



PRODUKTKATALOG

Lebensmittel Verarbeitungsmaschinen – Made in Sweden 

2017



Gemüseschneider



Kutters



Kombi-Kutters



Mixer

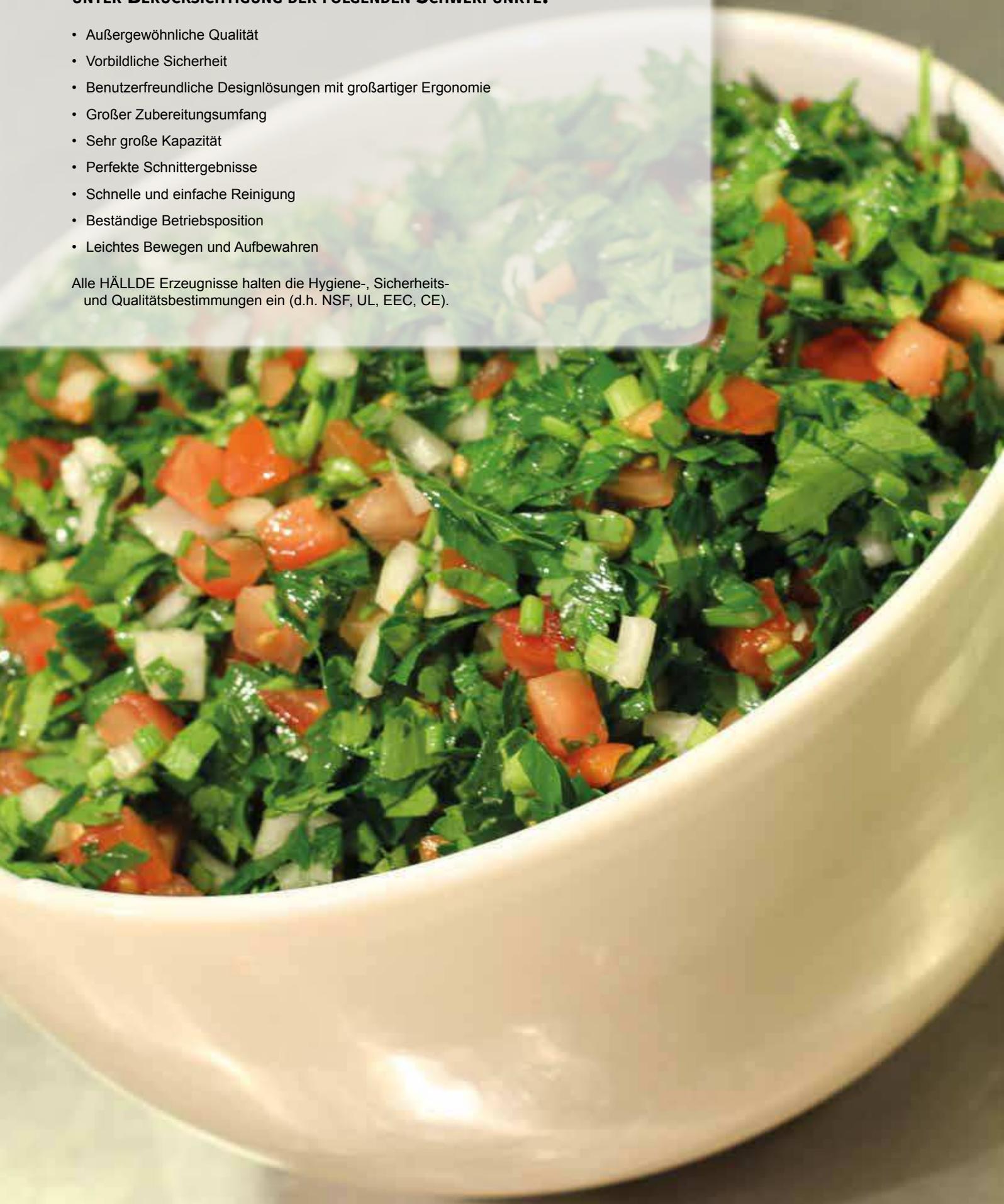


hallde.com

HÄLLDE STELLT VIER TYPEN VON MASCHINENKATEGORIEN ZUM PROFESSIONELLEN GEBRAUCH HER: GEMÜSESCHNEIDER, VERTIKAL-KUTTER/-MIXER, KOMBI-KUTTER UND MIXER UNTER BERÜCKSICHTIGUNG DER FOLGENDEN SCHWERPUNKTE:

- Außergewöhnliche Qualität
- Vorbildliche Sicherheit
- Benutzerfreundliche Designlösungen mit großartiger Ergonomie
- Großer Zubereitungsumfang
- Sehr große Kapazität
- Perfekte Schnittergebnisse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Beständige Betriebsposition
- Leichtes Bewegen und Aufbewahren

Alle HÄLLDE Erzeugnisse halten die Hygiene-, Sicherheits- und Qualitätsbestimmungen ein (d.h. NSF, UL, EEC, CE).



HALLDE PRODUKTKATALOG

ÜBERSICHT

Schneidscheibenübersicht	6
Maschinenkapazitäten	8

GEMÜSESCHNEIDER mit Zubehör und Gemüseschneider

RG-50S und RG-50	10
RG-100	12
RG-200	14
RG-250	16
RG-350	18
RG-400i	21

KOMBI-KUTTER mit Zubehör und Gemüseschneider

CC-32S	27
CC-34	28

KUTTER

VCB-32	31
VCM-41	32
VCM-42	32
VCB-61	33
VCB-62	33

MIXER mit Zubehör

SB-4	35
------------	----

WIR WEISEN AUF FOLGENDES HIN:

- Bei Bestellungen bitte immer Artikelnummer und Beschreibung angeben.
- Preis- und Sortimentsänderungen können ohne Vorankündigung vorgenommen werden
- Wir gewähren auf unsere Maschinen 1 Jahr Garantie.
- Tippfehler vorbehalten

MESSGRÖSSEN UMRECHNUNG

MM ▶	0,5	1	1.5	2	3	4	4.5	5	6
INCH ▶	1/64	1/32	1/16	5/64	1/8	5/32	3/16	13/64	7/32
MM ▶	7	8	9	10	12	14	15	20	25
INCH ▶	9/3	5/16	11/32	3/8	15/32	35/64	5/8	3/4	1



Alle Maschinen erfüllen die CE Richtlinien der EU.



HÄLLDE erfüllt die Vorschriften des internationalen Qualitäts-standards ISO 9001.





SCHNEIDSCHLEIBENÜBERSICHT

Alle Schneidschleiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

□ = Edelstahl.

★ = Siehe Schneidschleiben
auswahl von RG-100.

● = Nur für RG-250.

SCHNEIDSCHLEIBE	Sind geeignet, um hartes und weiches Gemüse, Obst, Pilze usw. zu schneiden. Würfelt in Verbindung mit einem geeigneten Würfelgitter. Schneidet Pommes Frites in Verbindung mit dem Gitter für Pommes Frites.
HK SCHNEIDESCHLEIBE	Schneidet hartes Gemüse und Früchte und würfelt sie, wenn sie zusammen mit dem empfohlenen Würfelgitter verwendet wird. Schneidet Kartoffelchips, wenn sie zusammen mit dem Kartoffelchips-gitter verwendet wird. HK Schneideschleiben haben doppelte Klingen und dementsprechend verfügen sie über eine hohe Kapazität.
FEINSCHNITTSCHLEIBE	Sind geeignet, um harte und weiche Lebensmittel zu schneiden wie Wurzelgemüse, Obst, Pilze usw. Würfelt in Verbindung mit einem geeigneten Würfelgitter.
STANDARD-SCHNEIDESCHLEIBE	Sind geeignet, um harte Lebensmittel zu schneiden wie Wurzelgemüse usw. Würfelt in Verbindung mit einem geeigneten Würfelgitter.
SOFTSCHNEIDER	Sind geeignet, um weiches Gemüse, Früchte, Pilze usw. zu schneiden. Vorzugsweise genutzt beim Würfeln von weichen Lebensmitteln in Kombination mit einem geeigneten Würfelgitter.
WELLENSCHNEIDER	Schneidet dekorative gekräuselte Scheiben aus Roter Beete, Gurken, Karotten usw.
JULIENNE	Schneidet Streifen aus harten Lebensmitteln für Suppen, Salate, Eintöpfe, Dekorationen usw. Geeignet um leicht gebogene Kartoffelchips / Pommes Frites zu schneiden.
HK JULIENNE	Erzeugt Julienne-Schnitte bei stabilen Produkten für Suppen, Salate, Eintöpfe, Dekorationen usw. Geeignet für das Schneiden von Kartoffelchips. Die HK Julienne hat doppelte Klingen und dementsprechend verfügt sie über eine hohe Kapazität.
REIBSCHLEIBE	Raffelt Karotten und Kohl für Rohkostsalate. Reibt Nüsse, Mandeln und trockenes Brot. Die 6 oder 8 mm-Reibschleibe wird gewöhnlich verwendet, um Käse für Pizza oder Kohl zu reiben.
FEINREIBSCHLEIBE	Sind geeignet, um Lebensmittel sehr fein zu reiben wie rohe Kartoffeln für Kartoffelpfannkuchen und trockenes Brot zu Krümeln.
HARTKÄSEREIBSCHLEIBE	Ideal zum Reiben von Hartkäse wie beispielsweise Parmesan.
FEINREIBSCHLEIBE, EXTRAFEIN	Sind geeignet, um Lebensmittel sehr fein zu reiben wie Meerrettich zu einem Püree oder Kartoffeln für Kartoffelbrei.
WÜRFELGITTER	Sind geeignet, um Würfel zu schneiden zusammen mit einer geeigneten Sorte Schneider. Würfelt sowohl hartes als auch weiches Gemüse, Obst usw.
POMMES FRITES GITTER	Schneidet gerade Kartoffelchips in Kombination mit dem 10 mm Schneider.

GRÖßE (MM)	CC-32S RG-50S	CC-34 RG-50	RG-100	RG-200 RG-250	RG-350	RG-400i
0.5	* 63159	* 63159	63159	63133	63082	63082
1	85001	85001	63157	63058	63081	63081
1.5	* 63109	* 63109	63109	63111	63023	63023
2	85002	85002	63114	63116	63026	63026
3	* 63161	* 63161	63161	63162	63045	63045
4	85004	85004	63089	63091	63056	63056
5	* 63163	* 63163	63163	63164	63083	63083
6	85006	85006	63094	63096	63046	63046
7	* 63165	* 63165	63165	86028	63084	63084
8	* 63099	* 63099	63099	63101	63042	63042
9	* 86030	* 86030	86030	86036	63085	63085
10	* 63104	* 63104	63104	63106	63033	63033
2	-	-	-	-	65040	65040
4	-	-	-	-	65041	65041
6	-	-	-	-	65042	65042
8	-	-	-	-	65043	65043
10	-	-	-	-	65044	65044
12	-	-	-	-	65018	65018
15	-	-	-	-	65021	65021
20	-	-	-	-	65024	65024
14	-	-	-	-	62320	62320
15	* 83373	* 83373	83373	82519	-	-
20	-	-	-	-	62322	62322
20	-	-	-	82395	-	-
8	-	* 83375	83375	82532	62573	62573
10	-	* 83364	83364	82510	62575	62575
12	-	* 83385	83385	82557	62577	62577
15	-	* 83383	83383	82554	62579	62579
2	* 63362	* 63362	63362	63352	-	-
3	* 63363	* 63363	63363	63353	63343	63343
4	85048	85048	63141	63117	63074	63074
5	* 63365	* 63365	63365	63355	63345	63345
6	* 63149	* 63149	63149	63177	63039	63039
2 x 2	85057	85057	63122	63132	63031	63031
2 x 6	* 63346	* 63346	63346	63347	63348	63348
3 x 3	* 63350	* 63350	63350	63351	63349	63349
4 x 4	85050	85050	63128	63130	63061	63061
6 x 6	-	-	63138	63140	63065	63065
8 x 8	-	-	63146	63148	63073	63073
10 x 10	-	-	63154	63156	63080	63080
2 x 2	-	-	-	-	65000	65000
4 x 4	-	-	-	-	65004	65004
6 x 6	-	-	-	-	65007	65007
8 x 8	-	-	-	-	65010	65010
10 x 10	-	-	-	-	65015	65015
1.5	* 83210	* 83210	83210	83421	62630	62630
2	85044	85044	83211	83422	62631	62631
3	* 83212	* 83212	83212	83423	62632	62632
4	85040	85040	-	-	-	-
4.5	* 83213	* 83213	83213	83424	62633	62633
6	85045	85045	83216	83425	62634	62634
8	* 83214	* 83214	83214	83426	62635	62635
10	* 83272	* 83272	83272	83427	62636	62636
FEIN	* 83215	* 83215	83215	83428	62637	62637
HARTKÄSE	* 83249	* 83249	83249	83430	62639	62639
EXTRAFEIN	* 83284	* 83284	83284	83429	62638	62638
6 x 6	-	-	83290	83290	37177	37188
8 x 8	-	*83291	83291	83291	37178	37189
10 x 10	-	*83292	83292	83292	37179	37190
12 x 12	-	*83293	83293	83293	37180	37191
12 x 12 Niedrig	-	*83294	83294	83294	37181	37195
15 x 15	-	-	83295	83295	37182	37192
15 x 15 Niedrig	-	*83296	83296	83296	37183	37196
20 x 20	-	*83297	83297	83297	37184	37193
20 x 20 Niedrig	-	-	83298	83298	37185	37197
20 x 20 Extra-Niedrig	-	-	-	● 83299	-	-
25 x 25	-	-	-	-	37186	37194
25 x 25 Niedrig	-	-	-	-	37187	37198
10	-	-	-	● 82615	37176	37199





MASCHINENKAPAZITÄTEN

CC-32S/34

RG-50S/50

- 80 Portionen
- 2 kg/min

RG-100

- 400 Portionen
- 5 kg/min

RG-200

- 700 Portionen
- 7 kg/min

RG-250

- 800 Portionen
- 8 kg/min

RG-400i

- 3000 Portionen
- 0,9-2,4 Tonnen/Stunde

RG-350

- 1200 Portionen
- 12-30 kg/min

HALLDE

GEMÜSESCHNEIDER

ARTEN DER VERARBEITUNG

Schneidet, würfelt, reibt, zerkleinert, schneidet in Streifen, Pommes Frites und Wellenschnitt in verschiedenen Dimensionen abhängig vom Schneidewerkzeug und dem Modell des Gemüseschneiders.

BENUTZER

HÄLLDEs großes Sortiment ist geeignet für das kleinste Café bis hin zur lebensmittelverarbeitenden Industrie.



WARUM EINEN HÄLLDE-GEMÜSESCHNEIDER AUSWÄHLEN?

- Die große Spannweite der Modelle
- Eine große Auswahl an Schneidewerkzeugen
- Schnelle und einfache Reinigung
- Zeitsparend
- Vorbildliche Sicherheit
- Außergewöhnliche Qualität
- Automatische Start- / Stopp-Funktion
- Präziser und sauberer Schnitt
- Leichtes Bewegen und Aufbewahren

MACHT MEHR ALS 30 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE MIT...



Schneiden



Schneidet Buntschnitt



Schneidet Julienne



Reiben



GEMÜSESCHNEIDER

RG-50S

Verarbeitet bis zu 80 Portionen am Tag / 2 kg in der Minute

- Schnelle und einfache Säuberung, alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich
- Schneidewerkzeuge aus Edelstahl
- Präziser und sauberer Schnitt
- Zeitsparend
- Automatische Start- / Stopp-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Eingebautes Einfüllrohr
- Geringes Gewicht und leicht zu bewegen
- Tischmodell
- Vorbildliche Sicherheit
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien



RG-50S MASCHINE

Artikel Nr.	Bezeichnung
24680	RG-50S / 220-240 1 50/60

MACHT MEHR ALS 40 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE MIT...



Schneiden



Schneidet Buntschnitt



Schneidet Julienne



Reiben



Schneiden



GEMÜSESCHNEIDER

RG-50

Verarbeitet bis zu 80 Portionen am Tag / 2 kg in der Minute

- Schnelle und einfache Säuberung, alle abnehmbaren Teile sind
- Schneidewerkzeuge aus Edelstahl
- Präziser und sauberer Schnitt
- Zeitsparend
- Automatische Start- / Stopp-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Eingebautes Einfüllrohr
- Tischmodell
- Vorbildliche Sicherheit
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien



RG-50 MASCHINE

Artikel Nr.	Bezeichnung
24730	RG-50 / 220-240 1 50/60

RG-50S UND RG-50 ZUBEHÖR

Artikel Nr.	Bezeichnung
1076	Wandhalterung für 3 Schneidscheiben
10037	Reinigungsbürste



Cleaning brush – perfekt für die Reinigung von Maschine und Schneidscheiben.



Für 3 Schneidscheiben. Die Wandhalterung für Schneidscheiben spart Platz, sorgt für eine sichere und bequeme Lagerung und verhindert darüber hinaus eine unnötige Abnutzung der Klingen.

RG-50S UND RG-50 SCHNEIDSCHNEIBEN

Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Siehe Schneidscheibenübersicht auf Seite 4-5.



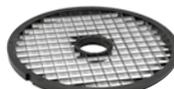
SCHNEIDSCHNEIBE

Artikel Nr.	Dimension
85001	1 mm
85002	2 mm
85004	4 mm
85006	6 mm



REIBSCHNEIBE

Artikel Nr.	Dimension
85044	2 mm
85040	4 mm
85045	6 mm



WÜRFELGITTER

Nur für RG-50. Siehe Schneidscheibenübersicht auf Seite 4-5. Achtung! Würfelgitter können nur in Verwendung mit Schneidscheiben für RG-100 verwendet werden.



WELLENSCHNEIDER

Artikel Nr.	Dimension
85048	4 mm



JULIENNE

Artikel Nr.	Dimension
85057	2x2 mm
85050	4x4 mm

EMPFOHLENE SCHNEIDSCHNEIBENSETS



Artikel Nr.	Bezeichnung
84081	2-tlg. Schneidscheiben-set Schneidscheibe 4 mm, Reibschneibe 4 mm.
84082	4-tlg. Schneidscheiben-set Schneidscheibe 2 mm und 4 mm, Reibschneibe 4 mm, Julienne 2x2 mm.



Einfüllzylinder



Stapeln von Tomaten



Einfüllzylinder



Leicht zu transportieren



Waschbare Maschinenteile

MACHT MEHR ALS 45 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE MIT...



Schneiden



Schneidet Buntschnitt



Schneidet Julienne



Reiben



Schneiden



**GEMÜSESCHNEIDER
RG-100**

Verarbeitet bis zu 400 Portionen am Tag / 5 kg in der Minute

- Schneidewerkzeuge aus Edelstahl
- Schneidewerkzeuge mit auswechselbaren Messerklingen
- Zeitsparend
- Automatische Start- / Stopp-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Geeignetes Design, leicht zu befüllen
- Eingebautes Einfüllrohr
- Optionale Schrägschnitt-Einfüllvorrichtung
- Schnelle und einfache Reinigung
- Tragegriff für leichten Transport
- Tischmodell
- Vorbildliche Sicherheit
- Robuste und hochbelastbare Maschine
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien



RG-100 MASCHINE

Artikel Nr.	Bezeichnung
1002	RG-100 / 220-240 1 50/60
1504	RG-100 / 380-420 3N 50/60

RG-100 ZUBEHÖR

Artikel Nr.	Bezeichnung
1345	Schrägschnitt-Einfüllvorrichtung inkl. Stößel
1154	Einfüllstutzen-Einsatz inkl. Stößel
25270	Maschinentisch <i>Edelstahl, GN 1/1-100.</i>
40721	Behälterwagen <i>Edelstahl mit Griff, feststellbare Laufrollen, dazugehörigem Gastronorm-Behälter aus Polykarbonat 1/1-200 höhenverstellbar.</i>
1076	Wandhalterung für 3 Schneidscheiben
10037	Reinigungsbürste



Wandhalterung



Schrägschnitt-Einfüllvorrichtung



Einfüllstutzen-Einsatz inkl. Stößel



Reinigungsbürste



Behälterwagen



Maschinentisch

RG-100

SCHNEIDSCHLEIBEN

Alle Schneidschleiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Siehe Schneidschleibenübersicht auf Seite 4-5.



SCHNEIDSCHLEIBE

Artikel Nr.	Dimension
63159	0.5 mm
63157	1 mm
63109	1.5 mm
63114	2 mm
63161	3 mm
63089	4 mm
63163	5 mm
63094	6 mm
63165	7 mm
63099	8 mm
86030	9 mm
63104	10 mm



SOFTSCHNEIDER

Artikel Nr.	Dimension
83375	8 mm
83364	10 mm
83385	12 mm
83383	15 mm



FEINSCHNITTSCHLEIBE

Artikel Nr.	Dimension
83373	15 mm



REIBSCHLEIBE

Artikel Nr.	Dimension
83210	1.5 mm
83211	2 mm
83212	3 mm
83213	4.5 mm
83216	6 mm
83214	8 mm
83272	10 mm



FEINREIBSCHLEIBE

Artikel Nr.	Dimension
83215	Feinreibschleibe



HARTKÄSE-REIBSCHLEIBE

Artikel Nr.	Dimension
83249	Hartkäse-reibschleibe



FEINREIBSCHLEIBE EXTRAFEIN

Artikel Nr.	Dimension
83284	Feinreibschleibe extrafein



WELLENSCHNEIDER

Artikel Nr.	Dimension
63362	2 mm
63363	3 mm
63141	4 mm
63365	5 mm
63149	6 mm



WÜRFELGITTER

Artikel Nr.	Dimension	Kombinieren mit
83290	6x6 mm	• Schneidschleibe 3-6 mm
83291	8x8 mm	• Schneidschleibe 3-8 mm • Softschneider 8 mm
83292	10x10 mm	• Schneidschleibe 3-10 mm • Softschneider 8-10 mm
83293	12x12 mm	• Schneidschleibe 3-10 mm • Softschneider 8-10 mm
83294	12x12 mm Niedrig	• Softschneider 12 mm
83295	15x15 mm	• Schneidschleibe 3-10 mm • Softschneider 8-10 mm
83296	15x15 mm Niedrig	• Feinschnittschleibe 15 mm • Softschneider 12-15 mm
83297	20x20 mm	• Schneidschleibe 3-10 mm • Softschneider 8-10 mm
83298	20x20 mm Niedrig	• Feinschnittschleibe 15 mm • Softschneider 12-15 mm

EMPFOHLENE SCHNEIDSCHLEIBENSSETS

Artikel Nr.	Bezeichnung
84010	4-tlg. Schneidschleiben-set Schneidschleibe 1.5 mm und 4 mm, Reibschleibe 2 mm und 8 mm.
84011	7-tlg. Schneidschleiben-set Schneidschleibe 1.5 mm, 4 mm und 10 mm, Reibschleibe 2 mm und 8 mm, Würfelgitter 10x10 mm, Julienne 4x4 mm.



Einfüllzylinder



Stapeln von Tomaten



Einfüllzylinder



Leicht zu transportieren



Waschbare Maschinenteile

MACHT MEHR ALS 45 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE MIT...



Schneiden



Schneidet Buntschnitt



Schneidet Julienne



Reiben



Schneiden



GEMÜSESCHNEIDER

RG-200

Verarbeitet bis zu 700 Portionen am Tag / 7 kg in der Minute

- Schneidewerkzeuge aus Edelstahl
- Schneidewerkzeuge mit auswechselbaren Messerklingen
- Präziser und sauberer Schnitt
- Befüllzylinder in Form eines Vollmonds
- Zeitsparend
- Automatische Start- / Stopp-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Geeignetes Design, leicht zu befüllen
- Eingebautes Einfüllrohr
- Optionale Schrägschnitt-Einfüllvorrichtung
- Schnelle und einfache Reinigung
- Tragegriff für leichten Transport
- Geeignet für Arbeitsflächen, bevorzugterweise auf Maschinentisch verwendbar
- Tischmodell
- Vorbildliche Sicherheit
- Robuste und hochbelastbare Maschine
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien



RG-200 MASCHINE

Artikel Nr.	Bezeichnung
1204	RG-200 / 220-240 1 50/60

RG-200 ZUBEHÖR

Artikel Nr.	Bezeichnung
1345	Schrägschnitt-Einfüllvorrichtung inkl. Stößel
1154	Einfüllstutzen-Einsatz inkl. Stößel
25270	Maschinentisch <i>Edelstahl, GN 1/1-100.</i>
40721	Behälterwagen <i>Edelstahl mit Griff, feststellbare Laufrollen, dazugehörigem Gastronorm-Behälter aus Polykarbonat 1/1-200 höhenverstellbar.</i>
1076	Wandhalterung für 3 Schneidscheiben
10037	Reinigungsbürste



Wandhalterung



Schrägschnitt-Einfüllvorrichtung



Einfüllstutzen-Einsatz inkl. Stößel



Reinigungsbürste



Behälterwagen



Maschinentisch

RG-200

SCHNEIDSCHLEIBEN

Alle Schneidschleiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Siehe Schneidschleibenübersicht auf Seite 4-5.



SCHNEIDSCHLEIBE

Artikel Nr.	Dimension
63133	0.5 mm
63058	1 mm
63111	1.5 mm
63116	2 mm
63162	3 mm
63091	4 mm
63164	5 mm
63096	6 mm
86028	7 mm
63101	8 mm
86036	9 mm
63106	10 mm



SOFTSCHNEIDER

Artikel Nr.	Dimension
82532	8 mm
82510	10 mm
82557	12 mm
82554	15 mm



FEINSCHNITTSCHLEIBE

Artikel Nr.	Dimension
82519	15 mm



STANDARDSCHNEIDER

Artikel Nr.	Dimension
82395	20 mm



REIBSCHLEIBE

Artikel Nr.	Dimension
83421	1.5 mm
83422	2 mm
83423	3 mm
83424	4.5 mm
83425	6 mm
83426	8 mm
83427	10 mm



FEINREIBSCHLEIBE

Artikel Nr.	Dimension
83428	Feinreibschleibe



HARTKÄSE-REIBSCHLEIBE

Artikel Nr.	Dimension
83430	Hartkäse-reibschleibe



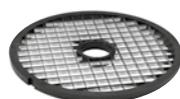
FEINREIBSCHLEIBE EXTRAFEIN

Artikel Nr.	Dimension
83429	Feinreibschleibe extrafein



WELLENSCHNEIDER

Artikel Nr.	Dimension
63352	2 mm
63353	3 mm
63117	4 mm
63355	5 mm
63177	6 mm



WÜRFELGITTER

Artikel Nr.	Dimension	Kombinieren mit
83290	6x6 mm	• Schneidschleibe 3-6 mm
83291	8x8 mm	• Schneidschleibe 3-8 mm • Softschneider 8 mm
83292	10x10 mm	• Schneidschleibe 3-10 mm • Softschneider 8-10 mm
83293	12x12 mm	• Schneidschleibe 3-10 mm • Softschneider 8-10 mm
83294	12x12 mm Niedrig	• Softschneider 12 mm
83295	15x15 mm	• Schneidschleibe 3-10 mm • Softschneider 8-10 mm
83296	15x15 mm Niedrig	• Feinschnittschleibe 15 mm • Softschneider 12-15 mm
83297	20x20 mm	• Schneidschleibe 3-10 mm • Softschneider 8-10 mm
83298	20x20 mm Niedrig	• Feinschnittschleibe 15 mm • Softschneider 12-15 mm

EMPFOHLENE SCHNEIDSCHLEIBENSSETS

Artikel Nr.	Bezeichnung
84012	4-tlg. Schneidschleibenset Schneidschleibe 1.5 mm und 4 mm, Reibschleibe 2 mm und 8 mm.
84013	7-tlg. Schneidschleibenset Schneidschleibe 1.5 mm, 4 mm und 10 mm, Reibschleibe 2 mm und 8 mm, Würfelgitter 10x10 mm, Julienne 4x4 mm.



Einfüllzylinder



Stapeln von Tomaten



Einfüllzylinder

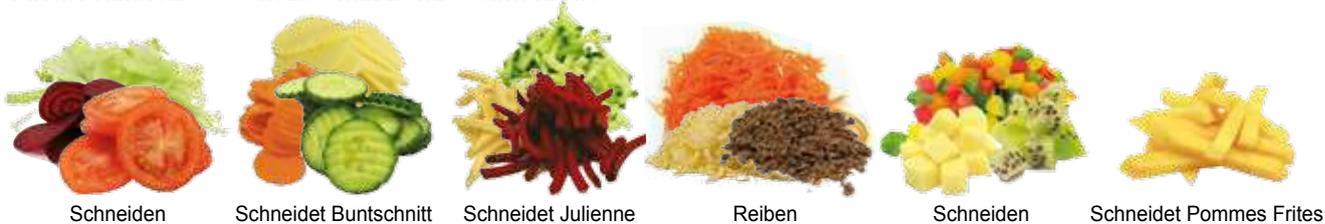


Leicht zu transportieren



Waschbare Maschinenteile

MACHT MEHR ALS 50 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE MIT...



Schneiden

Schneidet Buntschnitt

Schneidet Julienne

Reiben

Schneiden

Schneidet Pommes Frites



**GEMÜSESCHNEIDER
RG-250**

Verarbeitet bis zu 800 Portionen am Tag / 8 kg in der Minute

- Schneidewerkzeuge aus Edelstahl
- Schneidewerkzeuge mit austauschbaren Messerklingen
- Präziser und sauberer Schnitt
- Befüllzylinder in Form eines Vollmonds
- Zeitsparend
- Die Gestaltung des Griffs ermöglicht einen Hebeleffekt, Ergoloop.
- Automatische Start- / Stopp-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Geeignetes Design, leicht zu befüllen
- Eingebautes Einfüllrohr
- Schnelle und einfache Reinigung
- Tragegriff für leichten Transport
- Maschinentischmodell
- Vorbildliche Sicherheit
- Robuste und hochbelastbare Maschine
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien



RG-250 MASCHINE

Artikel Nr.	Bezeichnung
25005	RG-250 / 220-240 1 50/60
25021	RG-250 / 400 3N 50

RG-250 ZUBEHÖR

Artikel Nr.	Bezeichnung
25270	Maschinentisch <i>Edelstahl, GN 1/1-100.</i>
40721	Behälterwagen <i>Edelstahl mit Griff, feststellbare Laufrollen, dazugehörigem Gastronorm-Behälter aus Polykarbonat 1/1-200 höhenverstellbar.</i>
1076	Wandhalterung für 3 Schneidscheiben
10037	Reinigungsbürste



Wandhalterung



Reinigungsbürste



Behälterwagen



Maschinentisch



Einfüllzylinder



Stapeln von Tomaten



Einfüllzylinder



Leicht zu transportieren



Waschbare Maschinenteile

RG-250

SCHNEIDSCHLEIBEN

All Schneidschleiben can be cleaned in a dishwasher machine. See Cutting Tool Guide, page 4-5 for complete information.



SCHNEIDSCHLEIBE

Artikel Nr.	Dimension
63133	0.5 mm
63058	1 mm
63111	1.5 mm
63116	2 mm
63162	3 mm
63091	4 mm
63164	5 mm
63096	6 mm
86028	7 mm
63101	8 mm
86036	9 mm
63106	10 mm



SOFTSCHNEIDERBE

Artikel Nr.	Dimension
82532	8 mm
82510	10 mm
82557	12 mm
82554	15 mm



FEINSCHNITTSCHLEIBE

Artikel Nr.	Dimension
82519	15 mm



STANDARDSCHNEIDER

Artikel Nr.	Dimension
82395	20 mm



REIBSCHLEIBE

Artikel Nr.	Dimension
83421	1.5 mm
83422	2 mm
83423	3 mm
83424	4.5 mm
83425	6 mm
83426	8 mm
83427	10 mm



FEINREIBSCHLEIBE

Artikel Nr.	Dimension
83428	Feinreibeischeibe



HARTKÄSE-REIBSCHLEIBE

Artikel Nr.	Dimension
83430	Hartkäse-reibeischeibe



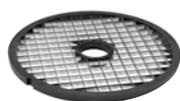
FEINREIBSCHLEIBE EXTRA FEIN

Artikel Nr.	Dimension
83429	Feinreibeischeibe extrafein



WELLENSCHNEIDER

Artikel Nr.	Dimension
63352	2 mm
63353	3 mm
63117	4 mm
63355	5 mm
63177	6 mm



WÜRFELGITTER

Artikel Nr.	Dimension	Kombinieren mit
83290	6x6 mm	• Schneidscheibe 3-6 mm
83291	8x8 mm	• Schneidscheibe 3-8 mm • Softschneiderbe 8 mm
83292	10x10 mm	• Schneidscheibe 3-10 mm • Softschneiderbe 8-10 mm
83293	12x12 mm	• Schneidscheibe 3-10 mm • Softschneiderbe 8-10 mm
83294	12x12 mm Niedrig	• Softschneiderbe 12 mm
83295	15x15 mm	• Schneidscheibe 3-10 mm • Softschneiderbe 8-10 mm
83296	15x15 mm Niedrig	• Feinschnittscheibe 15 mm • Softschneiderbe 12-15 mm
83297	20x20 mm	• Schneidscheibe 3-10 mm • Softschneiderbe 8-10 mm
83298	20x20 mm Niedrig	• Feinschnittscheibe 15 mm • Softschneiderbe 12-15 mm
83299	20x20 mm Extra Niedrig	• Standardschneider 20 mm



FRENCH FRY GRID

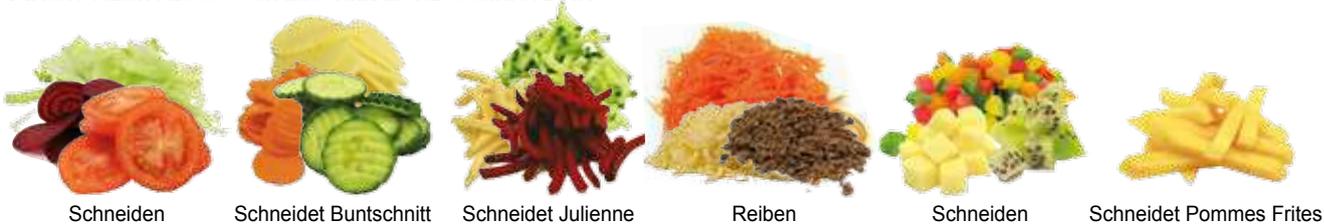
Artikel Nr.	Dimension	Kombinieren mit
82615	10 mm	• Schneidscheibe 10 mm • Softschneiderbe 10 mm

EMPFOHLENE SCHNEIDSCHLEIBENSETS



Artikel Nr.	Bezeichnung
84012	4-tlg. Schneidscheiben-set Schneidscheibe 1.5 mm und 4 mm, Reibeischeibe 2 mm und 8 mm.
84013	7-tlg. Schneidscheiben-set Schneidscheibe 1.5 mm, 4 mm und 10 mm, Reibeischeibe 2 mm und 8 mm, Würfeligitter 10x10 mm, Julienne 4x4 mm.

MACHT MEHR ALS 50 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE MIT...



**GEMÜSESCHNEIDER
RG-350**

Verarbeitet bis zu 1.200 Portionen am Tag, 12 kg per Minute mit manueller Befüllung und 30 kg in der Minute mit dem Einfülltrichter.

- Zwei separate Befüller für eine maximale Effizienz
 - die manuelle Einfüllvorrichtung – Ergoloop – verschafft eine Hebelwirkung
 - der Einfülltrichter – für kontinuierliches Befüllen von runden Lebensmitteln
- Schneidewerkzeuge aus Edelstahl
- Schneidewerkzeuge mit auswechselbaren Messerklingen
- Präziser und sauberer Schnitt
- Befüllzylinder in Form eines Vollmonds
- Zeitsparend
- Die Gestaltung des Griffs ermöglicht einen Hebeleffekt, Ergoloop.
- Automatische Start- / Stopp-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Geeignetes Design, leicht zu befüllen
- Eingebautes Einfüllrohr
- Schnelle und einfache Reinigung
- Tragegriff an vorder und Rückseite für leichten Transport
- Maschinentischmodell
- Vorbildliche Sicherheit
- Robuste und hochbelastbare Maschine
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien



RG-350 MASCHINE

Artikel Nr.	Bezeichnung
40941	RG-350 Manual Feeder / 220-240 1 50/60
40940	RG-350 Manual Feeder / 380-415 3N 50
40947	RG-350 Feed Hopper / 220-240 1 50/60
40948	RG-350 Feed Hopper / 380-415 3N 50

RG-350 ZUBEHÖR

Artikel Nr.	Bezeichnung
25270	Maschinentisch <i>Edelstahl, GN 1/1-100.</i>
40721	Behälterwagen <i>Edelstahl mit Griff, feststellbare Laufrollen, dazugehörigem Gastronorm-Behälter aus Polycarbonat 1/1-200 höhenverstellbar.</i>
1076	Wandhalterung für 3 Schneidscheiben
10037	Reinigungsbürste



Wandhalterung



Reinigungsbürste



Behälterwagen



Maschinentisch

RG-350 AUFSATZ

Artikel Nr.	Bezeichnung
40881	Manual Feeder, Ergo Loop
40871	Feed Hopper

EINE MASCHINE MIT ZWEI GESICHTERN

Der RG-350 ist eine von Hälldes stärksten und effizientesten Gemüseschneidern. Der RG-350 hat zwei verschiedene Arten von Einfüllvorrichtungen - die manuelle Einfüllvorrichtung "ErgoLoop" und den Einfülltrichter. Der große Durchmesser der Schneidscheiben von 215mm ermöglicht es, große Mengen zu verarbeiten.

Die manuelle Einfüllvorrichtung "ErgoLoop" ist mit dem "HÄLLDE PowerLink" ausgestattet, welcher einen Hebearmeffekt erzeugt, mit dem die erforderliche manuelle Kraft um bis zu 50% verringert wird. Mit dem "HÄLLDE ErgoLoop" können Sie die Maschine mit beiden Händen bedienen.



RG-350
Manuelle Füllvorrichtung



RG-350
mit Einfülltrichter



Manuelle Füllvorrichtung,
ErgoLoop



Einfülltrichter



Wir empfehlen den vertikal regelbaren Maschinentisch, mit welchem Sie immer in der richtigen Höhe arbeiten können - speziell bei Verwendung des Einfülltrichters.



Einfüllzylinder



Stapeln von Tomaten



Einfüllzylinder



Einfülltrichter



Waschbare Maschinenteile

SCHNEIDSCHLEIBEN RG-350 (passt auch für RG-400)

Alle Schneidschleiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Siehe Schneidschleibenübersicht auf Seite 4-5.



SCHNEIDSCHLEIBE

Artikel Nr.	Dimension
63082	0.5 mm
63081	1 mm
63023	1.5 mm
63026	2 mm
63045	3 mm
63056	4 mm
63083	5 mm
63046	6 mm
63084	7 mm
63042	8 mm
63085	9 mm
63033	10 mm



HK SCHNEIDSCHLEIBE

Artikel Nr.	Dimension
65040	2 mm
65041	4 mm
65042	6 mm
65043	8 mm
65044	10 mm
65018	12 mm
65021	15 mm
65024	20 mm



SOFTSCHNEIDER

Artikel Nr.	Dimension
62573	8 mm
62575	10 mm
62577	12 mm
62579	15 mm



FEINSCHNITTSCHLEIBEN

Artikel Nr.	Dimension
62320	14 mm
62322	20 mm



JULIENNE

Artikel Nr.	Dimension
63031	2x2 mm
63348	2x6 mm
63349	3x3 mm
63061	4x4 mm
63065	6x6 mm
63073	8x8 mm
63080	10x10 mm



REIBSCHLEIBE

Artikel Nr.	Dimension
62630	1.5 mm
62631	2 mm
62632	3 mm
62633	4.5 mm
62634	6 mm
62635	8 mm
62636	10 mm



FEINREIBSCHLEIBE

Artikel Nr.	Dimension
62637	Feinreibschleibe



HARTKÄSE-REIBSCHLEIBE

Artikel Nr.	Dimension
62639	Hartkäse-reibschleibe



FEINREIBSCHLEIBE EXTRAFEIN

Artikel Nr.	Dimension
62638	Feinreibschleibe extrafein



HK JULIENNE

Artikel Nr.	Dimension
65000	2x2 mm
65004	4x4 mm
65007	6x6 mm
65010	8x8 mm
65015	10x10 mm



WÜRFELGITTER

Artikel Nr.	Dimension	Kombinieren mit
37177	6x6 mm	<ul style="list-style-type: none"> Schneidschleibe 3-6 mm HK Schneidschleibe 4-6 mm
37178	8x8 mm	<ul style="list-style-type: none"> Schneidschleibe 3-8 mm Softschneider 8 mm HK Schneidschleibe 4-8 mm
37179	10x10 mm	<ul style="list-style-type: none"> Schneidschleibe 3-10 mm Softschneider 8-10 mm HK Schneidschleibe 4-10 mm
37180	12x12 mm	<ul style="list-style-type: none"> Schneidschleibe 3-10 mm Softschneider 8-10 mm HK Schneidschleibe 4-10 mm
37181	12x12 mm Niedrig	<ul style="list-style-type: none"> Softschneider 12 mm HK Schneidschleibe 12 mm
37182	15x15 mm	<ul style="list-style-type: none"> Schneidschleibe 3-10 mm Softschneider 8-10 mm HK Schneidschleibe 4-10 mm
37183	15x15 mm Niedrig	<ul style="list-style-type: none"> Feinschnittschleibe 14 mm Softschneider 12-15 mm HK Schneidschleibe 12-15 mm
37184	20x20 mm	<ul style="list-style-type: none"> Schneidschleibe 3-10 mm Softschneider 8-10 mm HK Schneidschleibe 4-10 mm
37185	20x20 mm Niedrig	<ul style="list-style-type: none"> Feinschnittschleibe 14-20 mm Softschneider 12-15 mm HK Schneidschleibe 12-20 mm
37186	25x25 mm	<ul style="list-style-type: none"> Schneidschleibe 3-10 mm Softschneider 8-10 mm HK Schneidschleibe 4-10 mm
37187	25x25 mm Niedrig	<ul style="list-style-type: none"> Feinschnittschleibe 14-20 mm Softschneider 12-15 mm HK Schneidschleibe 12-20 mm



FRENCH FRY GRID

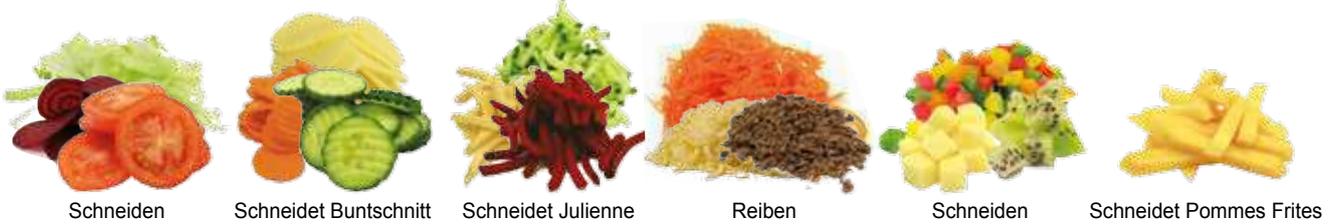
Artikel Nr.	Dimension	Kombinieren mit
37176	10 mm	<ul style="list-style-type: none"> Schneidschleibe 10 mm Softschneider 10 mm

EMPFOHLENE SCHNEIDSCHLEIBENSSETS

Artikel Nr.	Bezeichnung	Artikel Nr.	Bezeichnung
84023	6-tlg. Schneidschleibenset Schneidschleibe 1.5 mm, 4 mm, 6 mm und 10 mm, Reibschleibe 4.5 mm und Würfelgitter 10x10 mm.	84024	9-tlg. Schneidschleibenset Schneidschleibe 1.5 mm, 4 mm, 6 mm und 10 mm, Julienne 4x4 mm, Reibschleibe 2 mm und 8 mm, Fine Grater und Würfelgitter 10x10 mm.



MACHT MEHR ALS 50 UNTERSCHIEDLICHE SCHNITTE MIT...



Schneiden

Schneidet Buntschnitt

Schneidet Julienne

Reiben

Schneiden

Schneidet Pommes Frites



**GEMÜSESCHNEIDER
RG-400i**

Verarbeitet bis zu 3.000 Portionen am Tag / bis zu 2,4 Tonnes pro Stunde

- Vier separate Befüller für maximale Flexibilität
 - der Einfülltrichter – für die kontinuierliche Befüllung von runden Lebensmitteln
 - die 4-Rohrfüllvorrichtung – zum Schneiden langer Lebensmittel
 - die manuelle Einfüllvorrichtung – Ergoloop – verschafft eine Hebelwirkung
 - die pneumatische – Einfüllvorrichtung drückt die Lebensmittel automatisch herunter, indem Sie einen Knopf drücken
- Zwei Einfüllzylinder
 - Einfüllzylinder A – mit drei eingebauten Messern
 - Einfüllzylinder B – mit einer internen Wand
- Alle Befüller und Einfüllzylinder sind hergestellt aus Edelstahl
- Einsatz für eine leichte Säuberung
- Schneidwerkzeuge aus Edelstahl
- Schneidwerkzeuge mit auswechselbaren Messerklingen
- Präziser und sauberer Schnitt
- Befüllzylinder in Form eines Vollmonds
- Zeitsparend
- Effiziente Start- / Stopp-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Schnelle und einfache Reinigung, alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich
- Hangriff und zwei Räder ermöglichen einen leichten Transport
- Vorbildliche Sicherheit
- Robuste und hochbelastbare Maschine aus Edelstahl
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien



RG-400i MASCHINE

Artikel Nr.	Bezeichnung
37062	RG-400i Grundmaschine / 400-415 3N 50/60

RG-400i ZUBEHÖR

Artikel Nr.	Bezeichnung
10351	Kompressor 230 1 50, für 37106
3208	Zubehörwagen <i>Edelstahl, mit feststellbaren Laufrollen.</i>
40721	Behälterwagen <i>Edelstahl mit Griff, feststellbare Laufrollen, dazugehörigem Gastronorm-Behälter aus Polycarbonat 1/1-200 höhenverstellbar.</i>
37041	Der Einsatz
1076	Wandhalterung für 3 Schneidscheiben
10037	Reinigungsbürste



Der Einsatz



Kompressor



Behälterwagen



Zubehörwagen



Reinigungsbürste



Wandhalterung

RG-400i EINFÜLLSÄTZE

Artikel Nr. Bezeichnung

37091	Einfülltrichter, inkl. Einfüllzylinder
37063	Einfüllzylinder A <i>Verwendbar mit Einfüllzylinder 37105, 37060 oder 37106.</i>
37202	Einfüllzylinder B <i>Verwendbar mit Einfüllzylinder 37105 oder 37060.</i>
37060	Manuelle Einfüllvorrichtung, Ergo Loop <i>Verwendbar mit Einfüllzylinder 37063 oder 37202. (passt auch für RG-400)</i>
37105	4-Rohrfüllvorrichtung inkl. 2 Stößel <i>Verwendbar mit Einfüllzylinder 37063 oder 37202. (passt auch für RG-400)</i>
37106	Pneumatische Einfüllvorrichtung <i>(passt auch für RG-400)</i> <i>Verwendbar mit Einfüllzylinder 37063 und Kompressor (10351).</i>

Manuelle Einfüllvorrichtung



4-Rohr-füllvorrichtung



Einfülltrichter



Pneumatische Einfüllvorrichtung



Einfüllzylinder A

ODER



Einfüllzylinder B



Einfüllzylinder, Einfülltrichter



Einfüllzylinder A

Einfüllzylinder A ist mit drei Abteilungen im Zylinder ausgestattet. Diese fixieren und teilen die Produkte während des Schneidevorganges und wird verwendet für die Pneumatische Einfüllvorrichtung, die Manuelle Einfüllvorrichtung und die 4-Rohrfüllvorrichtung. Optimal sind die Abteilungen für das Schneiden von Kraut / Kohl.

Einfüllzylinder B ist mit einer Abteilung im Zylinder ausgestattet und wird verwendet in



Schneidscheiben



Auswurfscheibe



Wanne/ Einsatz



Grundmaschine

Kombination mit der Manuellen Einfüllvorrichtung und der 4-Rohrfüllvorrichtung. Optimal für manuelle Bestückung und Stapeln im Zylinder.

Der Einfülltrichter hat zwei verkeilt gestaltete Abteilungen, die helfen, die Produkte während des Schneidevorganges gegen die Schneidplatte zu drücken.



RG-400i mit Einfülltrichter

RG-400i mit Manuelle Einfüllvorrichtung



RG-400i mit Pneumatische Einfüllvorrichtung

RG-400i mit 4-Rohrfüllvorrichtung

SCHNEIDSCHLEIBEN RG-400i

Alle Schneidschleiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Siehe Schneidschleibenübersicht auf Seite 4-5.



SCHNEIDSCHLEIBE

Artikel Nr.	Dimension
63082	0.5 mm
63081	1 mm
63023	1.5 mm
63026	2 mm
63045	3 mm
63056	4 mm
63083	5 mm
63046	6 mm
63084	7 mm
63042	8 mm
63085	9 mm
63033	10 mm



HK SCHNEIDSCHLEIBE

Artikel Nr.	Dimension
65040	2 mm
65041	4 mm
65042	6 mm
65043	8 mm
65044	10 mm
65018	12 mm
65021	15 mm
65024	20 mm



SOFTSCHNEIDER

Artikel Nr.	Dimension
62573	8 mm
62575	10 mm
62577	12 mm
62579	15 mm



FEINSCHNITTSCHLEIBEN

Artikel Nr.	Dimension
62320	14 mm
62322	20 mm



JULIENNE

Artikel Nr.	Dimension
63031	2x2 mm
63348	2x6 mm
63349	3x3 mm
63061	4x4 mm
63065	6x6 mm
63073	8x8 mm
63080	10x10 mm



REIBSCHLEIBE

Artikel Nr.	Dimension
62630	1.5 mm
62631	2 mm
62632	3 mm
62633	4.5 mm
62634	6 mm
62635	8 mm
62636	10 mm



FEINREIBSCHLEIBE

Artikel Nr.	Dimension
62637	Feinreibschleibe



HARTKÄSE-REIBSCHLEIBE

Artikel Nr.	Dimension
62639	Hartkäse-reibschleibe



FEINREIBSCHLEIBE EXTRAFEIN

Artikel Nr.	Dimension
62638	Feinreibschleibe extrafein



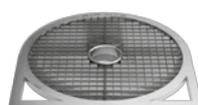
HK JULIENNE

Artikel Nr.	Dimension
65000	2x2 mm
65004	4x4 mm
65007	6x6 mm
65010	8x8 mm
65015	10x10 mm



WELLENSCHNEIDER

Artikel Nr.	Dimension
63343	3 mm
63074	4 mm
63345	5 mm
63039	6 mm



WÜRFELGITTER

Artikel Nr.	Dimension	Kombinieren mit
37188	6x6 mm	<ul style="list-style-type: none"> Schneidschleibe 3-6 mm HK Schneidschleibe 4-6 mm
37189	8x8 mm	<ul style="list-style-type: none"> Schneidschleibe 3-8 mm Softschneider 8 mm HK Schneidschleibe 4-8 mm
37190	10x10 mm	<ul style="list-style-type: none"> Schneidschleibe 3-10 mm Softschneider 8-10 mm HK Schneidschleibe 4-10 mm
37191	12x12 mm	<ul style="list-style-type: none"> Schneidschleibe 3-10 mm Softschneider 8-10 mm HK Schneidschleibe 4-10 mm
37195	12x12 mm Niedrig	<ul style="list-style-type: none"> Softschneider 12 mm HK Schneidschleibe 12 mm
37192	15x15 mm	<ul style="list-style-type: none"> Schneidschleibe 3-10 mm Softschneider 8-10 mm HK Schneidschleibe 4-10 mm
37196	15x15 mm Niedrig	<ul style="list-style-type: none"> Feinschnittschleiben 14 mm Softschneider 12-15 mm HK Schneidschleibe 12-15 mm
37193	20x20 mm	<ul style="list-style-type: none"> Schneidschleibe 3-10 mm Softschneider 8-10 mm HK Schneidschleibe 4-10 mm
37197	20x20 mm Niedrig	<ul style="list-style-type: none"> Feinschnittschleiben 14-20 mm Softschneider 12-15 mm HK Schneidschleibe 12-20 mm
37194	25x25 mm	<ul style="list-style-type: none"> Schneidschleibe 3-10 mm Softschneider 8-10 mm HK Schneidschleibe 4-10 mm
37198	25x25 mm Niedrig	<ul style="list-style-type: none"> Feinschnittschleiben 14-20 mm Softschneider 12-15 mm HK Schneidschleibe 12-20 mm



POMMES FRITES GITTER

Artikel Nr.	Dimension	Kombinieren mit
37199	10 mm	<ul style="list-style-type: none"> Schneidschleibe 10 mm Softschneider 10 mm HK Schneidschleibe 10 mm

EMPFOHLENE SCHNEIDSCHLEIBENSETS

Artikel Nr.	Bezeichnung
84023	6-tlg. Schneidschleiben-set Schneidschleibe 1.5 mm, 4 mm, 6 mm und 10 mm, Reibschleibe 4.5 mm und Würfelgitter 10x10 mm.

Artikel Nr.	Bezeichnung
84024	9-tlg. Schneidschleiben-set Schneidschleibe 1.5 mm, 4 mm, 6 mm und 10 mm, Julienne 4x4 mm, Reibschleibe 2 mm und 8 mm, Fine Grater und Würfelgitter 10x10 mm.



RG-400i



EMPFOHLENE SCHNEIDSCHLEIBEN PAKETE

Pakete	Artikel Nr.	Bezeichnung	START PACK	STANDARD PACK	FULL FLEX
Maschine, <i>Siehe Seite 21.</i>		RG-400i Grundmaschine	X	X	X
Einfüllsätze	37063	Einfüllzylinder A	X	X	X
	37105	4-Rohrfüllvorrichtung inkl. 2 Stößel	X	X	X
	37060	Manuelle Einfüllvorrichtung, Ergo Loop	X	X	
	37091	Einfülltrichter, inkl. Einfüllzylinder		X	X
	37106	Pneumatische Einfüllvorrichtung			X
Zubehör	40721	Behälterwagen	X	X	X
	3208	Zubehörwagen		X	X
	37041	Wanne/ Einsatz		X	X
	10351	Kompressor 230 1 50			X
Schneidscheibensets <i>Alle Schneidwerkzeuge sind aus Edelstahl und Spülmaschinenfest.</i>	84023	6-tlg. <i>Schneidscheibe 1.5 mm Schneidscheibe 4 mm Schneidscheibe 6 mm Schneidscheibe 10 mm Reibscheibe 4.5 mm Würfelgitter 10x10 mm</i>	X		
	84024	9-tlg. <i>Schneidscheibe 1.5 mm Schneidscheibe 4 mm Schneidscheibe 6 mm Schneidscheibe 10 mm Julienne 4x4 mm Reibscheibe 2 mm Reibscheibe 8 mm Feinreibscheibe Würfelgitter 10x10 mm</i>		X	X



START PACK

STANDARD PACK

FULL FLEX



HALLDE KOMBI-KUTTERS

ARTEN DER VERARBEITUNG

Die Vertikal-Kutter- / Mixervorrichtung hackt, mahlt, mixt, püriert, mischt und zerhackt Fleisch, Aromabutter, Dressings, Desserts, Pürees, Pasteten, Suppen usw.

Die Gemüseschneidevorrichtung schneidet, würfelt, reibt, zerkleinert, schneidet in Streifen und im Wellenschnitt in mehreren Dimensionen abhängig vom ausgewählten Modell.

BENUTZER

HÄLLDEs Sortiment ist geeignet für das kleinste Café bis hin zu mittelgroßen Küchen. Perfekt für Küchen, die spezielles Essen in Krankenhäusern und Altersheimen zubereiten.



WARUM EINEN HÄLLDE KOMBI-KUTTER WÄHLEN?

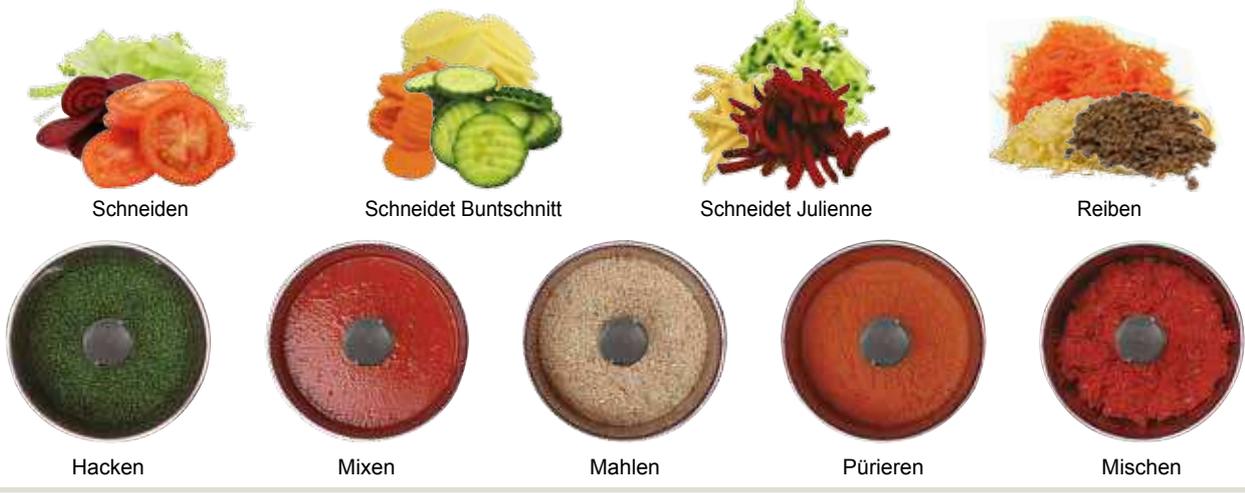
- Zwei Maschinen in einer!
 - Automatische Geschwindigkeitseinstellung für die zwei getrennten Vorrichtungen – liefert perfekte Ergebnisse mit beiden Funktionen.
 - Gemüseschneidevorrichtung (niedrige Geschwindigkeit/en)
 - Vertikalkutter / Mixer-Vorrichtung (hohe Geschwindigkeit/en)
 - Zeitsparende Lösungen
 - Schnelle und einfache Reinigung
 - Leichtes Bewegen und Aufbewahren
 - Vorbildliche Sicherheit
 - Außergewöhnliche Qualität
- Gemüseschneidevorrichtung**

 - Effiziente Start- / Stopp-Funktion
 - Präziser und sauberer Schnitt
 - Eine große Auswahl an Schneidewerkzeugen

Vertikal-Kutter- / Mixervorrichtung

 - Gleichmäßige und einheitliche Ergebnisse
 - Verarbeitet sämtliche Festigkeitsstufen roh oder gekocht / fest oder flüssig
 - Gezahntes Messer für eine langanhaltende Schärfe

ZWEI MASCHINEN IN EINEM - MAXIMALE FLEXIBILITÄT



**KOMBI-KUTTER
CC-32S**

Verarbeitet bis zu 80 Portionen am Tag / 2 kg in der Minute. Behälters 3 Liter.

- Automatische Geschwindigkeitseinstellung für die getrennten Vorrichtungen – liefert perfekte Ergebnisse mit beiden Funktionen
- Schnelle und einfache Säuberung, alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich
- Zeitsparend
- Geringes Gewicht und leicht zu bewegen
- Tischmodell
- Vorbildliche Sicherheit
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien

Gemüseschneidevorrichtung

- 1 Geschwindigkeit (niedrig)
- Schneidewerkzeuge aus Edelstahl
- Präziser und sauberer Schnitt
- Effiziente Start-/ Stopp-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Eingebautes Einfüllrohr

Vertikal-Kutter- / Mixervorrichtung

- 1 Geschwindigkeit (hoch)
- Verarbeitet sämtliche Festigkeitsstufen roh oder gekocht / fest oder flüssig
- Patentiertes Abstreifer-System für schnelle und gleichmäßige Ergebnisse
- Gezahntes Messerklingen für eine langandauernde Schärfe



CC-32S MASCHINE

Artikel Nr.	Bezeichnung
24660	CC-32S / 220-240 1 50/60

CC-32S ZUBEHÖR

Artikel Nr.	Bezeichnung
1076	Wundhalterung für 3 Schneidscheiben
10037	Reinigungsbürste

CC-32S SCHNEIDSCHLEIBEN

Siehe Seite 29

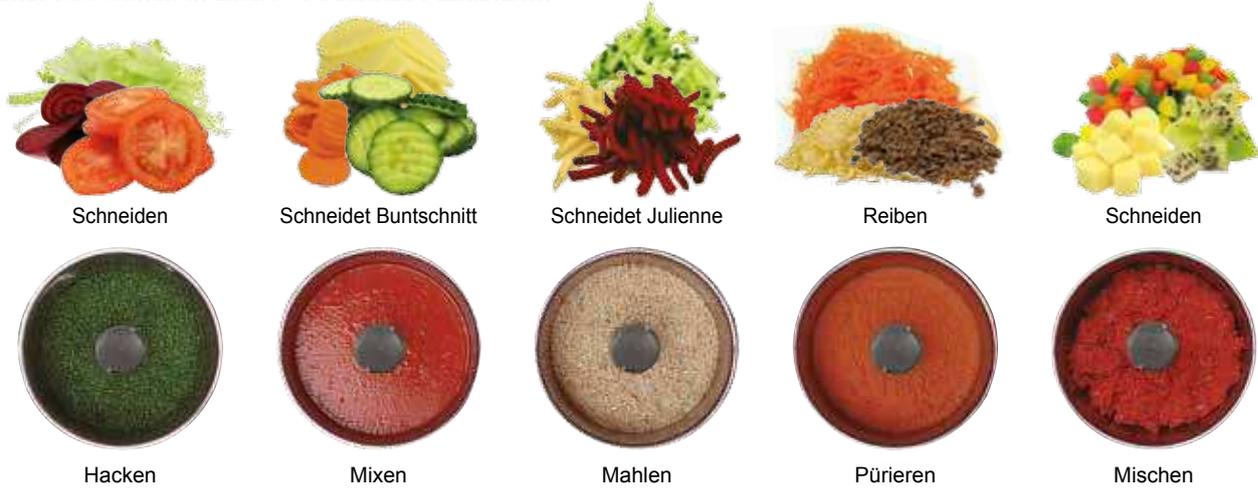


Reinigungsbürste



Wundhalterung

ZWEI MASCHINEN IN EINEM - MAXIMALE FLEXIBILITÄT



**KOMBI-KUTTER
CC-34**

Verarbeitet bis zu 80 Portionen am Tag / 2 kg in der Minute. Behälters 3 Liter.

- Automatische Geschwindigkeitseinstellung für die getrennten Vorrichtungen – liefert perfekte Ergebnisse mit beiden Funktionen
- Schnelle und einfache Säuberung, alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich
- Zeitsparend
- Geringes Gewicht und leicht zu bewegen
- Tischmodell
- Vorbildliche Sicherheit
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien

Gemüseschneidevorrichtung

- 2 Geschwindigkeiten (niedrig)
- Schneidewerkzeuge aus Edelstahl
- Präziser und sauberer Schnitt
- Effiziente Start-/ Stopp-Funktion für kontinuierliches Befüllen
- Eingebautes Einfüllrohr

Cutter/Bowl Attachment

- 2 Geschwindigkeiten (hoch) und Puls-Funktion
- Verarbeitet sämtliche Festigkeitsstufen roh oder gekocht / fest oder flüssig
- Patentiertes Abstreifer-System für schnelle und gleichmäßige Ergebnisse
- Gezahntes Messerklingen für eine langandauernde Schärfe



CC-34 MASCHINE

Artikel Nr. Bezeichnung

24377 CC-34 / 220-240 1 50/60

CC-34 ZUBEHÖR

Artikel Nr. Bezeichnung

1076 Wundhalterung für 3 Schneidscheiben

10037 Reinigungsbürste



Reinigungsbürste



Wundhalterung

CC-32S UND CC-34

SCHNEIDSCHLEIBEN

Alle Schneidschleiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Siehe Schneidschleibenübersicht auf Seite 4-5.



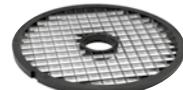
SCHNEIDSCHLEIBE

Artikel Nr.	Dimension
85001	1 mm
85002	2 mm
85004	4 mm
85006	6 mm



REIBSCHLEIBE

Artikel Nr.	Dimension
85044	2 mm
85040	4 mm
85045	6 mm



WÜRFELGITTER

Nur für CC-34. Siehe Schneidschleibenübersicht auf Seite 4-5.
Achtung! Würfelgitter können nur in Verwendung mit Schneidschleiben für RG-100 verwendet werden.



WELLENSCHNEIDER

Artikel Nr.	Dimension
85048	4 mm



JULIENNE

Artikel Nr.	Dimension
85057	2x2 mm
85050	4x4 mm

EMPFOHLENE SCHNEIDSCHLEIBENSETS

Artikel Nr.	Bezeichnung
84081	2-tlg. Schneidschleibenset Schneidschleibe 4 mm, Reibschleibe 4 mm.
84082	4-tlg. Schneidschleibenset Schneidschleibe 2 mm und 4 mm, Reibschleibe 4 mm, Julienne 2x2 mm.



Einfüllzylinder



Einfüllzylinder



Stapeln von Tomaten



Einfüllzylinder



Kutteraufsatz



Zuführen während Betrieb



Schabersystem



Gezahnte Messerklinge



Leicht zu transportieren



Waschbare Maschinenteile

HALLDE KUTTER MIXERS/MIXERS

ARTEN DER VERARBEITUNG

Hackt, mahlt, mixt, püriert, mischt und zerhackt Fleisch, Aromabutter, Dressings, Desserts, Pürees, Pasteten, Suppen usw.

BENUTZER

Das HÄLLDE Sortiment ist geeignet für das kleinste Café bis hin zu großen Zentralküchen. Perfekt für Küchen, die spezielles Essen in Krankenhäusern, Altersheimen usw. zubereiten.



5 SEKUNDEN



15 SEKUNDEN



0 SEKUNDEN

WARUM EINEN HÄLLDE VERTIKAL-KUTTER / MIXER AUSWÄHLEN?

- Zeitsparendes Abstreifer-System – patentiert
- Verarbeitet sämtliche Festigkeitsstufen roh oder gekocht / fest oder flüssig
- Gleichmäßige und einheitliche Ergebnisse
- Gezahnte Messerklingen für eine Gezahnte Messerklingen für eine langanhaltende Schärfe Schärfe
- Schnelle und einfache Reinigung
- Vorbildliche Sicherheit
- Außergewöhnliche Qualität
- Leichtes Bewegen und Aufbewahren

SCHNELLES VERARBEITEN ZUR GEWÜNSCHTEN KONSISTENZ



Hacken



Mixen



Mahlen



Pürieren



Mischen



KUTTER
VCB-32
Behälters 3 Liter

- Zwei Geschwindigkeiten und Puls-Funktion
- Schnelle und einfache Säuberung, alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinetauglich
- Verarbeitet sämtliche Festigkeitsstufen roh oder gekocht / fest oder flüssig
- Patentiertes Abstreifer-System für schnelle und gleichmäßige Ergebnisse
- Gezahnte Messerklingen für eine langanhaltende Schärfe
- Handgriffe, leichtes Bewegen und Aufbewahren
- Tischmodell
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien
- Vorbildliche Sicherheit



VCB-32 MASCHINE

Artikel Nr.	Bezeichnung
24350	VCB-32 / 220-240 1 50/60



Zuführen während Betrieb



Schabersystem



Mayonnaise



Leicht zu transportieren



Waschbare Maschinenteile

SCHNELLES VERARBEITEN ZUR GEWÜNSCHTEN KONSISTENZ



Hacken



Mixen



Mahlen



Pürieren



Mischen



KUTTER
VCM-41
Behälters 4 Liter

- Eine Geschwindigkeit und Puls-Funktion
- Schnelle und einfache Säuberung, alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinetauglich
- Verarbeitet sämtliche Festigkeitsstufen roh oder gekocht / fest oder flüssig
- Patentiertes Abstreifer-System für schnelle und gleichmäßige Ergebnisse
- Gezahnte Messerklingen für eine langanhaltende Schärfe
- Messereinheit mit auswechselbaren Messerklingen
- Handgriffe, leichtes Bewegen und Aufbewahren
- Tischmodell
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien
- Vorbildliche Sicherheit



VCM-41 MASCHINE

Artikel Nr.	Bezeichnung
22304	VCM-41 / 220-240 1 50/60



KUTTER
VCM-42
Behälters 4 Liter

- Zwei Geschwindigkeiten und Puls-Funktion
- Schnelle und einfache Säuberung, alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinetauglich
- Verarbeitet sämtliche Festigkeitsstufen roh oder gekocht / fest oder flüssig
- Patentiertes Abstreifer-System für schnelle und gleichmäßige Ergebnisse
- Gezahnte Messerklingen für eine langanhaltende Schärfe
- Messereinheit mit auswechselbaren Messerklingen
- Handgriffe, leichtes Bewegen und Aufbewahren
- Tischmodell
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien
- Vorbildliche Sicherheit



VCM-42 MASCHINE

Artikel Nr.	Bezeichnung
22370	VCM-42 / 400 3N 50



Gezahnte Messerklinge



Schabersystem



Zuführen während Betrieb



Leicht zu transportieren



Waschbare Maschinenteile

SCHNELLES VERARBEITEN ZUR GEWÜNSCHTEN KONSISTENZ



KUTTER
VCB-61
Behälters 6 Liter

- Eine Geschwindigkeit und Puls-Funktion
- Schnelle und einfache Säuberung, alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich
- Verarbeitet sämtliche Festigkeitsstufen roh oder gekocht / fest oder flüssig
- Patentiertes Abstreifer-System für schnelle und gleichmäßige Ergebnisse
- Gezahnte Messerklingen für eine langanhaltende Schärfe
- Patentierte Messereinheit mit zwei weiteren rotierenden Messern
- Messereinheit mit auswechselbaren Messerklingen
- Handgriffe, leichtes Bewegen und Aufbewahren
- Tischmodell
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien
- Vorbildliche Sicherheit



VCB-61 MASCHINE

Artikel Nr.	Bezeichnung
22617	VCB-61 / 220-240 1 50/60



KUTTER
VCB-62
Behälters 6 Liter

- Zwei Geschwindigkeiten und Puls-Funktion
- Schnelle und einfache Säuberung, alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich
- Verarbeitet sämtliche Festigkeitsstufen roh oder gekocht / fest oder flüssig
- Patentiertes Abstreifer-System für schnelle und gleichmäßige Ergebnisse
- Gezahnte Messerklingen für eine langanhaltende Schärfe
- Patentierte Messereinheit mit zwei weiteren rotierenden Messern
- Messereinheit mit auswechselbaren Messerklingen
- Handgriffe, leichtes Bewegen und Aufbewahren
- Tischmodell
- Außergewöhnliche Qualität, sorgfältig ausgesuchte Materialien
- Vorbildliche Sicherheit



VCB-62 MASCHINE

Artikel Nr.	Bezeichnung
22646	VCB-62 / 380-415 3N 50/60



Patentierter Messereinheit



Schabersystem



Perfekte Resultate



Leicht zu transportieren



Waschbare Maschinenteile

HALLDE MIXER

ARTEN DER VERARBEITUNG

Mischt, mixt, schlägt, rührt, hackt und püriert Mischungen, die sehr flüssigkeitshaltig sind, wie Kräuteröle, Soßen, Suppen, Mehlschwitzen, Teige, Salatdressings, Desserts, Fruchtgetränke, Cocktails, Milchshakes, Smoothies usw.

BENUTZER

Der HÄLLDE Mixer SB-4 ist geeignet für Restaurants, Bars, Fast-Food-Einrichtungen, Krankenhäuser, Diätküchen, Schulen, Catering, Supermärkte usw.

WARUM EINEN HÄLLDE MIXER SB-4 WÄHLEN?

- Aufklappbarer Deckelhalter mit Sicherheitsknopf – patentiert
- Stufenlose Geschwindigkeitsregelung 700-15.000 U/min, Puls-Funktion
- Verarbeitet von 2 dl bis zu 4 Litern
- Vorbildliche Sicherheit
- Außergewöhnliche Qualität
- Geringes Gewicht – leichtes Bewegen und Aufbewahren
- Der Motor befindet sich hinter der Behälter:
 - Optimale Arbeitshöhe
 - Stabile Maschine
- Behälter mit gut durchdachtem Design:
 - Durchsichtig, ermöglicht, den Prozess zu verfolgen
 - Außerordentlich schlagfest und hitzebeständig
 - Zwei solide Handgriffe
 - Deckel mit Einfüllöffnung zum leichten Nachfüllen von Flüssigkeit
 - Kante verhindert das Tropfen
 - Gestaltet zur Verminderung der Verarbeitungszeit
 - Misst Liter, Unzen und Tassen
- Schnelle und einfache Reinigung

KRAFTVOLLER 4 LITER MIXER



Hacken

Mischen

Rühren

Pürieren

Schlagen

Mixen



MIXER
SB-4
Volumen 4 Liter

- Aufklappbarer Deckelhalter mit Sicherheitsknopf – patentiert
- Stufenlose Geschwindigkeitsregelung 700-15.000 U/min, Puls-Funktion
- Verarbeitet von 2 dl bis zu 4 Litern
- Schnelle und einfache Reinigung
- Vorbildliche Sicherheit
- Außergewöhnliche Qualität
- Der Motor befindet sich hinter der Behälter:
 - Optimale Arbeitshöhe
 - Stabile Maschine
- Behälter mit gut durchdachtem Design:
 - Durchsichtig, ermöglicht, den Prozess zu verfolgen
 - Außerordentlich schlagfest und hitzebeständig
 - Zwei solide Handgriffe
 - Deckel mit Einfüllöffnung zum leichten Nachfüllen von Flüssigkeit
 - Kante verhindert das Tropfen
 - Gestaltet zur Verminderung der Verarbeitungszeit
 - Misst Liter, Unzen und Tassen
- Geringes Gewicht – leichtes Bewegen und Aufbewahren



SB-4 MASCHINE

Artikel Nr.	Bezeichnung
23010	SB-4 / 220-240 1 50/60

SB-4 ZUBEHÖR

Artikel Nr.	Bezeichnung
23307	Behälter (Polysulfon), 4 Liter <i>inkl. Messereinheit und Deckel</i>



Behälter



Suppen



Milchshakes/Smoothie



Dressing



Gesundheitsgetränk



Saft



Zuführen während Betrieb



Aufklappbarer Deckelhalter



Puls-Funktion



Leicht zu transportieren



Waschbare Maschinenteile



Food Preparation Machines
Made in Sweden

Sometimes you need to be able to lock, for everyone's safety



Food Preparation Machines – Made in Sweden 

Vegetable Preparation Machines with locks – a safe choice

With HALLDE Vegetable Preparation Machines, you can slice, shred, dice, crimp and Julienne cut vegetables, fruit, cheese and chips in a variety of different dimensions and sizes, depending on the cutting tool and the model of Vegetable Preparation Machine used.

HALLDE Vegetable Preparation Machines use stainless steel cutting tools. The blades are interchangeable and very sharp in order to deliver perfect cutting results. The machines have an efficient start/stop function for safe feeding and can be supplied with a protective cover and lock to prevent unauthorised personnel from accidentally starting the machine. This applies to environments such as kitchens in nursing homes, school canteens, prisons or other places where safety is high priority.

Choose the right model!

All HALLDE Vegetable Preparation Machines are manufactured with carefully selected high-quality materials. They are easy to clean and equipped with handles for easy moving, and each model is adapted to different needs with various capacities. On hallde.com you can read more about which model is best suited to your needs.



WHAT MODELS ARE AVAILABLE WITH LOCKS?

The models RG-100, RG-200, RG-250 and RG-350 can be ordered with a protective cover that covers the start and stop button. The user locks the machine with a removable padlock.

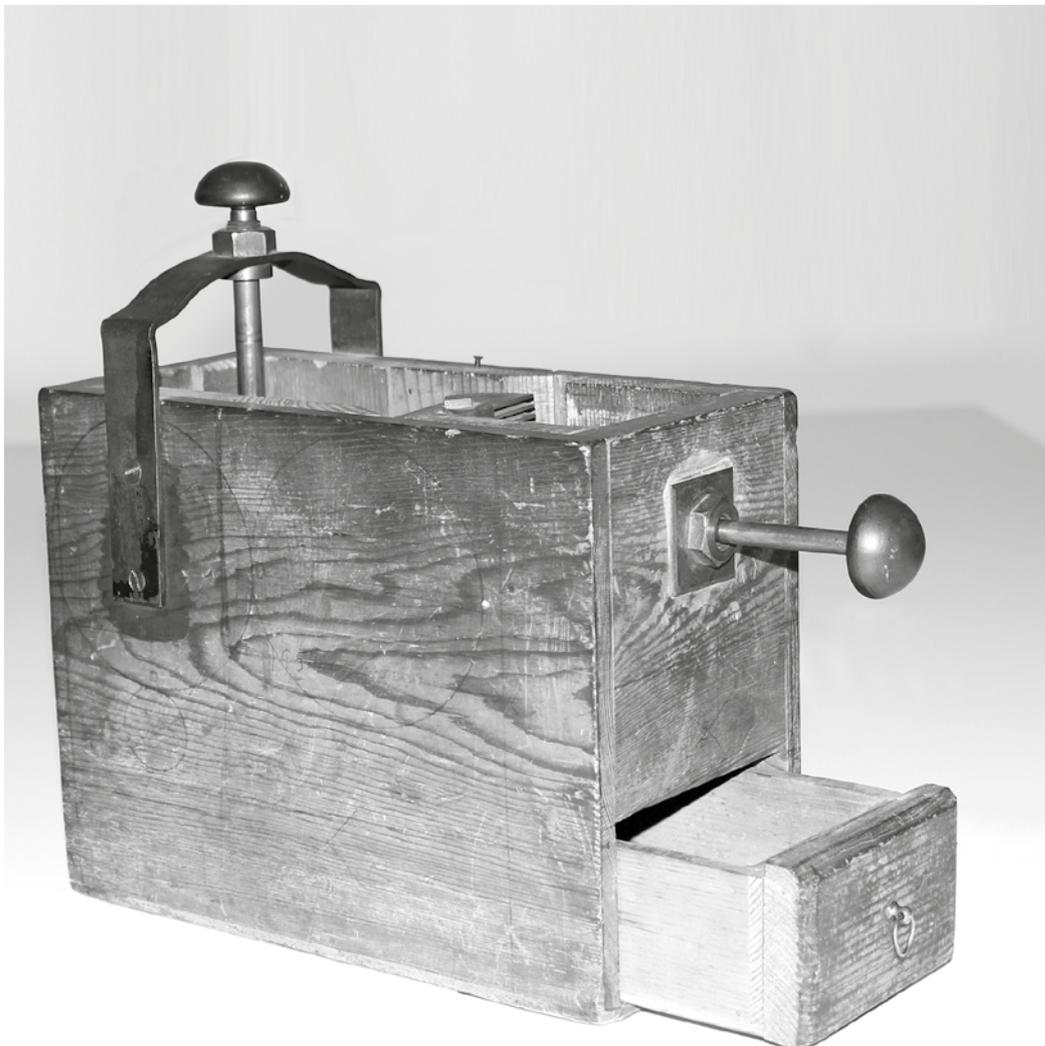
The model RG-400i can be ordered with a lockable stop button. When the red button is pressed, the machine stops. To start the machine again, the red button must be unlocked with a key before you can press the green start button.

Item no.	Description
11114	RG-100 / 220-240 1 50/60
11115	RG-200 / 220-240 1 50/60
11116	RG-250 / 220-240 1 50/60
11117	RG-350 Manual / 380-415 3N 50/60
11120	RG-400i Machine Base / 380-415 3N 50/60

CHOOSE YOUR MODEL AT HALLDE.COM



75 JAHRE SIND VERGANGEN UND HALLDE WEITERHIN VEREINFACHT DAS ARBEITEN IN DER KÜCHE.



Eines Abends als Ernst Häll seiner Frau zuschaute wie Sie Kartoffeln in Julienne für das traditionelle Schwedische Gericht "Jansson´s Versuchung" schnitt, hatte er eine brillante Idee. Das Schneiden war nicht sehr schwierig jedoch mühsam und zeitaufwendig.

Eine kleine Maschine zum Schneiden von Gemüse machte es möglich diese schwedische Spezialität trotz steigender Löhne und Standards anzubieten.



HALLDE wurde 1941 gegründet vom Erfinder Ernst Häll.

With more than 75 years of experience HALLDE continues to simplify life in the kitchen



HALLDE have prepared advice and tips on how HALLDE machines and equipment can be used in different types of preparation concepts.

At hallde.com you can read more about:

- Preparation of texture modified food in the care of the elderly
- Prepare your own unique taco buffet
- Prepare an extra delicious pizza topping
- Preparation for Patisseries, Confectioners and Bread bakeries

HALLDE also custom models for such marine kitchen and environments where machines need to be equipped with locks.

Read more



hallde.com

Joanna Levin Hamburg
Ilkstraat 55 | 22399 Hamburg, Germany
Tel: +49 (40)- 606 717 86 | Mail: info@joanna-levin-hamburg.de
Web: Joanna-Levin-Hamburg.de

