



# WYPOSAŻ SWOJĄ KUCHNIĘ!

- HALLDE jakościowe ułatwienia

Food Preparation Machines - Made in Sweden since 1941 



halde.com



# ZESTAWIENIE WYDAJNOŚCI



**CC-32S/CC-34**

80 porcji • 2 kg/min



**RG-50S/RG-50**

80 porcji • 2 kg/min



**RG-250 diwash**

1000 porcji • 10 kg/min



**RG-250**

1000 porcji • 10 kg/min



**RG-200**

700 porcji • 7 kg/min



**RG-100**

400 porcji • 5 kg/min



# Szatkownice



**RG-350**

1500 porcji • 15 kg/min



**RG-300i**

3000 porcji • 40 kg/min



**RG-400i**

5000 porcji • 60 kg/min

# DLA MNIEJSZEJ KUCHNI...

Pracujesz w kuchni w której stołuje się do 80 osób dziennie?

Potrzebujesz elastyczności?

**BLENDER**



Siekanie



Blendowanie



Mieszanie



Ucieranie



Ubijanie



Miksowanie

## SZATKOWNICE / KOMBI KUTER



Plastry



Plastry  
karbowane



Stupki



Wiórki



Kostki



Frytki

## KUTER BLENDER/MIKSER / KOMBI KUTER



Siekanie



Miksowanie



Ucieranie



Puree/Mieszanie



Mielenie

## BLENDER



### RODZAJ PRZYGOTOWANIA

Blenduje, miksuje, ubija, miesza, sieka i uciera płynne mieszanki takie jak oliwy ziołowe, sosy, zupy kremy, zagęszczacze, ciasta, dressingi, desery, naoje owocowe, koktajle, szejki mleczne, smoothiesy.



**Nowy!**



4 Litry

700-18000 Rpm

230 V

**SB-4**

Objętość 4 litrów  
Zmienna prędkość + puls


## SZATKOWNICE



### RODZAJ PRZYGOTOWANIA

Tnie plastry, wióry, słupki, plastry karbowane w wielu rozmiarach. RG-50 wykorzystasz także do kostek w różnych rozmiarach, oraz frytek.



 = Liczba narzędzi tnących

2 kg /min

33 szt

230 V



**RG-50S**

Przetwarza do 80 porcji/dzień

2 kg /min

44 szt

230 V



**RG-50**

Przetwarza do 80 porcji/dzień



## KUTRY BLENDERY



### RODZAJ PRZYGOTOWANIA

Siekanie, mielenie, mieszanie, przecieranie, mielenie mięsa, masło smakowe, sosy, desery, przeciery, pasztety, zupy itp.



**3**  
Litry

**1450/2650**  
Rpm

**230 V**

**VCB-32**

Pojemność netto miski 1,4 litrów  
2 prędkość + puls

## KOMBI KUTRY – 2 W 1



### RODZAJ PRZYGOTOWANIA

Tnie plastry, wióry, słupki, plastry karbowane w wielu rozmiarach. CC-34 wykorzystasz także do kostek w różnych rozmiarach, oraz frytek. Siekanie, mielenie, mieszanie, przecieranie, mielenie mięsa, masło smakowe, sosy, desery, przeciery, pasztety, zupy itp.



**2 kg**  
/min

**33**  
szt

**3**  
Litry

**500/1450**  
Rpm

**230 V**

**CC-32S**

Przetwarza do to 80 porcji/dzień  
Pojemność netto miski 1,4 litrów  
2 prędkości – 1 dla każdej funkcji + puls



**2 kg**  
/min

**44**  
szt

**3**  
Litry

**500/800**  
**1450/2650**  
Rpm

**230 V**

**CC-34**

Przetwarza do to 80 porcji/dzień  
Pojemność netto miski 1,4 litrów  
4 prędkości – 2 dla każdej funkcji + puls

# DLA ŚREDNIEJ KUCHNI...

Pracujesz w kuchni w której stołuje się do 1000 osób dziennie?

Potrzebujesz wydajności?

**PRZYDATNE I UŻYTECZNE TAKŻE W ŚREDNIEJ WIELKOŚCI KUCHNI:**

**SB-4**



Więcej przeczytasz na stronie 6



## SZATKOWNICE



Plastry



Plastry karbowane



Stupki



Wiórki



Kostki



Frytki

## KUTER BLENDER/MIKSER



Siekanie



Miksowanie



Ucieranie



Puree/Mieszanie




Mielenie

## SZATKOWNICE

## RODZAJ PRZYGOTOWANIA

Plastry, kostki, wiórki, słupki, frytki oraz plastry karbowane w wielu rozmiarach.

 = Liczba narzędzi tnących



**RG-100**

Przetwarza do 400 porcji/dzień

5 kg  
/min

48  
szt

230 V

400 V



**RG-200**

Przetwarza do 700 porcji/dzień

7 kg  
/min

49  
szt

230 V

400 V



**RG-250**

Przetwarza do 1 000 porcji/dzień

10 kg  
/min

51  
szt

230 V

400 V



## KUTRY MIKSERY



### RODZAJ PRZYGOTOWANIA

Siekanie, mielenie, mieszanie, przecieranie, mielenie mięsa, masło smakowe, sosy, desery, przeciery, pasztety, zupy itp.



**diwash**

Wszystkie wymienne części RG-250 diwash można myć w zmywarce.



**RG-250 diwash**

Przetwarza do 1 000 porcji/dzień

10 kg /min

51 szt

230 V

400 V

4 Litry



1500 Rpm

230 V



**VCM-41**

Pojemność netto miski 1,4 litrów  
1 prędkość + puls

4 Litry



1500/3000 Rpm

400 V



**VCM-42**

Pojemność netto miski 1,4 litrów  
2 prędkość + puls

# KUTRY BLENDERY



## RODZAJ PRZYGOTOWANIA

Siekanie, mielenie, mieszanie, przecieranie, mielenie mięsa, masło smakowe, sosy, desery, przeciery, pasztety, zupy itp.



6 Litry

1500 Rpm

230 V



**VCB-61**

Pojemność netto miski 4,3 litrów  
1 prędkość + puls

6 Litry

1500/3000 Rpm

400 V



**VCB-62**

Pojemność netto miski 4,3 litrów  
2 prędkość + puls

## ROI



**Sprawdź ile  
czasu  
i pieniędzy  
możesz  
zaoszczędzić  
dzięki HALLDE.**



# DLA DUŻEJ KUCHNI...

Masz do 5000 gości dziennie?

Czy pracujesz w kuchni która wymaga naprawdę dużej wydajności, np. kuchni centralnej lub produkcyjnej?

**NADAL SKUTECZNE  
I PRZYDATNE  
W DUŻEJ KUCHNI:**

**VCB-61 I VCB-62**



Więcej przeczytasz na stronie 12

## SZATKOWNICE



**Plastry**



**Plastry  
karbowane**



**Słupki**



**Wiórki**



**Kostki**




**Frytki**

# SZATKOWNICE

## RODZAJ PRZYGOTOWANIA

Plastry, kostki, wiórki, słupki. Frytki oraz plastry karbowane w wielu rozmiarach.



 = Liczba narzędzi tnących



**15 kg /min**

**71 szt**

**230 V**

**400 V**

**RG-350**

Przetwarza do 1 500 porcji/dzień



Ręczna przystawka dociskowa

**40 kg /min**

**71 szt**

**400 V**

STAL NIERDZEWNA

Wkładka 4-tulejowa

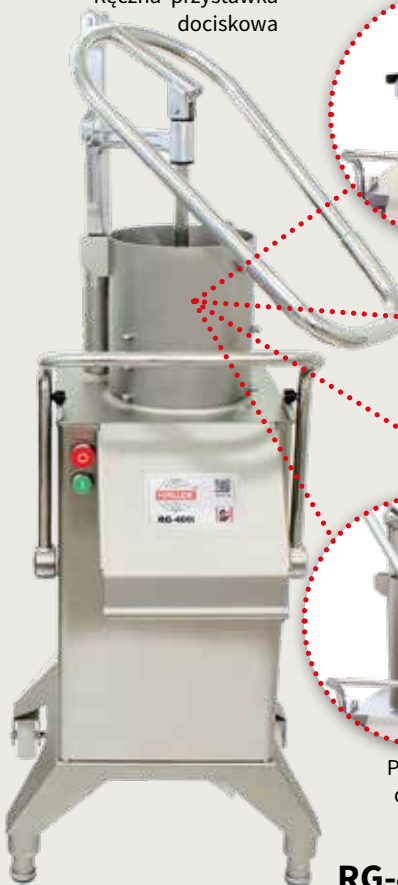
Przystawka do ciętego podawania

**RG-300i**

Przetwarza do 3 000 porcji/dzień



Ręczna przystawka dociskowa



Wkładka 4-tulejowa

60 kg /min

71 szt

400 V

STAL NIERDZEWNIA



Przystawka do ciągłego podawania



Podajnik do sera



Pneumatyczna przystawka dociskowa

**RG-400i**

Przetwarza do 5 000 porcji/dzień

## SZATKOWNICA DO SERA



48 kg /min

4 szt

400 V

STAL NIERDZEWNIA



**Szatkowница do sera  
RG-400i**

# AKCESORIA

## RG-100 i RG-200

- **Podajnik do cięcia pod kątem**

Stuży do krojenia długich i wąskich warzyw, takich jak ogórki, marchew i pory, aby uzyskać ukośne ozdobne plastry do dań z woka, kanapek, sałatek itp.



- **Wkładka rurowa w kompl. z Pestle**

Stuży do ciągłego podawania długich i cienkich warzyw, które mają być cięte pod kątem, na przykład szczypiorku, chilli i rzodkiewki. Wkładkę rurową umieszcza się we wbudowanym podajniku rurowym.



## RG-200, RG-250 **diwash**, RG-250 i RG-350

- **Podstawa pod maszynę**

Ergonomiczna podstawa, łatwa do ustawienia na wysokości odpowiedniej do twoich potrzeb i zapewniająca stabilne ustawienie maszyny. Podstawa jest wykonana ze stali nierdzewnej i jest wyposażona w pojemnik 1/1 GN, który można postawić na podstawie – alternatywnie dostosuj podstawę do naszego wózka na pojemniki.



## RG-400i

- **Pneumatyczna przystawka dociskowa**

Przygotowuje wszystkie rodzaje produktów, zarówno duże, jak i małe. Produkt jest dociskany automatycznie za jednym naciśnięciem przycisku. Nakład pracy i czas są zminimalizowane.

- **Cylinder podawczy do sera**

Opracowany specjalnie, aby pomieścić całe bloki sera o długości do 35 cm.

## RG-300i i RG-400i

- **Ręczna przystawka dociskowa**

Pętla Ergo zapewnia efekt dźwigni, który zmniejsza potrzebę użycia siły rąk podczas przygotowywania wszystkich rodzajów warzyw, zarówno dużych, jak i małych.

- **Przystawka do ciągłego podawania**

Umożliwia ciągłe napełnianie przez cylinder podawczy w celu przygotowania przede wszystkim okrągłych produktów. Wydajność jest bardzo wysoka, ponieważ maszyna pracuje w sposób ciągły i dlatego jest wyjątkowo wydajna czasowo.

- **Wkładka 4-tulejowa**

Stuży do cięcia długich i wąskich produktów w pionie oraz produktów okrągłych w określonym kierunku. Podajnik ma cztery rurki, które zapewniają dobre podparcie dla produktów o różnych rozmiarach, takich jak ogórki i pory. Łatwo jest również „wiązać” ziola, np. Pietruszkę itp.



# STACJA ROBOCZA HALLDE – ułatwia życie w kuchni

- **Wózek do praktycznego przechowywania akcesoriów**

Idealne narzędzie do utrzymania porządku i czystości, pozwalające na szybką i łatwą obsługę narzędzi tnących, cylindrów podawczych i podajników. Wózek jest wykonany w całości ze stali nierdzewnej i ma solidne koła, z których dwa są zamykane na klucz.

- **Wózek na pojemniki zapewnia płynny przepływ**

Ułatwia obsługę przetworzonych produktów, ułatwiając transport do kolejnych etapów procesu przygotowania. Można go dostosować do różnych wysokości, a nawet całkowicie złożyć. Wózek jest wykonany w całości ze stali nierdzewnej, z czterema solidnymi kołami, z których dwa są zamykane na klucz.

- **Pojemnik na żywność z pokrywką i wózkiem**

Wygodny w przypadku naprawdę dużych woluminów. Wózek jest wyposażony w solidny uchwyt i cztery kółka samonastawne, z których dwa są zamykane na klucz. Objętość pojemnika na produkty wynosi 54 litry. Dzięki pokrywie pojemnik można układać jeden na drugim.

- **Wózek basenowy**

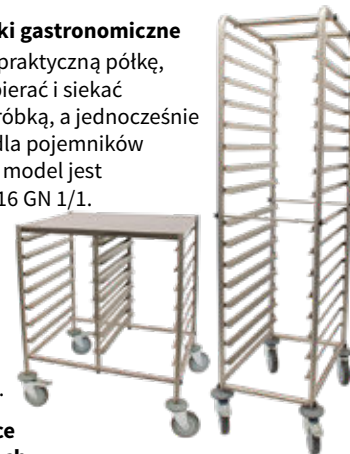
Pokrój warzywa bezpośrednio do zalewy lub wody, aby były chrupiące. Wózek basenowy jest wyposażony w praktyczny kranik spustowy i mieści 85 litrów.



- **Wózki na pojemniki gastronomiczne**

Niższy wariant ma praktyczną półkę, na której można obierać i siekać produkty przed obróbką, a jednocześnie zapewnia miejsce dla pojemników 2x7 GN 1/1. Wyższy model jest przystosowany do 16 GN 1/1.

Oba wózki kontenerowe są wyposażone w cztery kółka samonastawne, z których dwa są zamykane na klucz.



- **Szczotki czyszczące w dwóch rozmiarach**

Służą do czyszczenia maszyn i narzędzi tnących. Oba mają szorstkie włosie, które jest szczególnie skuteczne do czyszczenia kostek i Julienne Cutters.



- **Wieszak ścienny na narzędzia tnące**

Zapewnia miejsce na trzy narzędzia tnące i szybki przegląd całego asortymentu, oszczędzając miejsce i czyniąc obsługę bezpieczną i wygodną - skuteczny sposób ochrony krawędzi ostrzy przed niepotrzebnym zużyciem.



# PRZEWODNIK PO NARZĘDZIACH TNĄCYCH

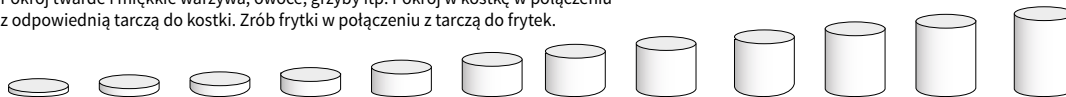


HALLDE oferuje szeroką gamę narzędzi tnących do maszyn do szatkownic i kutrów kombi. Wszystkie narzędzia tnące mają noże wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej i można je myć w zmywarkach. Większość narzędzi tnących ma wymienne noże, płytki i noże pionowe (stupki).

## PLASTRY



Pokrój twarde i miękkie warzywa, owoce, grzyby itp. Pokrój w kostkę w połączeniu z odpowiednią tarczą do kostki. Zrób frytki w połączeniu z tarczą do frytek.



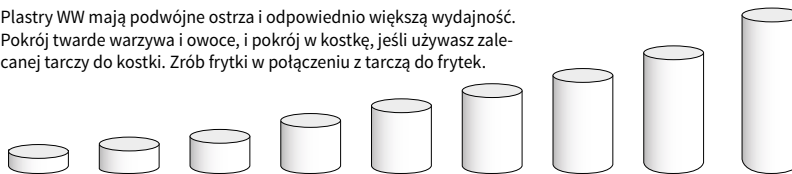
	mm	0,5	1	1,5	2	3	4	5	6	7	8	9	10
CC-32S / RG-50S		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CC-34 / RG-50		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-100		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-200		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

## PLASTRY WW

WW = WYSOKA WYDAJNOŚĆ



Plastry WW mają podwójne ostrza i odpowiednio większą wydajność. Pokrój twarde warzywa i owoce, i pokrój w kostkę, jeśli używasz zalecanej tarczy do kostki. Zrób frytki w połączeniu z tarczą do frytek.



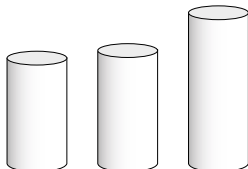
	mm	2	3	4	6	8	10	12	15	20
RG-350 / RG-300i / RG-400i		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



## DELIKATNE PLASTRY



Plastry WW mają podwójne ostrza i odpowiednio większą wydajność. Pokrój twarde warzywa i owoce, i pokrój w kostkę, jeśli używasz zalecanej tarczy do kostki. Zrób frytki w połączeniu z tarczą do frytek.



	mm	14	15	20
CC-32S / RG-50S		-	✓	-
CC-34 / RG-50		-	✓	-
RG-100		-	✓	-
RG-200		-	✓	-
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250		-	✓	-
RG-350 / RG-300i / RG-400i		✓	-	✓

## PLASTRY STANDARDOWE



Pokrój twarde / solidne produkty, takie jak warzywa korzenne itp. Pokrój w kostkę w połączeniu z odpowiednią tarczą do kostki.



mm	20
RG-200	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓



## NÓZ ZĄBKOWANY

**Nowy!**



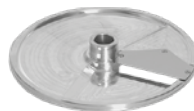
Przecinaj białka, takie jak gotowany kurczak, salami i halloumi.



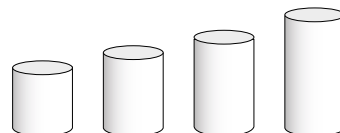
mm	10
CC-32S / RG-50S	✓
CC-34 / RG-50	✓
RG-100	✓
RG-200	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓



## PLASTRY DO MIĘKKICH WARZYW



Pokrój miękkie warzywa, owoce, grzyby itp. Najlepiej stosować podczas krojenia miękkich produktów w połączeniu z odpowiednią tarczą do kostki.



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

## Utrzymuj noże w dobrej formie!

Zawieś narzędzia tnące na stojaku ściennym HALLDE! Po włożeniu do szuflady noże ocierają się o siebie i tępią.

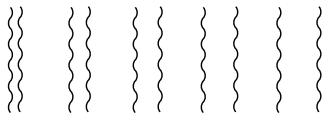
Sprawdź je regularnie i pamiętaj, że ostrza i talerze noży można wymienić. Aby uzyskać więcej informacji, zobacz naszą listę części zamiennych na [hallde.com](http://hallde.com)



## PLASTRY KARBOWANE



Wytnij ozdobne, faliste plastry buraka, ogórka, marchwi itp.

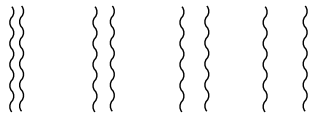


mm	2	3	4	5	6
CC-32S / RG-50S	✓	✓	✓	✓	✓
CC-34 / RG-50	✓	✓	✓	✓	✓
RG-100	✓	✓	✓	✓	✓
RG-200	✓	✓	✓	✓	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓	✓	✓	✓	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	-	✓	✓	✓	✓

## PLASTRY KARBOWANE WW WW = WYSOKA WYDAJNOŚĆ



Plastry karbowane WW mają podwójne ostrza i odpowiednio większą wydajność. Wytnij ozdobne, faliste plastry buraka, ogórka, marchwi itp.



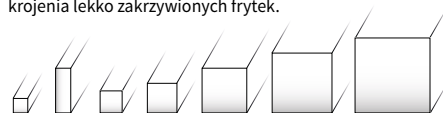
mm	2	3	4	6
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	✓	✓	✓



## SŁUPKI



Tnie w słupki twarde produktów do zupy, sałatki, gulaszu, dekoracje itp. Nadaje się do krojenia lekko zakrzywionych frytek.



mm	2x2	2x6	3x3	4x4	6x6	8x8	10x10
CC-32S / RG-50S	✓	✓	✓	✓	-	-	-
CC-34 / RG-50	✓	✓	✓	✓	-	-	-
RG-100	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-200	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

## SŁUPKI WW

WW = WYSOKA WYDAJNOŚĆ



Słupki WW mają podwójne ostrza i odpowiednio większą wydajność. Tnij w słupki twarde warzywa do zupy, sałatki, gulaszu, dodatki itp. Odpowiednie do krojenia frytek.



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

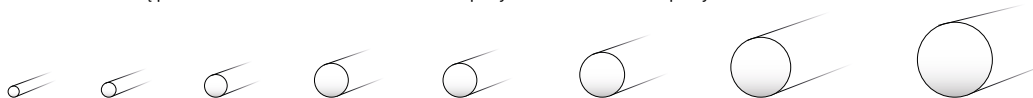




## WIÓRKI



Zetrzyj marchewkę i kapustę do surówki. Zetrzyj orzechy, migdały i suchy chleb.  
Wiórki 6 lub 8 mm są powszechnie stosowana do tarcia sera do pizzy i do rozdrabniania kapusty.



mm	1.5	2	3	4	4,5	6	8	10
CC-32S / RG-50S	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CC-34 / RG-50	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓
RG-100	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓
RG-200	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓
RG-250 <b>diwash</b> / RG-250	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓
Cheese Shredder RG-400i	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓

## TARCZA DO ROZDRABNIANIA, DROBNA



Do rozdrabniania produktów, takich jak, surowe ziemniaki na placki ziemniaczane i suchego pieczywa na bułkę tartą.

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

## TARCZA DO TWARDEGO SERA



Idealna do tarcia twardego sera, takiego jak parmezan. Tworzy nieco większe kawałki niż tarcza do rozdrabniania, bardzo drobna.

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

## TARCZA DO ROZDRABNIANIA, BARDZO DOBRA

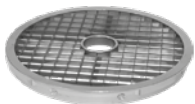


Zetrzyj produkty bardzo drobno, takie jak czarna rzodkiew starta na puree i ziemniaki na puree.

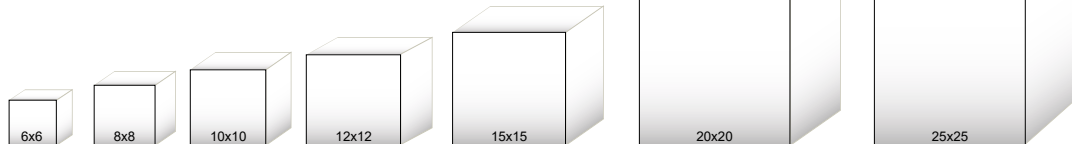
CC-32S / RG-50S	✓
CC-34 / RG-50	✓
RG-100	✓
RG-200	✓
RG-250 <b>diwash</b> / RG-250	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓



## TARCE DO KOSTKI



Pokrój kostkę w połączeniu z odpowiednim rodzajem plastra.  
Pokrój zarówno twarde jak i miękkie warzywa, owoce itp.



mm	6x6	8x8	10x10	12x12	LOW 12x12	15x15	LOW 15x15	20x20	LOW 20x20	EXTRA LOW 20x20	25x25	LOW 25x25
CC-34 / RG-50	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-
RG-100	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-
RG-200	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓

## ZESTAWY DO KOSTKI

**Nowy!**



Zestaw zawierający tarczę do kostki i plaster do cięcia w kostkę warzyw, owoców, itp.



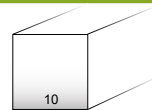
mm	8x8x8	10x10x10
CC-34 / RG-50	✓	✓
RG-100	✓	✓
RG-200	✓	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓	✓



## TARCZA DO FRYTEK



Tnie frytki w połączeniu z plastrzem 10 mm, plastrzem WW 10 mm lub plastrzem do miękkich warzyw 10 mm.



mm	10
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓
RG-350 / RG-300i / RG-400i	✓

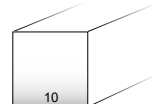


## ZESTAW DO FRYTEK

**Nowy!**



Zestaw zawierający plaster do frytek o narzędzie do frytek należy używać razem aby otrzymać frytki.



mm	10
CC-34 / RG-50	✓
RG-100	✓
RG-250 <i>diwash</i> / RG-250	✓

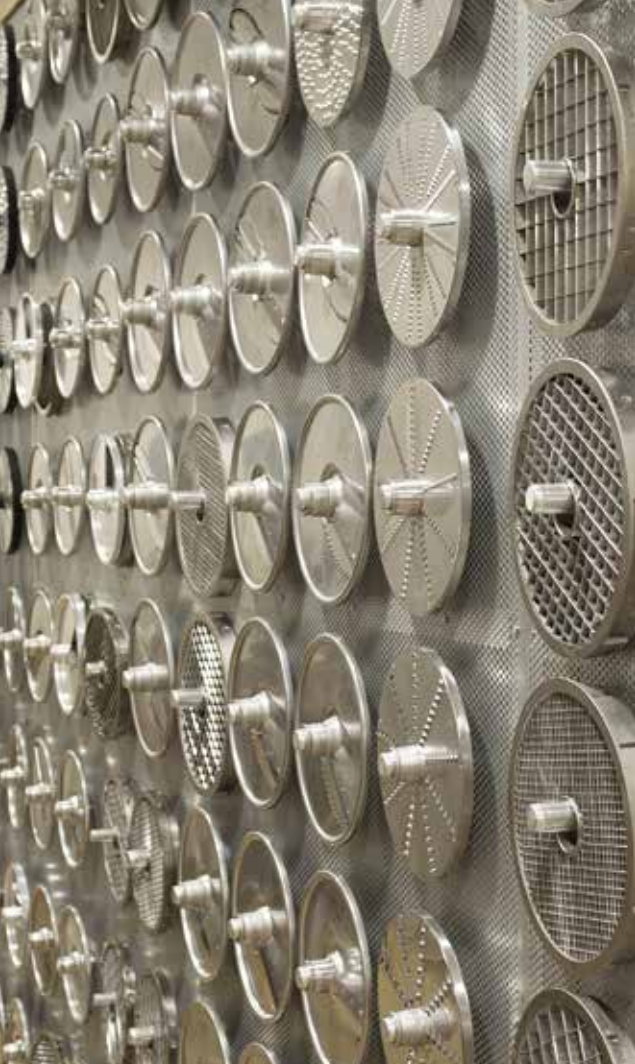


## KOMBINACJE KOSTEK

Szatkwonice oraz kutry HALLDE posiadają szeroki wybór tarcz do kostek. Są zaprojektowane tak, aby ciąć w kostkę w połączeniu z rekomendowanymi tarczami do plastrów.

Tarcze do kotski Ø 185 mm – połącz z ➔	Plastry	Delikatne plastry	Plastry standardowe	Plastry do miękkich warzyw	CC-34 RG-50	RG-100 RG-200	RG-250 RG-250 diwash
6×6 mm	3-6 mm				-	✓	✓
8×8 mm	3-8 mm			8 mm	✓	✓	✓
10×10 mm	3-10 mm			8-10 mm	✓	✓	✓
12×12 mm	3-10 mm			8-10 mm	✓	✓	✓
Niski 12×12 mm				12 mm	✓	✓	✓
15×15 mm	3-10 mm			8-10 mm	✓	✓	✓
Niski 15×15 mm		15 mm		12-15 mm	✓	✓	✓
20×20 mm	3-10 mm			8-10 mm	✓	✓	✓
Niski 20×20 mm		15 mm		15 mm	-	✓	✓
Extra Niski 20×20 mm			20 mm		-	-	✓

Tarcze do kotski Ø 215 mm – połącz z ➔	Plastry	Delikatne plastry	Plastry do miękkich warzyw	Plastry WW	RG-350	RG-300i	RG-400i
6×6 mm	3-6 mm			4-6 mm	✓	✓	✓
8×8 mm	3-8 mm		8 mm	4-8 mm	✓	✓	✓
10×10 mm	3-10 mm		8-10 mm	4-10 mm	✓	✓	✓
12×12 mm	3-10 mm		8-10 mm	4-10 mm	✓	✓	✓
Niski 12×12 mm			12 mm	12 mm	✓	✓	✓
15×15 mm	3-10 mm		8-10 mm	4-10 mm	✓	✓	✓
Niski 15×15 mm		14 mm	12-15 mm	12-15 mm	✓	✓	✓
20×20 mm	3-10 mm		8-10 mm	4-10 mm	✓	✓	✓
Niski 20×20 mm		14-20 mm	12-15 mm	12-20 mm	✓	✓	✓
25×25 mm	3-10 mm		8-10 mm	4-10 mm	✓	✓	✓
Niski 25×25 mm		14-20 mm	12-15 mm	12-20 mm	✓	✓	✓



# ŚLEDŹ NAS!

Szukaj porad, inspiracji i nauki. Odwiedź naszą stronę!



Z ponad 80-letnim doświadczeniem i posiadaniu kilku ważnych patentów HALLDE jest światowym liderem w rozwoju i produkcji maszyn do przetwarzania warzyw oraz innych rodzajów maszyn do przygotowywania żywności, do użytku profesjonalnego. Nasze produkty są sprzedawane w ponad 80 krajach na całym świecie.

HALLDE przestrzega norm higieny, bezpieczeństwa i jakości. Wszystkie plastiki w maszynach HALLDE nie zawierają BPA.



CB-certified



## Food Preparation Machines

Made in Sweden 