



ОБЛАДНАЙТЕ СВОЮ КУХНЮ!

– Комфорт HALLDE в якості

Food Preparation Machines - Made in Sweden 



hallde.com



ОГЛЯД ПРОДУКТИВНОСТІ



CC-32S/ CC-34
80 порцій • 2 кг/хвилину



CC-32S/ CC-34
80 порцій • 2 кг/хвилину



RG-250 diwash
1000 порцій • 10 кг/хвилину



RG-250
1000 порцій • 10 кг/хвилину



RG-200
700 порцій • 7 кг/хвилину



RG-100
400 порцій • 5 кг/хвилину



Овочерізки



RG-350

1500 порцій • 15 кг/хвилину



RG-300i

3000 порцій • 40 кг/хвилину



RG-400i

5000 порцій • 60 кг/хвилину

ДЛЯ МАЛИХ КУХОНЬ...

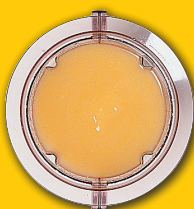
Ви працюєте на кухні із завантаженням до 80 гостей на день?

Вам потрібно більше гнучкості?

БЛЕНДЕР



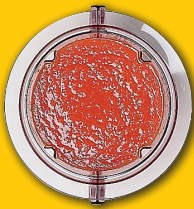
Нарубування



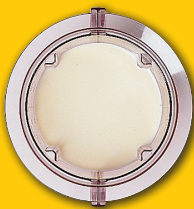
Блендування



Змішування



Пюрирування



Взбивання



Перемішування

ОВОЧЕРІЗКИ / КОМБІКУТТЕРИ



Нарізка
слайсами



Нарізка
хвилястими
слайсами



Нарізка
соломкою



Шинкування
/ натирання



Нарізка
кубиком



Нарізання
картоплі фрі

ВЕРТИКАЛЬНІ КУТТЕРИ / КОМБІКУТТЕРИ



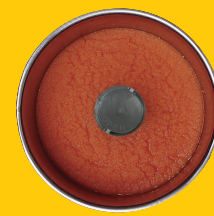
Нарубування



Перемішування



Перемелювання



Пюрирування /
блендування



Фарш



БЛЕНДЕР

МЕТОДИ ПЕРЕРОБКИ

Блендування, перемішування, збивання, вимішування, нарубвання і пюрирування продуктів із високим вмістом рідини, як-от олії з трав'янистої сировини, соуси, супи, загусники, кондитерські суміші, заправки для салату, десерти, морси, коктейлі, мілкшейки, смузі тощо.



4 літри



700-15000 об/хв

1 фаза

SB-4

Об'єм - 4 літри.
Регульована швидкість
+ функція пульсації.



ОВОЧЕРІЗКИ

МЕТОДИ ПЕРЕРОБКИ

Нарізка слайсом, натирання, шинкування, нарізка соломкою і хвилястими слайсами, кубиком (RG-50) і нарізка картоплі фри (RG-50) різних розмірів.



= кількість ріжучих дисків



2 кг /хв

33 од.

1 фаза

RG-50S

Переробка до 80 порцій на день.



2 кг /хв

45 од.

1 фаза

RG-50

Переробка до 80 порцій на день.

КУТТЕРИ/БЛЕНДЕРИ



МЕТОДИ ПЕРЕРОБКИ

Нарубування, перемелювання, перемішування, пюривання, блендування і нарубування м'яса, приготування ароматних олій, десертів, паштетів, супів тощо.



VCB-32

Об'єм чаші - нетто 1,4 літри.
2 швидкості + функція пульсації.



3 літри



1450/2650
об/хв

1 фаза

КОМБІКУТТЕРИ – 2 В 1



МЕТОДИ ПЕРЕРОБКИ

Нарізка слайсами, натирання, шинкування, нарізка соломкою і хвилястими слайсами, кубиком (CC-34) і нарізка картоплі фри (CC-34) різних розмірів. Нарубування, перемелювання, перемішування, пюривання, блендування і нарубування м'яса, приготування ароматних олій, десертів, паштетів, супів тощо.



CC-32S

Переробка до 80 порцій на день.
Об'єм чаші - нетто 1,4 літри.
2 швидкості – 1 на кожен функцію.



2 кг
/хв



33
од.



3 літри



500/1450
об/хв

1 фаза



CC-34

Переробка до 80 порцій на день.
Об'єм чаші - нетто 1,4 літри. 4 швидкості
– 2 на кожен функцію + функція пульсації.



2 кг
/хв



45
од.



3 літри



500/800
1450/2650
об/хв

1 фаза

ДЛЯ КУХОНЬ СЕРЕДНІХ РОЗМІРІВ...

Ви працюєте на кухні із завантаженням
400-1000 гостей на день?

Вам потрібна висока продуктивність?

**ВИСОКА ЕФЕКТИВНІСТЬ
І ПРАКТИЧНА ЦІННІСТЬ
НА КУХНЯХ СЕРЕДНІХ
РОЗМІРІВ:**

SB-4



Детальніше див. на стор. 6

ОВОЧЕРІЗКИ



Нарізка
слайсами



Нарізка
хвилястими
слайсами



Нарізка
соломкою



Шинкування
/ натирання



Нарізка
кубиком



Нарізання
картоплі фрі

ВЕРТИКАЛЬНІ КУТТЕРИ



Нарубування



Перемішування



Перемелювання



Пюрирування /
блендування



Фарш

ОВОЧЕРІЗКИ

МЕТОДИ ПЕРЕРОБКИ

Нарізка слайсом, кубиком, натирання, шинкування, нарізка соломкою, нарізка картоплі фри та хвилястими слайсами різних розмірів.

 = кількість ріжучих дисків



5 кг
/хв

49
од.

1 фаза

3 фази

RG-100

Переробка до 400 порцій на день.



7 кг
/хв

49
од.

1 фаза

3 фази

RG-200

Переробка до 700 порцій на день.



10 кг
/хв

52
од.

1 фаза

3 фази

RG-250

Переробка до 1000 порцій на день.



ВЕРТИКАЛЬНІ КУТТЕРИ/МІКСЕРИ



МЕТОДИ ПЕРЕРОБКИ

Нарубування, перемелювання, перемішування, пюрирування, блендування і нарубування м'яса, приготування ароматних олій, десертів, паштетів, супів тощо.



diwash

Усі знімні деталі моделі RG-250 diwash придатні для миття в посудомийній машині.



RG-250 diwash

Переробка до 1000 порцій на день.

10 кг /хв

52 од.

1 фаза

3 фази

4 літри



1500 об/хв

1 фаза



VCM-41

Об'єм чаші - нетто 1,4 літри.
1 швидкість + функція пульсації.

4 літри



1500/3000 об/хв

3 фази



VCM-42

Об'єм чаші - нетто 1,4 літри.
2 швидкості + функція пульсації.

ДЛЯ КУХОНЬ СЕРЕДНІХ РОЗМІРІВ...

ORA

КУТТЕРИ/БЛЕНДЕРИ

МЕТОДИ ПЕРЕРОБКИ

Нарубування, перемелювання, перемішування, пюрирування, блендування і нарубування м'яса, приготування ароматних олій, десертів, паштетів, супів тощо.



6 літри



1500
об/хв

1 фаза

VCB-61

Об'єм чаші - нетто 4,3 літри.
1 швидкість + функція пульсації.



6 літри



1500/3000
об/хв

3 фази

VCB-62

Об'єм чаші - нетто 4,3 літри.
2 швидкості + функція пульсації.

РЕНТАБЕЛЬНІСТЬ

€  st Cut

Прорахуйте економію часових і грошових ресурсів при використанні HALLDE



ДЛЯ ВЕЛИКИХ КУХОНЬ...

Ви працюєте із завантаженням до 5 000 гостей на день?

Ви працюєте на кухні, де потрібна максимальна продуктивність, як, наприклад, у цеху заготовки або на виробництві?

ВИСОКА ЕФЕКТИВНІСТЬ
І ПРАКТИЧНА ЦІННІСТЬ
НА КУХНЯХ СЕРЕДНІХ
РОЗМІРІВ:

VCSB-61 I VCSB-62



Детальніше див. на стор. 12

ОВОЧЕРІЗКИ



Нарізка
слайсами



Нарізка
хвилястими
слайсами



Нарізка
соломкою



Шинкування
/ натирання



Нарізка
кубиком



Нарізання
картоплі фрі

ОВОЧЕРІЗКИ

МЕТОДИ ПЕРЕРОБКИ

Нарізка слайсом, кубиком, натирання, шинкування, нарізка соломкою, нарізка картоплі фрі та фігурними слайсами різних розмірів.



= кількість ріжучих дисків

15 кг /хв

71 од.

1 фаза

3 фази

RG-350

Переробка до 1500 порцій на день.

Пристрій ручної подачі

40 кг /хв

71 од.

3 фази

НЕРЖАВІЮЧА СТАЛЬ

Пристрій із 4-ма отворами для подачі

Бункер безперервного завантаження

RG-300i

Переробка до 3000 порцій на день.



Пристрій ручної подачі

Пристрій із 4-ма отворами для подачі

60 кг /хв

71 од.

3 фази

НЕРЖАВЮЧА СТАЛЬ

Бункер безперервного завантаження

Пристрій подачі сиру

Пневматичний пристрій подачі

RG-400i

Переробка до 5000 порцій на день.



ПОДРІБНЮВАЧ СИРУ

48 кг /хв

4 од.

3 фази

НЕРЖАВЮЧА СТАЛЬ

Подрібноувач сиру RG-400i

ДЛЯ ВЕЛИКИХ КУХОНЬ...

RÖD

АКСЕСУАРИ

RG-100 і RG-200

- **Пристрій подачі для нарізання під кутом**

Використовується для нарізки слайсом довгастих і вузьких овочів, як-от огірки, морква та цибуля-порей для отримання хвилястих слайсів під кутом на виході для вок-страв, сендвічів, салатів тощо.



- **Трубчаста вставка, вкл. товчак**

Використовується для безперервної подачі довгастих і вузьких овочів та їх нарізання у вертикальному положенні, як, наприклад, зеленої цибулі, перцю чилі та редиски. Трубчаста вставка встановлюється у вбудований тубоподавальний механізм.



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

- **Стіл-підставка**

Адаптивний стіл, що легко підлаштовується на необхідну висоту і забезпечує стійкість апарату. Виготовлений із нержавіючої сталі, постачається в комплекті з гастроємністю 1/1, яка розміщується на столі - в іншому разі, стіл адаптується до нашого контейнерного візка.



RG-400і

- **Пневматичний пристрій подачі**

Для переробки різноманітних продуктів, великих і малих розмірів. Продукт автоматично проштовхується простим натисканням кнопки. Робоче навантаження і тимчасові витрати зведені до мінімуму.

- **Пристрій подачі сиру**

Розроблено під цільні бруски сиру розмірами до 35 см.

RG-300і і RG-400і

- **Пристрій ручної подачі**

Конструктив Ergo-loop передбачає важільний ефект, що знижує необхідність у застосуванні сили під час переробки різноманітних овочів, великих і малих розмірів.

- **Бункер безперервного завантаження**

Забезпечує безперервне завантаження відрами переважно під час переробки округлих продуктів. Дуже висока продуктивність з огляду на безперервну роботу апарату і, в результаті, істотна економія часу.

- **Пристрій із 4-ма отворами для подачі**

Використовується для нарізки довгастих і вузьких овочів у вертикальному положенні, а також орієнтованої нарізки округлих продуктів. Чотири труби подачі забезпечують хорошу підтримку продуктам різних розмірів, як, наприклад, огіркам і цибулі-порей. Також зручно укладати зелень, як, наприклад, петрушку тощо.



РОБОЧА СТАНЦІЯ HALLDE – для спрощення роботи на кухні

- **Візок для зручності зберігання приладдя**

Ідеальний пристрій для підтримання порядку і чистоти, швидкого і зручного поводження з ріжучими дисками, циліндрами, пристроями подачі. Візок повністю виготовлений з нержавіючої сталі та оснащений міцними колесами, два з яких з гальмами.



- **Контейнерний візок - налагоджений робочий процес**

Спрощує роботу з нарізкою, швидко переміщуючи її для подальшої переробки. Адаптується під різну висоту і навіть повністю складається. Візок повністю з нержавіючої сталі на чотирьох міцних колесах, два яких із гальмами.



- **Візок для коробок і коробок для нарізки з кришкою**

Комфорт роботи з великими обсягами. Візок оснащений міцною ручкою і чотирма поворотними колесами, два з яких із гальмами. Обсяг коробки для нарізки - 54 л, штабелюється за рахунок кришки.



- **Візок для ванної**

Нарізайте овочі прямо в розсіл або воду для більшої хрусткості. Візок для ванної оснащений зручним зливним краном і розрахований на 85 л.



- **Контейнерні візки**

Нижча модель зі зручною полицею для очищення і нарізки продуктів перед переробкою, розрахована на 2x7 GN 1/1. Модель вище підходить для 16 GN 1/1. Обидва контейнерні візки оснащені чотирма поворотними колесами, два з яких із гальмами.



- **Очистні щітки двох розмірів**

Використовуються для очищення апаратів і ріжучих дисків. Щітки з грубою щетиною, що особливо важливо в очищенні ріжучих дисків для нарізки кубиком і соломкою.



- **Кронштейн для ріжучих дисків**

Розрахований на три ріжучі диски, забезпечуючи огляд всіх наявних дисків, економію місця, безпеку і комфорт експлуатації - ефективний спосіб захисту лез від надмірного зносу.



ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ РІЖУЧИХ ДИСКІВ

HALLDE пропонує широкий діапазон ріжучих дисків до овочерізок і комбїкуттерів. Усі ріжучі диски оснащені лезами з високоякісної нержавіючої сталі, і підходять для миття в посудомийній машині. У більшості ріжучих дисків змінні ножі, леза та фіксатори.

СЛАЙСЕР



Нарізка слайсом твердих і м'яких овочів, фруктів, грибів тощо. У поєднанні з відповідною решіткою - нарізка кубиком. У поєднанні з решіткою для картоплі фри - нарізка картоплі фри.

	мм	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> // <i>MG-250</i>		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

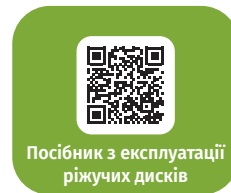
ВП СЛАЙСЕР



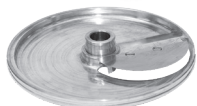
Нарізка слайсом твердих і м'яких овочів, фруктів, грибів тощо. У поєднанні з відповідною решіткою - нарізка кубиком. У поєднанні з решіткою для картоплі фри - нарізка картоплі фри.

ВП = високопродуктивний

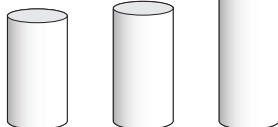
	мм	2	3	4	6	8	10	12	15	20
RG-350 / RG-300i / RG-400i		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



СЛАЙСЕРИ ДЛЯ ТОНКОЇ НАРІЗКИ

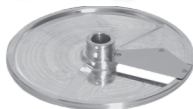


Нарізка слайсом твердих і м'яких овочів, фруктів, грибів тощо. У поєднанні з відповідною решіткою - нарізка кубиком.



	ММ	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		✓	–	✓

СЛАЙСЕР ДЛЯ М'ЯКИХ ПРОДУКТІВ



Нарізка слайсом м'яких овочів, фруктів, грибів тощо. У поєднанні з відповідною решіткою - переважно для нарізки кубиком м'яких продуктів.



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

СТАНДАРТНІ СЛАЙСЕРИ



Нарізка слайсами твердих /жорстких овочів, таких як коренеплоди тощо. У поєднанні з відповідною решіткою - нарізка кубиком.



	ММ	20
RG-200		✓
RG-250 diwash / RG-250		✓



Підтримуйте гостроту ножів!

Вішайте ріжучі диски на кронштейн для ріжучих дисків HALLDE! При розміщенні в шуфлядці ножі притупляються внаслідок тертя.

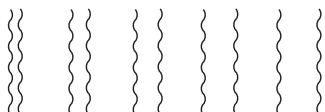
Періодично перевіряйте ножі і не забувайте, що ножі та леза змінні. Для отримання більш детальної інформації дивіться перелік запчастин на веб-сайті hallde.com



СЛАЙСЕРИ ДЛЯ ХВИЛЯСТОЇ НАРІЗКИ



Нарізка хвилястими слайсами буряка, огірків, моркви тощо.

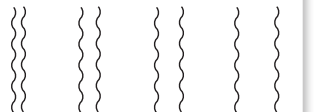


	ММ	2	3	4	5	6
CC-325 / RG-50S		✓	✓	✓	✓	✓
CC-34 / RG-50		✓	✓	✓	✓	✓
RG-100		✓	✓	✓	✓	✓
RG-200		✓	✓	✓	✓	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250		✓	✓	✓	✓	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i		–	✓	✓	✓	✓

ВП СЛАЙСЕРИ ДЛЯ ХВИЛЯСТОЇ НАРІЗКИ



ВП слайсери для фігурної нарізки з подвійним лезом і, відповідно, підвищеної продуктивності. Нарізка хвилястими слайсами буряка, огірків, моркви тощо.



ВП = високопродуктивний

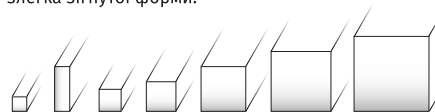
	ММ	2	3	4	6
RG-350 / RG-300i / RG-400i		✓	✓	✓	✓



ДИСКИ ДЛЯ НАРІЗАННЯ СОЛОМКОЮ



Нарізка соломкою твердих продуктів на супи, салати, рагу, сервіровку тощо. Підходить для нарізки картоплі фрі злегка зігнутої форми.



	ММ	2x2	2x6	3x3	4x4	6x6	8x8	10x10
CC-325 / RG-50S		✓	✓	✓	✓	–	–	–
CC-34 / RG-50		✓	✓	✓	✓	–	–	–
RG-100		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-200		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i		–	✓	✓	✓	✓	✓	✓

ВП ДИСКИ ДЛЯ НАРІЗАННЯ СОЛОМКОЮ



ВП диски для нарізки соломкою з подвійним лезом і, відповідно, підвищеної продуктивності. Нарізка соломкою твердих продуктів на супи, салати, рагу, сервіровку тощо. Підходить для нарізки картоплі фрі.



ВП = високопродуктивний

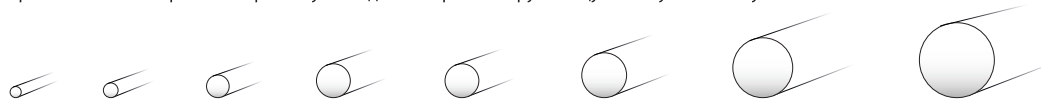
	ММ	2x2	2x6	3x3	4x4	6x6	8x8	10x10
RG-350 / RG-300i / RG-400i		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



ТЕРКА / ПОДРІБНЮВАЧ



Натирання моркви та капусти для салатів, горіхів, мигдалю та сухарів.
Терка 6 або 8 мм широко використовується для натирання сиру на піцу і шинкування капусти.



	мм	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		–	–	–	–	✓	✓	✓	✓

ДРІБНА ТЕРКА



Для дрібного натирання таких продуктів, як сира картопля на деруни і хліб на панірувальні сухарі.

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

ТЕРКА ДЛЯ ТВЕРДОГО СИРУ



Підходить для натирання твердого сиру, такого як пармезан. Нарізка дещо грубіша порівняно з дрібною та особливо дрібною теркою.

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

ДРІБНА ТЕРКА, ОСОБЛИВО ДРІБНА ТЕРКА

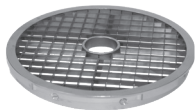


Дуже дрібне натирання продуктів, таких як чорна редька і картопля, на пюре.

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

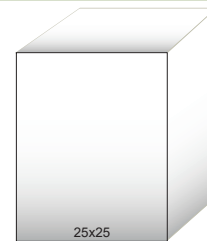
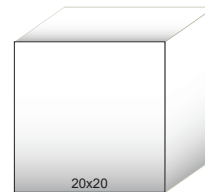
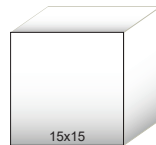
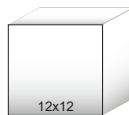
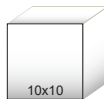


РЕШІТКИ ДЛЯ НАРІЗАННЯ КУБИКОМ

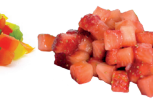


У поєднанні з відповідним слайсером - нарізка кубиком твердих і м'яких овочів, фруктів тощо.

L = низька
X-L = особливо низька



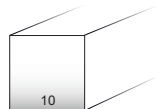
мм	6x6	8x8	10x10	12x12	L 12x12	15x15	L 15x15	20x20	L 20x20	X-L 20x20	25x25	L 25x25
CC-34 / RG-50	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–	–	–	–
RG-100	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–	–	–
RG-200	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–	–	–
RG-250 diwash / RG-250	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–	–
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–	✓	✓



РЕШІТКИ ДЛЯ НАРІЗАННЯ КАРТОПЛІ ФРІ



У поєднанні зі слайсером 10 мм, ВП слайсером 10 мм або м'яким слайсером 10 мм - нарізка картоплі фрі.



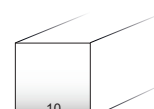
мм	10
RG-250 diwash / RG-250	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓



КОМПЛЕТИ ДЛЯ НАРІЗАННЯ КАРТОПЛІ ФРІ



Комплект, що складається зі слайсера для нарізки картоплі фрі в поєднанні з диском для картоплі фрі.



мм	10
CC-34 / RG-50	✓
RG-100	✓
RG-250 diwash / RG-250	✓



ПОЄДНАННЯ ДИСКІВ ДЛЯ НАРІЗАННЯ КУБИКОМ

Широкий асортимент решіток для нарізки кубиком до овочерізок і комбікуттерів HALLDE.
У поєднанні зі слайсером рекомендованого типу призначені для нарізки кубиком.

Решітки Ø 185 мм – у поєднанні з ➔	Слайсер	Слайсери для тонкої нарізки	Слайсер для м'яких продуктів	Стандартні слайсери	CC-34 RG-50	RG-100 RG-200	RG-250 RG-250 diwash
6×6 мм	3-6 мм				-	✓	✓
8×8 мм	3-8 мм		8 мм		✓	✓	✓
10×10 мм	3-10 мм		8-10 мм		✓	✓	✓
12×12 мм	3-10 мм		8-10 мм		✓	✓	✓
L 12×12 мм			12 мм		✓	✓	✓
15×15 мм	3-10 мм		8-10 мм		✓	✓	✓
L 15×15 мм		15 мм	12-15 мм		✓	✓	✓
20×20 мм	3-10 мм		8 -10 мм		✓	✓	✓
L 20×20 мм		15 мм	15 мм		-	✓	✓
X-L 20×20 мм				20 mm	-	-	✓

Решітки Ø 215 мм – у поєднанні з ➔	Слайсер	Слайсери для тонкої нарізки	Слайсер для м'яких продуктів	ВП слайсер	RG-350	RG-300i	RG-400i
6×6 мм	3-6 мм			4-6 мм	✓	✓	✓
8×8 мм	3-8 мм		8 мм	4-8 мм	✓	✓	✓
10×10 мм	3-10 мм		8-10 мм	4-10 мм	✓	✓	✓
12×12 мм	3-10 мм		8-10 мм	4-10 мм	✓	✓	✓
L 12×12 мм			12 мм	12 мм	✓	✓	✓
15×15 мм	3-10 мм		8-10 мм	4-10 мм	✓	✓	✓
L 15×15 мм		14 мм	12-15 мм	12-15 мм	✓	✓	✓
20×20 мм	3-10 мм		8 -10 мм	4-10 мм	✓	✓	✓
L 20×20 мм		14-20 мм	12-15 мм	12-20 мм	✓	✓	✓
25×25 мм	3-10 мм		8-10 мм	4-10 мм	✓	✓	✓
L 25×25 мм		14-20 mm	12-15 mm	12-20 mm	✓	✓	✓

ПІДПISУЙТЕСЬ НА НАС!

Отримуйте поради, надихайтесь та навчайтесь!
Заходьте на наш веб-сайт!



Понад 80 років накопиченого досвіду і кілька важливих патентів виділяють HALLDE як світового лідера з розробки та виробництва овочерізок і іншого технологічного обладнання для переробки харчових продуктів. Наші вироби реалізуються більш ніж у 80 країнах світу.

HALLDE дотримується санітарних правил і норм, правил техніки безпеки та стандартів якості.



CB-certified



Food Preparation Machines

Made in Sweden since 1941

