухарей.
 Для натирания сыра для пиццы часто используются тёрки 4,5-6 мм. Для капусты 8-10 мм.



Мелкая тёрка, мелкая/Мелкая тёрка, особо мелкая/Тёрка для твёрдого сыра

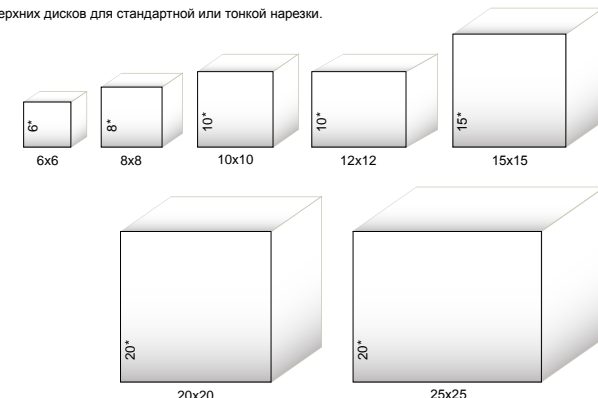
Для особо мелкого натирания, например картофеля для dranиков, твёрдого сыра, например Пармезана для пасты. Для измельчения сухарей в панировку или редки для приправы. Тёрка для твёрдого сыра идеальна для натирания таких сыров, как Пармезан.

* = Размеры верхних дисков для стандартной или тонкой нарезки.



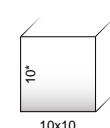
Решётка для нарезки кубиками

Решётки предназначены для нарезки кубиком в сочетании с подходящими подрезными дисками (диски для нарезки ломтиком и кубиком).
 Для нарезки как твёрдых, так и мягких продуктов.



Решетка для картофеля-фри

Для нарезки картофеля фри (прямой брусочек 10x10 мм) в сочетании с диском для нарезки 10 мм.



CC-32S RG-50S	CC-34 RG-50	RG-100	RG-200 RG-250	RG-350 RG-400i
* 0.5	* 0.5	0.5	0.5	0.5
1	1	1	1	1
* 1.5	* 1.5	1.5	1.5	1.5
2	2	2	2	2
* 3	* 3	3	3	3
4	4	4	4	4
* 5	* 5	5	5	5
6	6	6	6	6
* 7	* 7	7	7	7
* 8	* 8	8	8	8
* 9	* 9	9	9	9
* 10	* 10	10	10	10
–	–	–	–	14
* 15	* 15	15	15	–
–	–	–	–	20
–	–	–	–	15
–	–	–	20	20
–	* 8	8	8	8
–	* 10	10	10	10
–	* 12	12	12	12
–	* 15	15	15	15
* 2	* 2	2	2	–
* 3	* 3	3	3	3
4	4	4	4	4
* 5	* 5	5	5	5
* 6	* 6	6	6	6
2x2	2x2	2x2	2x2	2x2
* 2x6	* 2x6	2x6	2x6	2x6
* 3x3	* 3x3	3x3	3x3	3x3
4x4	4x4	4x4	4x4	4x4
–	–	6x6	6x6	6x6
–	–	8x8	8x8	8x8
–	–	10x10	10x10	10x10
* 1.5	* 1.5	1.5	1.5	1.5
2	2	2	2	2
* 3	* 3	3	3	3
4	4	–	–	–
* 4.5	* 4.5	4.5	4.5	4.5
6	6	6	6	6
* 8	* 8	8	8	8
* 10	* 10	10	10	10
* ТОНКАЯ	* ТОНКАЯ	ТОНКАЯ	ТОНКАЯ	ТОНКАЯ
* ОСОБО ТОНКАЯ	* ОСОБО ТОНКАЯ	ОСОБО ТОНКАЯ	ОСОБО ТОНКАЯ	ОСОБО ТОНКАЯ
* ТВЁРДЫЙ СЫР	* ТВЁРДЫЙ СЫР	ТВЁРДЫЙ СЫР	ТВЁРДЫЙ СЫР	ТВЁРДЫЙ СЫР
–	–	6x6	6x6	6x6
–	* 8x8	8x8	8x8	8x8
–	* 10x10	10x10	10x10	10x10
–	* 12x12	*12x12	12x12	12x12
* 12x12 НИЗКАЯ	12x12 НИЗКАЯ	12x12 НИЗКАЯ	12x12 НИЗКАЯ	12x12 НИЗКАЯ
–	–	15x15	15x15	15x15
* 15x15 НИЗКАЯ	15x15 НИЗКАЯ	15x15 НИЗКАЯ	15x15 НИЗКАЯ	15x15 НИЗКАЯ
–	–	20x20	20x20	20x20
–	–	20x20 НИЗКАЯ	20x20 НИЗКАЯ	20x20 НИЗКАЯ
–	–	–	ОСОБО НИЗКАЯ Только для RG-250	–
–	–	–	–	25x25
–	–	–	–	25x25 НИЗКАЯ
–	–	–	10	10
–	–	–	Только для RG-250	10

Аксессуары

Практичные аксессуары



Тележка с гастрономическим поддоном

Тележка из нержавеющей стали с блокируемыми колесами и ручкой. К тележке прилагается гастрономический поддон из поликарбоната 1/1-200. Поскольку раму, удерживающую поддон, можно поднять до положения, параллельного ручке, тележка отлично подойдет для перевозки мешков с картошкой, капустой и т.д.



Практичные настенные кронштейны для режущих

Настенные кронштейны предлагаются в двух вариантах – для одного или для трех режущих инструментов. Оба легко монтируются на стену и обеспечивают быстрый обзор всех режущих инструментов, делая обращение с ними безопасным и удобным, а также экономя место. Кроме того, они эффективно защищают края ножей от лишнего износа.

Щётка для очистки

Идеально использовать как для машин, так и для режущих дисков.

RG-100/200



Устройство подачи для нарезки под углом

Лоток ставится в нижней части корпуса машины, поэтому корпус не соприкасается с перерабатываемыми продуктами. Таким образом, потребность в ручной очистке корпуса машины сводится к минимуму, а лоток легко моется в посудомоечной машине.



Трубчатая вставка (включая пестик)

Используется для непрерывной подачи длинных тонких продуктов, нарезаемых поперёк, диаметром менее 35 мм. Вставляется в трубу подачи, встроенную в толкатель.

RG-100/200/250/350



Стол-подставка

Нержавеющая сталь, контейнер из пищевого пластика, 1/1-100. Функциональный стол высокого качества. Высота стола регулируется в соответствии с Вашими потребностями. На столе можно разместить кронштейн для пищевых контейнеров 1/1. По желанию стол можно использовать в сочетании с нашей контейнерной тележкой. Тонкие передние ножки позволяют легко размещать тележку напротив стола.

RG-350



Бункер непрерывной подачи

Для непрерывной подачи / резки картофеля, лука, сушеного хлеба, орехов, миндаля, грибов и т.п.

Устройство ручной подачи, Ergo Loop

Для быстрой и удобной подачи капусты, сыра, салата, моркови и других продуктов, требующих давления при подаче.

RG-400i



Лоток

Лоток ставится в нижней части корпуса машины, поэтому корпус не соприкасается с перерабатываемыми продуктами. Таким образом, потребность в ручной очистке корпуса машины сводится к минимуму, а лоток легко моется в посудомоечной машине.

Бункерный питатель в комплекте

Для непрерывной подачи ведрами / резки картофеля, лука, сушеного хлеба, орехов, миндаля, грибов и т.п. В комплект входит цилиндр подачи.

Устройство ручной подачи, Ergo Loop

Для быстрой и удобной подачи капусты, сыра, салата, моркови и других продуктов, требующих давления при подаче.

Устройство с 4-мя трубами подачи

Для полностью контролируемой ориентированной нарезки продолговатых длинных продуктов таких как огурцы, лук порей и т.д.

Устройство пневматической подачи

Для автоматической подачи капусты, салата, сыра, моркови и других продуктов, требующих давления при подаче.

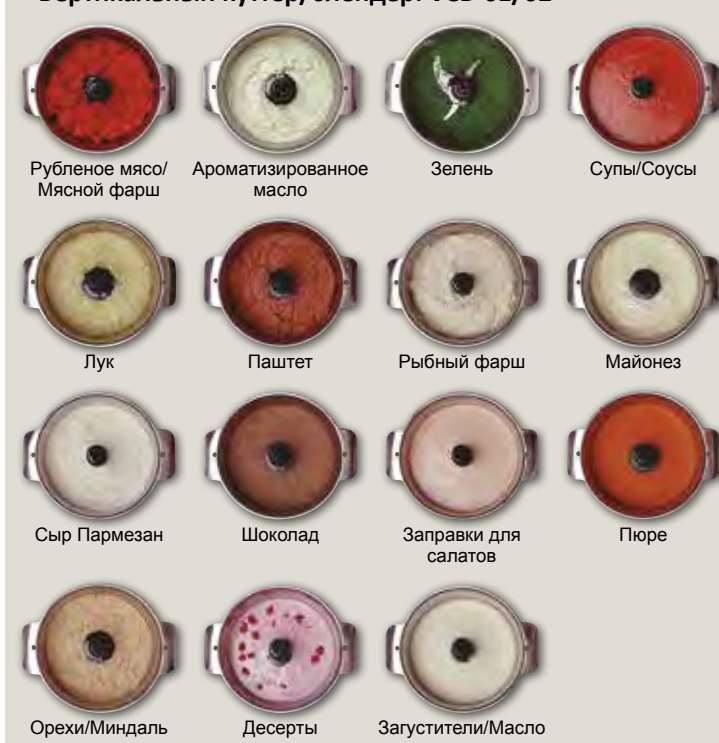
Компрессор для Устройства пневматической подачи (1060x370x963 мм)

Тележка для аксессуаров

Изготовлена из нержавеющей стали. Тележка – идеальное средство для удобства хранения и перевозки аксессуаров. Она снабжена прочными колесами, два из которых блокируемы.

Результаты переработки

Вертикальный куттер/блендер: VCB-61/62



Вертикальный куттер/миксер: VCM-41/42



Вертикальный куттер/блендер: VCB-32 Комби куттеры: CC-32S/34



Блендер SB-4





агрегаты высокого качества для обработки пищевых продуктов



НОВОСТИ!



Производится в Швеции с 1941



Овощerezka RG-400i

Овощerezka RG-350

Овощerezka RG-50

Овощerezka RG-50S

Комби куттеры CC-34

Комби куттеры CC-32S

RG-400i – самая большая и эффективная овощerezka HALLDE, которая справится с очень большими объемами и приготовит до 3000 порций в день или 2,4 тонны в час. Выбор режущих инструментов очень широк, овощerezka шинкует, нарезает ломтиками, кубиками, соломкой, волнистыми ломтиками и брусочками в широком диапазоне размеров. Благодаря большому выбору устройств подачи и аксессуаров овощerezka поможет Вам в любой ситуации.

RG-350 сконструирована для больших промышленных объемов нарезки с двумя типами подачи: ручным (классическим) и непрерывным (автоматическим). RG-350 – наполная на подставке или настольная шинкует, натирает, режет ломтиком, брусочками, соломкой, кубиком овощей, фруктами, сыром, грибами, ветчиной, хлебом, морковку по-корейски и т.д. Машина прочная, полностью металлическая, удобная, эргономичная, легкоуправляемая.

RG-50 – настольная машина, легкая и удобная, с ручками, легко переносится с места на место, шинкует, натирает, режет ломтиком, брусочками, соломкой, кубиком овощей, фруктов, сыра, грибов, ветчины, хлеба и т.д. RG-50 прочная, эргономичная, корпус из металла, ABS-пластика и поликарбоната, легкоуправляемая.

RG-50S – стартовая настольная овощerezka в нашей линейке, легкая и удобная, с ручками, легко переносится с места на место, шинкует, натирает, режет ломтиком, брусочками, соломкой, кубиком овощей, фруктов, сыра, грибов, ветчины, хлеба и т.д. RG-50S прочная, эргономичная, корпус из металла, ABS-пластика и поликарбоната, легкоуправляемая.

CC-34 – настольная комби машина, включает насадки куттер и овощerezку, легкая и удобная, с ручками, легко переносится с места на место.

CC-32S – стартовая комби машина в нашей линейке, включает насадки куттер и овощerezку, легкая и удобная, с ручками, легко переносится с места на место.

Гибкое использование при любых потребностях. В зависимости от области применения овощerezки Вы можете выбрать подходящее устройство подачи и режущий инструмент нужной формы и размера. Все детали легко монтируются и снимаются, и Вы сможете быстро заменять как устройство подачи, так и режущий инструмент.

RG-350 эффективна на предприятиях бортового питания, фаст-фуд, кондитерских, салатных, пищевых, заготовительных, перерабатывающих производствах, фабриках-кухнях, в ресторанах, школах, отелях, больницах, пекарнях, овощных и салатных цехах, супермаркетах, где требуется высочайшая надежность и превосходное качество нарезки.

Машина необходима в ресторанах, кафе, детсадах, школах, отелях, где требуется высочайшая надежность и превосходное качество нарезки.

RG-50S легко моется и безопасна. Диски и бункер можно мыть в посудомоечной машине. Диски по нарезке как твердых, так и мягких и нежных продуктов обеспечивают все возможные виды и размеры нарезки.

Машина необходима в ресторанах, кафе, детсадах, школах, отелях, где требуется высочайшая надежность и превосходное качество нарезки.

Машина необходима в ресторанах, кафе, детсадах, школах, отелях, где требуется надежность и качество. У CC-32S есть 4 скорости, режим PULS, скребковая система для равномерного измельчения, она легко моется и безопасна. Диски и съемные части можно мыть в посудомоечной машине. Диски по нарезке как твердых, так и мягких и нежных продуктов обеспечивают все возможные виды и размеры нарезки (кроме кубика).

Производительность 3000 порц/день / 900-2400 кг/ч

Производительность 1200 порц/день / 700-1800 кг/ч

Производительность 80 порц/день / 120 кг/ч

Производительность 80 порц/день / 120 кг/ч

Производительность 80 порц/день / 120 кг/ч

Производительность 80 порц/день / 120 кг/ч



Вертикальный куттер/блендер VCB-62



Вертикальный куттер/блендер VCB-61

VCB-62 – выбор профессионала - куттер среднего размера для большой кухни, полностью металлический, эргономичный, легкоуправляемый, с прямым приводом, с ручками, легко переносить. Скребковая система обеспечивает равномерное и быстрое измельчение. VCB-62 рубит и размалывает мясо, рыбу, овощи, фрукты, орехи, и т.д., взбивает и смешивает все виды соусов, супов, топингов и десертов.

VCB-61 – выбор профессионала - куттер среднего размера для большой кухни, полностью металлический, эргономичный, легкоуправляемый, с прямым приводом, с ручками, легко переносить. Скребковая система обеспечивает равномерное и быстрое измельчение. VCB-61 рубит и размалывает мясо, рыбу, овощи, фрукты, орехи, и т.д., взбивает и смешивает все виды соусов, супов, топингов и десертов.



Вертикальный куттер/миксер VCM-42

VCM-42 – выбор профессионала - куттер малого размера для среднего размера кухни, полностью металлический, эргономичный, легкоуправляемый, с прямым приводом, с ручками, легко переносить. Скребковая система обеспечивает равномерное и быстрое измельчение. VCM-42 рубит и размалывает мясо, рыбу, овощи, фрукты, орехи, и т.д., взбивает и смешивает все виды соусов, супов, топингов и десертов.



Вертикальный куттер/миксер VCM-41

VCM-41 – выбор профессионала - куттер малого размера для среднего размера кухни, полностью металлический, эргономичный, легкоуправляемый, с прямым приводом, с ручками, легко переносить. Скребковая система обеспечивает равномерное и быстрое измельчение. VCM-41 рубит и размалывает мясо, рыбу, овощи, фрукты, орехи, и т.д., взбивает и смешивает все виды соусов, супов, топингов и десертов.



Вертикальный куттер/блендер VCB-32

VCB-32 – надежный и прочный куттер малого размера, эргономичный, легкоуправляемый, легкий и удобный, с ручками, легко переносить.



Блендер SB-4

SB-4 – универсальный кухонный блендер с уникальной эргономичной конструкцией, легкий и удобный, прочный, мощный, безопасный, из высококачественных компонентов, чтобы справиться с самыми высокими требованиями и рабочими нагрузками на кухне. SB-4 измельчает, смешивает и взбивает приправы, топинги, ароматические масла, соусы, супы, десерты, молочные коктейли, соки, и т.д.

Объем чаши 6 л / 4,3 л жидкости

Объем чаши 6 л / 4,3 л жидкости

Объем чаши 4 л / 1,4 л жидкости

Объем чаши 4 л / 1,4 л жидкости

Объем чаши 3 л / 1,4 л жидкости

Объем 4 л

Дополнительную информацию о наших изделиях, брошюры, руководства по эксплуатации, инструкции по использованию, видеоматериалы, список запчастей и т.п. см. по адресу halldes.com.