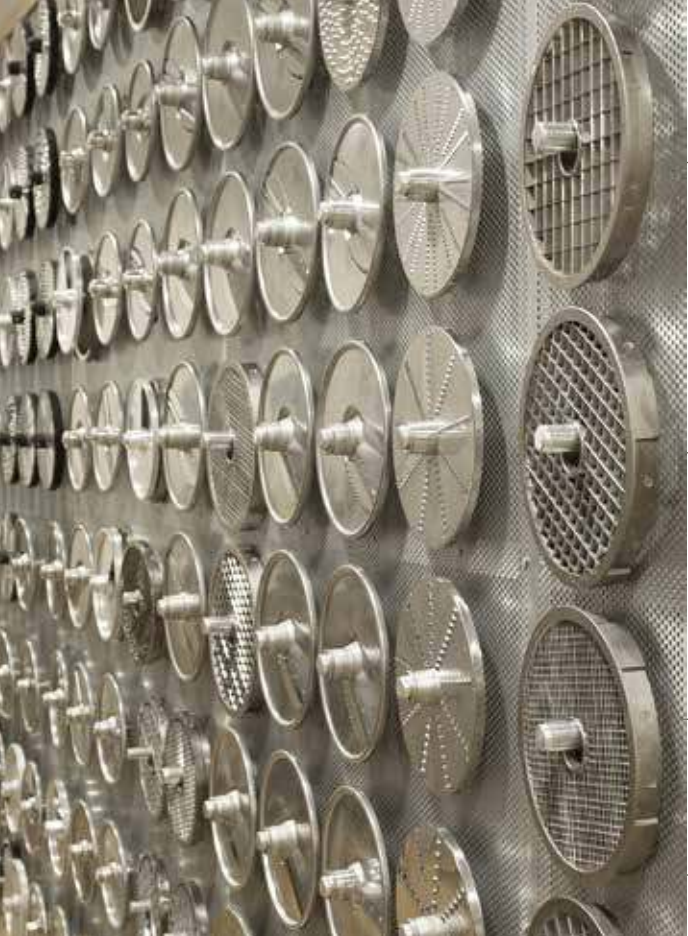




Благодаря 75-летнему опыту и ряду значительных патентов, компания HÄLLDE сегодня является мировым лидером по разработке и коммерческому производству профессионального кухонного оборудования. Аппараты HÄLLDE продаются в более, чем 80 странах по всему миру.

Оборудование марки HÄLLDE соответствует нормам стандартов гигиены, безопасности и качества (NSF, UL, EEC, CE, EAC и т.п.). Кроме этого, компания HÄLLDE сертифицирована в соответствии с требованиями международного стандарта качества ISO 9001.

000 "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

© all Hallde Machines 2013

Food Preparation Machines
Made in Sweden

АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ



агрегаты высокого качества для обработки пищевых продуктов



Овощерезка
RG-400i

RG-400i – самая большая и эффективная овощерезка 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, овощерезка шинкует, нарезает ломтиками, кубиками, соломкой, волнистыми ломтиками и брусочками в широком диапазоне размеров. Благодаря большому выбору устройств подачи и аксессуаров овощерезка поможет Вам в любой ситуации.

RG-400i изготавливается из нержавеющей стали и является компактной, высококачественной, эргономичной и очень простой в очистке моделью. Режущие инструменты, устройства подачи, цилиндры и аксессуары пригодны для мытья в посудомоечной машине. RG-400i соответствует всем требованиям, предъявляемым к профессиональным овощерезкам, независимо от места использования: в ресторанах, на больших кухнях, на промышленных предприятиях, в заведениях общественного питания или как часть производственной системы.

Гибкое использование при любых потребностях

В зависимости от области применения овощерезки 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.

Производительность 3000 порц/день / 2,4 тонн/ч



Вертикальный куттер/блендер
VCB-62

VCB-62 – выбор профессионала - куттер среднего размера для большой кухни, полностью металлический, эргономичный, легкоуправляемый, с прямым приводом, с ручками, легко переносить. Скребок 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.

Машина создана для школ, больниц, столовых, ресторанов, отелей, пекарен и фаст-фудов, где требуется производительность, надежность и качество.

VCB-62 имеет 6-ти литровую чашу (4,3л жидкости), 2 скорости и режим PULS, снабжен ножами запатентованной конструкции со сменными лезвиями. Крышка и скребковая система выполнены из Хулех и выдерживают до 125C. Прямой привод двигателя исключительно надежен. VCB-62 легко моется, все съемные детали можно мыть в посудомоечной машине.

Объем чаши 6 л / 4,3 л жидкости



Овощерезка
RG-350

RG-350 сконструирована для больших промышленных объемов нарезки с двумя типами подачи: ручной (циклический) и непрерывным (автоматическим). RG-350 – напольная на подставке или настольная шинкует, натирает, режет ломтиком, брусочками, соломкой, кубиком овощей, фрукты, сыр, орехи, грибы, ветчину, хлеб, морковь по-корейски и т.д. Машина прочная, полностью металлическая, удобная, эргономичная, легкоуправляемая.

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.

RG-350 легко моется и безопасна. Диски и бункер можно мыть в посудомоечной машине. Прямой привод исключительно надежен и долговечен. Большой выбор дисков по нарезке как твердых, так и мягких и нежных продуктов обеспечивают все возможные виды и размеры нарезки. В круглое загрузочное отверстие большинство продуктов помещается целиком.

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



Вертикальный куттер/блендер
VCB-61

VCB-61 – выбор профессионала - куттер среднего размера для большой кухни, полностью металлический, эргономичный, легкоуправляемый, с прямым приводом, с ручками, легко переносить. Скребок 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.

Машина создана для школ, больниц, столовых, ресторанов, отелей, пекарен и фаст-фудов, где требуется производительность, надежность и качество.

VCB-61 имеет 6-ти литровую чашу (4,3л жидкости), 1 скорость и режим PULS, снабжен ножами запатентованной конструкции со сменными лезвиями. Крышка и скребковая система выполнены из Хулех и выдерживают до 125C. Прямой привод двигателя исключительно надежен. VCB-61 легко моется, все съемные детали можно мыть в посудомоечной машине.

Объем чаши 6 л / 4,3 л жидкости



Овощерезка
RG-250

RG-250 подняла нарезку продуктов на более высокий уровень – машина на стенде или настольная обеспечивает исключительно высокие объемы нарезки. RG-250 шинкует, натирает, режет ломтиком, брусочками, соломкой, кубиком овощей, фрукты, сыр, орехи, грибы, ветчину, хлеб и т.д. Машина прочная, полностью металлическая, удобная, эргономичная, легкоуправляемая.

Машина идеальна для овощных и салатных цехов, супермаркетов, кондитерских, салатных, пищевых производств, фабрик-кухонь, фаст-фуда, пекарен, ресторанов, школ, столовых, отелей, больниц, где требуется высочайшая надежность и превосходное качество нарезки.

Рычаг "HALLDE Ergoloo" облегчает работу оператора, а круглое загрузочное отверстие позволяет загружать большинство продуктов целиком. Машина легко моется и безопасна. Все режущие диски и съемные детали машины можно мыть в посудомоечной машине. Прямой привод исключительно надежен и долговечен. Диски по нарезке как твердых, так и мягких продуктов обеспечивают все возможные виды и размеры нарезки.

Производительность 800 порц/день / 500 кг/ч



Овощерезка
RG-50

RG-50 – настольная машина, легкая и удобная, с ручками, легко переносится с места на место, шинкует, натирает, режет ломтиком, брусочками, соломкой, кубиком овощей, фрукты, сыр, орехи, грибы, ветчину, хлеб и т.д. RG-50 прочная, эргономичная, корпус из металла, ABS-пластика и поликарбоната, легкоуправляемая.

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

RG-50 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.

Производительность 80 порц/день / 120 кг/ч



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. Скребок 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.

Машина создана для школ, больниц, столовых, ресторанов, отелей, пекарен и фаст-фудов, где требуется производительность, надежность и качество.

VCM-42 имеет 4-х литровую чашу (1,4л жидкости), 2 скорости и режим PULS, нож со сменными лезвиями. Крышка и скребковая система выполнены из Хулех и выдерживают до 125C. Прямой привод двигателя исключительно надежен. VCM-41 легко моется, все съемные детали можно мыть в посудомоечной машине.

Объем чаши 4 л / 1,4 л жидкости



Овощерезка
RG-200

RG-200 – настольная машина, легкая и удобная, с ручкой, легко переносится с места на место, шинкует, натирает, режет ломтиком, брусочками, соломкой, кубиком овощей, фрукты, сыр, орехи, грибы, ветчину, хлеб и т.д. А в круглое загрузочное отверстие помещается большинство продуктов целиком. Машина прочная, полностью металлическая, эргономичная, легкоуправляемая.

RG-200 успешно применяется в ресторанах, кафе, столовых, отелях, школах, больницах, овощных и салатных цехах, супермаркетах, на кондитерских, салатных, пищевых производствах, где требуется высочайшая надежность и превосходное качество нарезки.

RG-200 легко моется и безопасна. Диски и бункер можно мыть в посудомоечной машине. Прямой привод исключительно надежен и долговечен. Диски по нарезке как твердых, так и мягких и нежных продуктов обеспечивают все возможные виды и размеры нарезки.

Производительность 700 порц/день / 400 кг/ч



Овощерезка
RG-50S

RG-50S – стартовая настольная овощерезка в нашей линейке, легкая и удобная, с ручками, легко переносится с места на место, шинкует, натирает, режет ломтиком, брусочками, соломкой, кубиком овощей, фрукты, сыр, орехи, грибы, ветчину, хлеб и т.д. RG-50S прочная, эргономичная, корпус из металла, ABS-пластика и поликарбоната, легкоуправляемая.

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 (кроме кубика).

Производительность 80 порц/день / 120 кг/ч



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. Скребок 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.

Машина создана для школ, больниц, столовых, ресторанов, отелей, пекарен и фаст-фудов, где требуется производительность, надежность и качество.

VCM-41 имеет 4-х литровую чашу (1,4л жидкости), 1 скорость и режим PULS, нож со сменными лезвиями. Крышка и скребковая система выполнены из Хулех и выдерживают до 125C. Прямой привод двигателя исключительно надежен. VCM-41 легко моется, все съемные детали можно мыть в посудомоечной машине.

Объем чаши 4 л / 1,4 л жидкости



Овощерезка
RG-100

RG-100 – настольная машина, легкая и удобная, с ручкой, легко переносится с места на место, шинкует, натирает, режет ломтиком, брусочками, соломкой, кубиком овощей, фрукты, сыр, орехи, грибы, ветчину, хлеб и т.д. RG-100 прочная, полностью металлическая, эргономичная, легкоуправляемая.

Машина успешно применяется в ресторанах, кафе, столовых, отелях, школах, больницах, супермаркетах, где требуется высочайшая надежность и превосходное качество нарезки.

RG-100 легко моется и безопасна. Диски и бункер можно мыть в посудомоечной машине. Прямой привод исключительно надежен и долговечен. Диски по нарезке как твердых, так и мягких и нежных продуктов обеспечивают все возможные виды и размеры нарезки

Производительность 400 порц/день / 300 кг/ч



Комби куттеры
CC-34

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

CC-34 с насадкой-овощерезкой шинкует, натирает, режет ломтиком, брусочками, соломкой, кубиком овощей, фрукты, сыр, орехи, грибы, ветчину, хлеб и т.д. А с насадкой-куттером может рубить и измельчать мясо, рыбу, птицу, овощи, фрукты, орехи и др., приготавливать соусы, супы, десерты. CC-34 прочная, эргономичная, корпус из металла, ABS-пластика и поликарбоната, легкоуправляемая.

Машина необходима в ресторанах, кафе, детсадах, школах, отелях, где требуется надежность и качество. У CC-34 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.

Производительность 80 порц/день / 120 кг/ч
Чаша: 3 л общий объем и 1,4 л чистый объем жидкости



Вертикальный куттер/блендер
VCB-32

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

VCB-32 рубит и размалывает мясо, рыбу, овощи, фрукты, орехи, и т.д., взбивает и смешивает все виды соусов, супов, топингов и десертов.

Машина создана для школ, больниц, столовых, ресторанов, отелей, фаст-фудов, где требуется легкость, скорость, надежность и качество.

VCB-32 имеет 3-х литровую чашу, 2 скорости и режим PULS, запатентованную скребковую систему, встроенный контроль скорости, легко моется, все съемные детали можно мыть в посудомоечной машине.

Объем чаши 3 л / 1,4 л жидкости



Производится
в Швеции
с 1941



Комби куттеры
CC-32S

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

CC-32S с насадкой-овощерезкой шинкует, натирает, режет ломтиком, брусочками, соломкой, кубиком овощей, фрукты, сыр, орехи, грибы, ветчину, хлеб и т.д. А с насадкой-куттером может рубить и измельчать мясо, рыбу, птицу, овощи, фрукты, орехи и др., приготавливать соусы, супы, десерты. CC-32S прочная, эргономичная, корпус из металла, ABS-пластика и поликарбоната, легкоуправляемая.

Машина необходима в ресторанах, кафе, детсадах, школах, отелях, где требуется надежность и качество. У CC-32S - 2 скорости, 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 80 порц/день / 120 кг/ч
Чаша: 3 л общий объем и 1,4 л чистый объем жидкости



Блендер
SB-4

SB-4 – универсальный кухонный блендер с уникальной эргономичной конструкцией, легкий и удобный, прочный, мощный, легко переносить, 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.

Блендер разработан для ресторанов, школ, больниц, детских садов, столовых, отелей, аэропортов, пекарен, фаст-фуда, и супермаркетов, где требуется производительность, надежность и качество.

SB-4 устойчив, эргономичен, оснащен фиксатором крышки кувшина и контуром безопасности. Кувшин из Хулех, прозрачен, со шкалой в литрах, стойкий к высоким температурам до 125C, чрезвычайно устойчив к механическим и ударным воздействиям, со сменными лезвиями ножа, можно мыть в посудомоечной машине.

Объем 4 л

ООО «ШефСтор» - официальный партнер Halldé на территории РФ



Наши компетенции

- Комплексное оснащение предприятий общественного питания.
- Розничные продажи оборудования, профессионального инвентаря и посуды.
- Технологическое проектирование.
- Доставка и монтаж.
- Гарантийное и послегарантийное обслуживание.

Контакты

Телефоны:

+7 (495) 212-18-44
+7 (800) 500-16-87

Сайт:

<https://chefstore.ru>

Email:

Отдел продаж: sale@chefstore.ru

Сервисная служба: service@chefstore.ru

Общие вопросы: office@chefstore.ru