



Овощерезки

Куттеры



Комби куттеры

Блендер



Архангельск (8182)63-90-72  
 Астана (7172)727-132  
 Астрахань (8512)99-46-04  
 Барнаул (3852)73-04-60  
 Белгород (4722)40-23-64  
 Брянск (4832)59-03-52  
 Владивосток (423)249-28-31  
 Волгоград (844)278-03-48  
 Вологда (8172)26-41-59  
 Воронеж (473)204-51-73  
 Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
 Ижевск (3412)26-03-58  
 Иркутск (395)279-98-46  
 Казань (843)206-01-48  
 Калининград (4012)72-03-81  
 Калуга (4842)92-23-67  
 Кемерово (3842)65-04-62  
 Киров (8332)68-02-04  
 Краснодар (861)203-40-90  
 Красноярск (391)204-63-61  
 Курск (4712)77-13-04  
 Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
 Москва (495)268-04-70  
 Мурманск (8152)59-64-93  
 Набережные Челны (8552)20-53-41  
 Нижний Новгород (831)429-08-12  
 Новокузнецк (3843)20-46-81  
 Новосибирск (383)227-86-73  
 Омск (3812)21-46-40  
 Орел (4862)44-53-42  
 Оренбург (3532)37-68-04  
 Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47  
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
 Рязань (4912)46-61-64  
 Самара (846)206-03-16  
 Санкт-Петербург (812)309-46-40  
 Саратов (845)249-38-78  
 Севастополь (8692)22-31-93  
 Симферополь (3652)67-13-56  
 Смоленск (4812)29-41-54  
 Сочи (862)225-72-31  
 Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35  
 Тверь (4822)63-31-35  
 Томск (3822)98-41-53  
 Тула (4872)74-02-29  
 Тюмень (3452)66-21-18  
 Ульяновск (8422)24-23-59  
 Уфа (347)229-48-12  
 Хабаровск (4212)92-98-04  
 Челябинск (351)202-03-61  
 Череповец (8202)49-02-64  
 Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47    Казахстан (772)734-952-31    Таджикистан (992)427-82-92-69

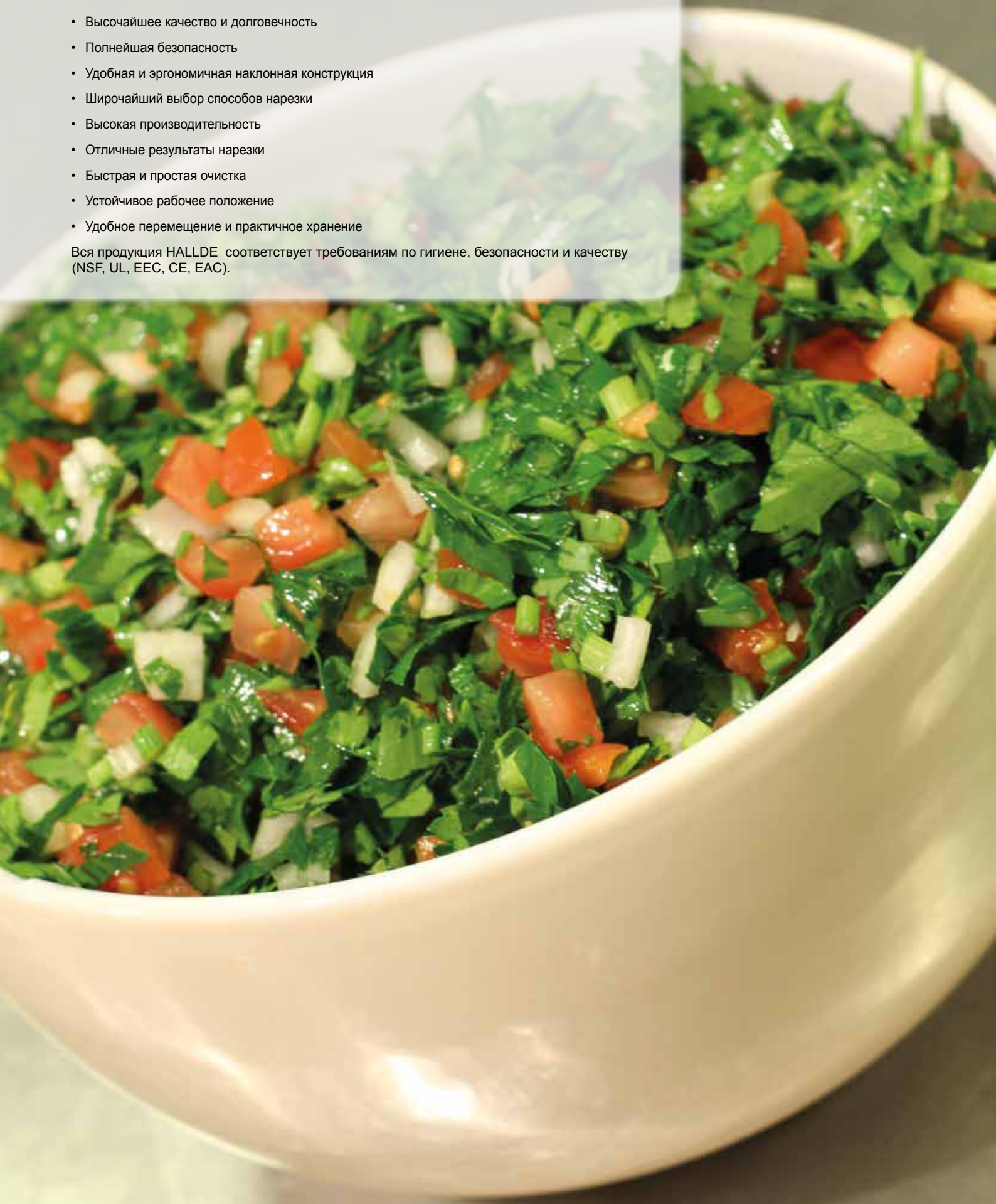
<http://halde.nt-rt.ru> || [hda@nt-rt.ru](mailto:hda@nt-rt.ru)



**КОМПАНИЯ HALLDE ПРОИЗВОДИТ ЧЕТЫРЕ ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МАШИН ДЛЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ОВОЩЕРЕЗКИ, ВЕРТИКАЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ/БЛЕНДЕРЫ, КОМБИ ПРОЦЕССОРЫ (КУТТЕР-ОВОЩЕРЕЗКА) И БЛЕНДЕРЫ. НАШИ ПРИОРИТЕТЫ:**

- Высочайшее качество и долговечность
- Полнейшая безопасность
- Удобная и эргономичная наклонная конструкция
- Широчайший выбор способов нарезки
- Высокая производительность
- Отличные результаты нарезки
- Быстрая и простая очистка
- Устойчивое рабочее положение
- Удобное перемещение и практичное хранение

Вся продукция HALLDE соответствует требованиям по гигиене, безопасности и качеству (NSF, UL, EEC, CE, EAC).



# HALLDE КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

## ПУТЕВОДИТЕЛЬ

Руководство по режущему оборудованию .....	4
Производительность моделей .....	6

## ОВОЩЕРЕЗКА

с аксессуарами и режущими дисками

RG-50S и RG-50 .....	8
RG-100 .....	10
RG-200 .....	12
RG-250 .....	14
RG-350 .....	16
RG-400i .....	19

## КОМБИ КУТТЕРЫ

с аксессуарами и режущими дисками

CC-32S .....	25
CC-34 .....	26

## ВЕРТИКАЛЬНЫЙ КУТТЕР БЛЕНДЕР/МИКСЕР

VCB-32 .....	29
VCM-41 .....	30
VCM-42 .....	30
VCB-61 .....	31
VCB-62 .....	31

## БЛЕНДЕР с аксессуарами

SB-4 .....	33
------------	----

## ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

- При заказе указывайте артикул изделия и его описание.
  - Компания Хальде РУС® оставляет за собой право производить изменения конструкции аппаратов, аксессуаров, режущих дисков и относящихся к ним цен без предварительного уведомления.
- На оборудование компании HALLDE предоставляется гарантия сроком один год. Гарантия распространяется только на машины и не покрывает режущие диски и другие аксессуары.
- Компания не несет ответственности за опечатки и другие ошибки в тексте.

## ПЕРЕВОД РАЗМЕРОВ

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



Машины, представленные в каталоге, соответствуют директивам CE, техническому регламенту EAC, NSF и UL. Для получения дополнительной информации свяжитесь с местным дистрибьютором.



Компания HALLDE сертифицирована по международному стандарту качества ISO 9001.







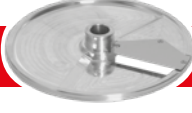


# РУКОВОДСТВО ПО РЕЖУЩЕМУ ОБОРУДОВАНИЮ

\* = диски для RG-100

● = Только для RG-250




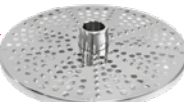
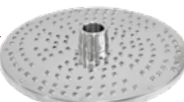
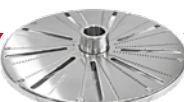
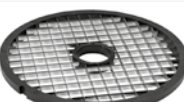
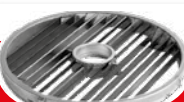
ВП = высокопроизводительный

Все режущие диски, перечисленные ниже, можно мыть в посудомоечной машине.

	MM	CC-32S RG-50S	CC-34 RG-50	RG-100	RG-200 RG-250	RG-350 RG-400i	
 <p><b>Ломтик</b></p> <p>Для нарезки ломтиком как твёрдых, так и мягких овощей, фруктов, грибов и т.д. Для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками. Для картофеля фри вместе с решёткой для фри. Для шинковки капусты.</p>	0.5	* 63159	* 63159	63159	63133	63082	
	1	85001	85001	63157	63058	63081	
	1.5	* 63109	* 63109	63109	63111	63023	
	2	85002	85002	63114	63116	63026	
	3	* 63161	* 63161	63161	63162	63045	
	4	85004	85004	63089	63091	63056	
	5	* 63163	* 63163	63163	63164	63083	
	6	85006	85006	63094	63096	63046	
	7	* 63165	* 63165	63165	86028	63084	
	8	* 63099	* 63099	63099	63101	63042	
	9	* 86030	* 86030	86030	86036	63085	
	10	* 63104	* 63104	63104	63106	63033	
 <p><b>ВП Ломтик</b></p> <p>Нарезает твердые овощи и фрукты ломтиком и, вместе с соответствующей решеткой, кубиком. Нарезает картофель-фри совместно с решеткой для нарезки картофеля-фри. Высокопроизводительный диск для нарезки ломтиком имеет два прямых лезвия и, соответственно, повышенную производительность.</p>	2	-	-	-	-	65040	
	3	-	-	-	-	65045	
	4	-	-	-	-	65041	
	6	-	-	-	-	65042	
	8	-	-	-	-	65043	
	10	-	-	-	-	65044	
	12	-	-	-	-	65018	
	15	-	-	-	-	65021	
	20	-	-	-	-	65024	
		14	-	-	-	-	62320
 <p><b>Диски для ТОНКОЙ НАРЕЗКИ</b></p> <p>Для нарезки ломтиком как твёрдых, так и мягких овощей, фруктов, грибов и т.д. Для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками.</p>	15	* 83373	* 83373	83373	82519	-	
	20	-	-	-	-	62322	
	20	-	-	-	82395	-	
 <p><b>Диски для СТАНДАРТНОЙ НАРЕЗКИ</b></p> <p>Для нарезки ломтиком твёрдых овощей, таких как корнеплоды и т.д. Для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками.</p>	20	-	-	-	82395	-	
	 <p><b>Диски для НАРЕЗКИ МЯГКИХ ПРОДУКТОВ</b></p> <p>Для нарезки ломтиком мягких овощей, фруктов, грибов и т.д. Для нарезки кубиком мягких продуктов вместе с подходящими решётками.</p>	8	-	* 83375	83375	82532	62573
		10	-	* 83364	83364	82510	62575
		12	-	* 83385	83385	82557	62577
15		-	* 83383	83383	82554	62579	
 <p><b>Волнистый ЛОМТИК</b></p> <p>Применяется для нарезки волнистых ломтиков огурцов, свёклы, моркови и т.д.</p>	2	* 63362	* 63362	63362	63352	-	
	3	* 63363	* 63363	63363	63353	63343	
	4	85048	85048	63141	63117	63074	
	5	* 63365	* 63365	63365	63355	63345	
	6	* 63149	* 63149	63149	63177	63039	
	 <p><b>ВП Волнистый ЛОМТИК</b></p> <p>Нарезает твердые овощи и фрукты волнистым ломтиком. Высокопроизводительный диск для нарезки волнистым ломтиком имеет два прямых лезвия и, соответственно, повышенную производительность.</p>	2	-	-	-	-	65060
3		-	-	-	-	65063	
4		-	-	-	-	65061	
6		-	-	-	-	65062	





Все режущие диски, перечисленные ниже, можно мыть в посудомоечной машине.		MM	CC-32S RG-50S	CC-34 RG-50	RG-100	RG-200 RG-250	RG-350 RG-400i
 <p><b>СОЛОМКА</b></p> <p>Для нарезки соломкой твёрдых продуктов для супов, салатов, сервировки, тушения и т.д. Для картофеля фри слегка закруглённой формы.</p>	2 x 2	85057	85057	63122	63132	63212	
	2 x 6	* 63346	* 63346	63346	63347	63218	
	3 x 3	* 63350	* 63350	63350	63351	63349	
	4 x 4	85050	85050	63128	63130	63061	
	6 x 6	–	–	63138	63140	63065	
	8 x 8	–	–	63146	63148	63073	
	10 x 10	–	–	63154	63156	63080	
 <p><b>ВП СОЛОМКА</b></p> <p>Нарезает твердые овощи и фрукты соломкой для супов, салатов, маринадов, консервации, картофеля-фри. Высокопроизводительный диск для нарезки соломкой имеет два прямых лезвия и, соответственно, повышенную производительность.</p>	2 x 2	–	–	–	–	65000	
	2,5 x 2,5	–	–	–	–	65049	
	2 x 6	–	–	–	–	65056	
	4 x 4	–	–	–	–	65004	
	6 x 6	–	–	–	–	65007	
	8 x 8	–	–	–	–	65010	
	10 x 10	–	–	–	–	65015	
 <p><b>ТЁРКИ/ИЗМЕЛЬЧИТЕЛИ</b></p> <p>Для натирания моркови и капусты для салатов. Для измельчения орехов, миндаля, сухарей. Для натирания сыра для пиццы часто используются тёрки 4,5-6 мм. Для капусты 8-10 мм.</p>	1.5	* 83210	* 83210	83210	83421	62630	
	2	85044	85044	83211	83422	62631	
	3	* 83212	* 83212	83212	83423	62632	
	4	85040	85040	–	–	–	
	4.5	* 83213	* 83213	83213	83424	62633	
	6	85045	85045	83216	83425	62634	
	8	* 83214	* 83214	83214	83426	62635	
10	* 83272	* 83272	83272	83427	62636		
 <p><b>МЕЛКАЯ ТЁРКА</b></p> <p>Для тонкого натирания продуктов, например, твёрдых сухих сыров, сырого картофеля для драников, изготовления панировки.</p>	Тонкая	* 83215	* 83215	83215	83428	62637	
	 <p><b>ТЁРКА ДЛЯ ТВЁРДОГО СЫРА</b></p> <p>Идеальна для натирания твёрдого сыра, такого как пармезан. Производит несколько более грубую крошку, чем Мелкая тёрка, особо мелкая</p>	Твёрдый сыр	* 83249	* 83249	83249	83430	62639
 <p><b>ОСОБО МЕЛКАЯ ТЁРКА</b></p> <p>Натирает продукты очень мелко, такие как черная редька, тертая для пюре и т.д.</p>		Особо тонкая	* 83284	* 83284	83284	83429	62638
	 <p><b>РЕШЁТКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ</b></p> <p>Решётки предназначены для нарезки кубиком в сочетании с подходящими подрезными дисками (диски для нарезки ломтиком и кубиком). Для нарезки как твёрдых, так и мягких продуктов.</p> <p>H = Низкая OH = Особо низкаяX-L = Extra Low</p>	6 x 6	–	–	83290	83290	37177
8 x 8		–	* 83291	83291	83291	37178	
10 x 10		–	* 83292	83292	83292	37179	
12 x 12		–	* 83293	83293	83293	37180	
H 12 x 12		–	* 83294	83294	83294	37181	
15 x 15		–	* 83295	83295	83295	37182	
H 15 x 15		–	* 83296	83296	83296	37183	
20 x 20		–	* 83297	83297	83297	37184	
H 20 x 20		–	–	83298	83298	37185	
OH 20 x 20		–	–	–	● 83299	–	
25 x 25		–	–	–	–	37186	
H 25 x 25	–	–	–	–	37187		
 <p><b>РЕШЁТКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ-ФРИ</b></p> <p>Для нарезки картофеля фри (прямой брусочек 10x10 мм) в сочетании с диском для нарезки 10 мм.</p>	10	–	–	–	● 86510	37176	





# ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ МОДЕЛЕЙ

**CC-32S/34**

**RG-50S/50**

- до 80 порций
- 120 кг/ч

**RG-100**

- до 400 порций
- 300 кг/ч

**RG-200**

- до 700 порций
- 400 кг/ч

**RG-250**

- до 800 порций
- 500 кг/ч

**RG-400i**

- 3000 порций
- 0,9-2,4 тонн/ч

**RG-350**

- до 1 200 порций
- 700-1800 кг/ч



# HALLDE

## ОВОЩЕРЕЗКА

### СПОСОБЫ ПЕРЕРАБОТКИ

Натирает, шинкует, измельчает, нарезает ломтиками, кубиками, соломкой, брусочками и волнистыми ломтиками различных размеров в зависимости от выбранного режущего диска и модели овощерезки.

### ПОЛЬЗОВАТЕЛИ

Широкий ассортимент изделий HALLDE подходит разным пользователям — от небольших кафе до предприятий пищевой промышленности.



### ПОЧЕМУ СТОИТ ВЫБРАТЬ ОВОЩЕРЕЗКУ HALLDE?

- Широкий модельный ряд
- Широкий выбор режущих дисков
- Быстрая и простая очистка
- Экономия времени
- Полнейшая безопасность
- Высочайшее качество и долговечность
- Автоматический старт/стоп
- Точная и безупречная нарезка
- Удобное перемещение и хранение
- Удобная и эргономичная наклонная конструкция

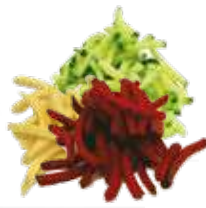
## БОЛЕЕ ЧЕМ 30 РАЗЛИЧНЫХ НАРЕЗОК



Ломтик



Волнистый ломтик



Соломка



Тёрка

## ОВОЩЕРЕЗКА RG-50S

Перерабатывает до 80 порций в день/120 кг/ч.

- Быстрая и простая очистка, все съемные части пригодны для мытья в посудомоечной машине
- Режущие диски из нержавеющей стали
- Автоматический старт/стоп
- Точная и безупречная нарезка
- Встроенная труба подачи
- Экономия времени
- Легкая и удобная в перемещении
- Настольная модель
- Полнейшая безопасность
- Высочайшее качество и долговечность



### RG-50S МАШИНА

№ изделия	Описание
24680	RG-50S / 220-240 1 50/60

## БОЛЕЕ ЧЕМ 30 РАЗЛИЧНЫХ НАРЕЗОК



Ломтик



Волнистый ломтик



Соломка



Тёрка



Кубик

## ОВОЩЕРЕЗКА RG-50

Перерабатывает до 80 порций в день/120 кг/ч.

- Быстрая и простая очистка, все съемные части пригодны для мытья в посудомоечной машине
- Режущие диски из нержавеющей стали
- Автоматический старт/стоп
- Точная и безупречная нарезка
- Встроенная труба подачи
- Экономия времени
- Легкая и удобная в перемещении
- Настольная модель
- Полнейшая безопасность
- Высочайшее качество и долговечность



### RG-50 МАШИНА

№ изделия	Описание
24730	RG-50 / 220-240 1 50/60



## RG-50S и RG-50 АКСЕССУАРЫ

№ изделия	Описание
1076	Настенный кронштейн для 3 режущих дисков/решеток
10037	Малая щётка для очистки
10020	Большая щётка для очистки



Практичные настенные кронштейны для режущих

Держатель для 3-х дисков. Экономит место, обеспечивает безопасное удобное хранение и способствует предохранению режущих кромок от повреждений.



Малая щётка для очистки



Большая щётка для очистки

Щётки для очистки двух размеров предназначены для очистки машин и режущих инструментов. У обеих щёток грубая щетина, которая особенно эффективна при очистке решеток для нарезки кубиками и дисков для нарезки соломкой.

## RG-50S и RG-50 Режущие диски

Все нижеуказанные диски можно мыть в посудомоечной машине. См. Руководство по режущему оборудованию, стр. 4-5, для исчерпывающей информации.



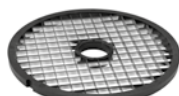
### Ломтик

№ изделия	Размер
85001	1 мм
85002	2 мм
85004	4 мм
85006	6 мм



### Тёрка/ Измельчитель

№ изделия	Размер
85044	2 мм
85040	4 мм
85045	6 мм



### РЕШЁТКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ

Только для RG-50. См. Руководство по режущему оборудованию, стр. 4-5. Важно! Решетки для нарезки кубиком могут использоваться в сочетании только с дисками для RG-100. Комбинации дисков для нарезки кубиком см. на стр. 11



### Волнистый ломтик

№ изделия	Размер
85048	4 мм



### СОЛОМКА

№ изделия	Размер
85057	2x2 мм
85050	4x4 мм

### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ КОМПЛЕКТЫ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ !

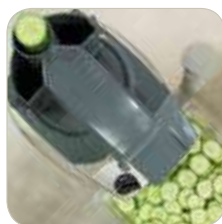
№ изделия	Описание
84081	Комплект из 2-х режущих дисков Ломтик 4 мм, Тёрка/Измельчитель 4 мм.
84082	Комплект из 4-х режущих дисков Ломтик 2 и 4 мм, Тёрка/Измельчитель 4 мм, Соломка 2x2 мм.



Цилиндр подачи



Укладка томатов



Труба подачи



Легко переносить



Детали, моющиеся  
в посудомоечной машине

## БОЛЕЕ ЧЕМ 45 РАЗЛИЧНЫХ НАРЕЗОК



Ломтик



Волнистый ломтик



Соломка



Тёрка



Кубик

## ОВОЩЕРЕЗКА RG-100

Перерабатывает до 400 порций в день/300 кг/ч.

- Режущие диски полностью из нержавеющей стали
- Режущие диски со сменными лезвиями
- Точная и безупречная нарезка
- Экономия времени
- Автоматический старт/стоп
- Удобная и эргономичная наклонная конструкция
- Встроенная труба подачи
- Дополнительное устройство подачи позволяет нарезать под углом
- Быстрая и простая очистка
- Рукоятка обеспечивает удобное перемещение
- Настольная модель
- Прочная и износостойкая машина
- Полнейшая безопасность
- Высочайшее качество и долговечность



### RG-100 МАШИНА

№ изделия	Описание
1002	RG-100 / 220-240 1 50/60
1504	RG-100 / 380-420 3N 50/60
11114	RG-100 / 220-240 1 50/60 C

= Модель с замком.

### RG-100 АКСЕССУАРЫ

№ изделия	Описание
1345	Устройство подачи для нарезки под углом
1154	Трубчатая вставка, включая пестик
25270	Стол-подставка, нерж. сталь, включая контейнер из пищевого пластика 1/1-100
40721	Гастрономическая тележка, нержавеющая сталь, рукоятка, блокируемые колеса, регулируемая по высоте, в комплект входит гастрономический контейнер 1/1-200 (поликарбонат).
1076	Настенный кронштейн для 3 дисков/решеток
10037	Малая щётка для очистки
10020	Большая щётка для очистки



Практичные настенные кронштейны для режущих дисков



Малая щётка для очистки



Большая щётка для очистки



Трубчатая вставка (включая пестик)



Устройство подачи для нарезки под углом



Тележка с гастрономическим поддоном



Стол-подставка



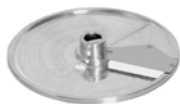
## RG-100 Режущие диски

Все нижеуказанные диски можно мыть в посудомоечной машине. См. Руководство по режущему оборудованию, стр. 4-5, для исчерпывающей информации.



### Ломтик

№ изделия	Размер
63159	0.5 мм
63157	1 мм
63109	1.5 мм
63114	2 мм
63161	3 мм
63089	4 мм
63163	5 мм
63094	6 мм
63165	7 мм
63099	8 мм
86030	9 мм
63104	10 мм



### Диск для НАРЕЗКИ МЯГКИХ ПРОДУКТОВ

№ изделия	Размер
83375	8 мм
83364	10 мм
83385	12 мм
83383	15 мм



### Диск для ТОНКОЙ НАРЕЗКИ

№ изделия	Размер
83373	15 мм



### ТЁРКА/ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ

№ изделия	Размер
83210	1.5 мм
83211	2 мм
83212	3 мм
83213	4.5 мм
83216	6 мм
83214	8 мм
83272	10 мм



### Мелкая ТЁРКА, МЕЛКАЯ

№ изделия	Размер
83215	Тонкая



### ТЁРКА для ТВЁРДОГО СЫРА

№ изделия	Размер
83249	Твёрдый сыр



### Мелкая ТЁРКА, ОСОБО МЕЛКАЯ

№ изделия	Размер
83284	Особо тонкая



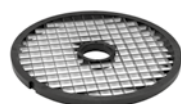
### Волнистый ЛОМТИК

№ изделия	Размер
63362	2 мм
63363	3 мм
63141	4 мм
63365	5 мм
63149	6 мм



### Соломка

№ изделия	Размер
63122	2x2 мм
63346	2x6 мм
63350	3x3 мм
63128	4x4 мм
63138	6x6 мм
63146	8x8 мм
63154	10x10 мм



### РЕШЁТКИ для НАРЕЗКИ КУБИКАМИ

№ изделия	Размер	Комбинируется с
83290	6x6 мм	• Ломтик 3-6 мм
83291	8x8 мм	• Ломтик 3-8 мм • Диск для мягких продуктов 8 мм
83292	10x10 мм	• Ломтик 3-10 мм • Диски для мягких продуктов 8-10 мм
83293	12x12 мм	• Ломтик 3-10 мм • Диски для мягких продуктов 8-10 мм
83294	12x12 мм Низкая	• Диск для мягких продуктов 12 мм
83295	15x15 мм	• Ломтик 3-10 мм • Диски для мягких продуктов 8-10 мм
83296	15x15 мм Низкая	• Диск для тонкой нарезки 15 мм • Диски для мягких продуктов 12-15 мм
83297	20x20 мм	• Ломтик 3-10 мм • Диски для мягких продуктов 8-10 мм
83298	20x20 мм Низкая	• Диск для тонкой нарезки 15 мм • Диски для мягких продуктов 12-15 мм

### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ КОМПЛЕКТЫ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ !

№ изделия	Описание
84010	<b>Комплект из 4 режущих дисков</b> Включая держатели режущих дисков Ломтик 1.5 и 4 мм, Тёрки/измельчители 2 и 8 мм.
84011	<b>Комплект из 7 режущих дисков</b> Включая держатели режущих дисков Ломтик 1.5, 4 и 10 мм, Тёрки/измельчители 2 и 8 мм, Соломка 4x4 мм, Решётка для нарезки кубиками 10x10 мм.



Цилиндр подачи



Укладка томатов



Труба подачи



Легко переносить



Детали, моющиеся в посудомоечной машине

## БОЛЕЕ ЧЕМ 45 РАЗЛИЧНЫХ НАРЕЗОК



Ломтик



Волнистый ломтик



Соломка



Тёрка



Кубик

## ОВОЩЕРЕЗКА RG-200

Перерабатывает до 700 порций в день/400 кг/ч.

- Режущие диски полностью из нержавеющей стали
- Режущие диски со сменными лезвиями
- Точная и безупречная нарезка
- Широкое круглое загрузочное отверстие
- Экономия времени
- Автоматический старт/стоп
- Удобная и эргономичная наклонная конструкция
- Встроенная труба подачи
- Дополнительное устройство подачи позволяет нарезать под углом
- Быстрая и простая очистка
- Рукоятка обеспечивает удобное перемещение
- Может использоваться на обычном столе, но предпочтительно — на столе-подставке
- Настольная модель
- Полнейшая безопасность
- Прочная и износостойкая машина
- Высочайшее качество и долговечность



### RG-200 МАШИНА

№ изделия	Описание
1204	RG-200 / 220-240 1 50/60
12020	RG-200 / 380-415 3N 50/60
11115	RG-200 / 220-240 1 50/60 C

= Модель с замком.

### RG-200 АКСЕССУАРЫ

№ изделия	Описание
1345	Устройство подачи для нарезки под углом
1154	Трубчатая вставка, включая пестик
25270	Стол-подставка, нерж. сталь, включая контейнер из пищевого пластика 1/1-100
40721	Гастрономическая тележка, нержавеющая сталь, рукоятка, блокируемые колеса, регулируемая по высоте, в комплект входит гастрономический контейнер 1/1-200 (поликарбонат).
1076	Настенный кронштейн для 3 дисков/решеток
10037	Малая щётка для очистки
10020	Большая щётка для очистки



Практичные настенные кронштейны для режущих дисков



Малая щётка для очистки



Большая щётка для очистки



Трубчатая вставка (включая пестик)



Устройство подачи для нарезки под углом



Тележка с гастрономическим поддоном



Стол-подставка



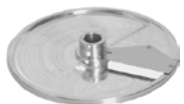
## RG-200 Режущие диски

Все нижеуказанные диски можно мыть в посудомоечной машине. См. Руководство по режущему оборудованию, стр. 4-5, для исчерпывающей информации.



### Ломтик

№ изделия	Размер
63133	0.5 мм
63058	1 мм
63111	1.5 мм
63116	2 мм
63162	3 мм
63091	4 мм
63164	5 мм
63096	6 мм
86028	7 мм
63101	8 мм
86036	9 мм
63106	10 мм



### Диск для НАРЕЗКИ МЯГКИХ ПРОДУКТОВ

№ изделия	Размер
82532	8 мм
82510	10 мм
82557	12 мм
82554	15 мм



### Диск для ТОНКОЙ НАРЕЗКИ

№ изделия	Размер
82519	15 мм



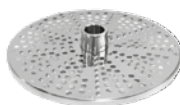
### Диск для СТАНДАРТНОЙ НАРЕЗКИ

№ изделия	Размер
82395	20 мм



### Тёрка/ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ

№ изделия	Размер
83421	1.5 мм
83422	2 мм
83423	3 мм
83424	4.5 мм
83425	6 мм
83426	8 мм
83427	10 мм



### Мелкая Тёрка, МЕЛКАЯ

№ изделия	Размер
83428	Тонкая



### Тёрка для ТВЁРДОГО СЫРА

№ изделия	Размер
83430	Твёрдый сыр



### Мелкая Тёрка, ОСОБО МЕЛКАЯ

№ изделия	Размер
83429	Особо тонкая



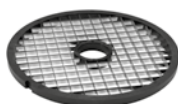
### Волнистый ЛОМТИК

№ изделия	Размер
63352	2 мм
63353	3 мм
63117	4 мм
63355	5 мм
63177	6 мм



### Соломка

№ изделия	Размер
63132	2x2 мм
63347	2x6 мм
63351	3x3 мм
63130	4x4 мм
63140	6x6 мм
63148	8x8 мм
63156	10x10 мм



### РЕШЁТКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ

№ изделия	Размер	Комбинируется с
83290	6x6 мм	• Ломтик 3-6 мм
83291	8x8 мм	• Ломтик 3-8 мм • Диск для мягких продуктов 8 мм
83292	10x10 мм	• Ломтик 3-10 мм • Диски для мягких продуктов 8-10 мм
83293	12x12 мм	• Ломтик 3-10 мм • Диски для мягких продуктов 8-10 мм
83294	12x12 мм Низкая	• Диск для мягких продуктов 12 мм
83295	15x15 мм	• Ломтик 3-10 мм • Диски для мягких продуктов 8-10 мм
83296	15x15 мм Низкая	• Диск для тонкой нарезки 15 мм • Диски для мягких продуктов 12-15 мм
83297	20x20 мм	• Ломтик 3-10 мм • Диски для мягких продуктов 8-10 мм
83298	20x20 мм Низкая	• Диск для тонкой нарезки 15 мм • Диски для мягких продуктов 12-15 мм

### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ КОМПЛЕКТЫ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ !

№ изделия	Описание
84012	<b>Комплект из 4 режущих дисков</b> <b>Включая держатели режущих дисков</b> Ломтик 1.5 и 4 мм, Тёрки/измельчители 2 и 8 мм.
84013	<b>Комплект из 7 режущих дисков</b> <b>Включая держатели режущих дисков</b> Ломтик 1.5, 4 и 10 мм, Тёрки/измельчители 2 и 8 мм, Соломка 4x4 мм, Решётка для нарезки кубиками 10x10 мм.



Цилиндр подачи



Укладка томатов



Труба подачи



Легко переносить



Детали, моющиеся в посудомоечной машине

## БОЛЕЕ ЧЕМ 50 РАЗЛИЧНЫХ НАРЕЗОК



Ломтик

Волнистый ломтик

Соломка

Тёрка

Кубик

Нарезка картофеля-фри

## ОВОЩЕРЕЗКА RG-250

Перерабатывает до 800 порций в день/500кг/ч.

- Режущие диски полностью из нержавеющей стали
- Режущие диски со сменными лезвиями
- Точная и безупречная нарезка
- Широкое круглое загрузочное отверстие
- Экономия времени
- Конструкция рукоятки (Ergo-loop) обеспечивает эффект рычага
- Автоматический старт/стоп
- Удобная и эргономичная наклонная конструкция
- Встроенная труба подачи
- Быстрая и простая очистка
- Рукоятки обеспечивают удобное перемещение
- Подходит для использования на столе-подставке
- Полнейшая безопасность
- Прочная и износостойкая машина
- Высочайшее качество и долговечность



### RG-250 МАШИНА

№ изделия	Описание
25005	RG-250 / 220-240 1 50/60
25021	RG-250 / 400 3N 50
11116	RG-250 / 220-240 1 50/60 C

= Модель с замком.

### RG-250 АКСЕССУАРЫ

№ изделия	Описание
25270	Стол-подставка, нерж. сталь, включая контейнер из пищевого пластика 1/1-100
40721	Гастрономическая тележка, нержавеющая сталь, рукоятка, блокируемые колеса, регулируемая по высоте, в комплект входит гастрономический контейнер 1/1-200 (поликарбонат).
1076	Настенный кронштейн для 3 дисков/решеток
10037	Малая щётка для очистки
10020	Большая щётка для очистки



Практичные настенные кронштейны для режущих дисков



Малая щётка для очистки



Большая щётка для очистки



Тележка с гастрономическим поддоном



Стол-подставка



Цилиндр подачи



Укладка томатов



Труба подачи



Легко переносить



Детали, моющиеся в посудомоечной машине



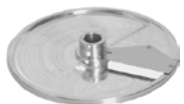
## RG-250 Режущие диски

Все нижеуказанные диски можно мыть в посудомоечной машине. См. Руководство по режущему оборудованию, стр. 4-5, для исчерпывающей информации.



### Ломтик

№ изделия	Размер
63133	0.5 мм
63058	1 мм
63111	1.5 мм
63116	2 мм
63162	3 мм
63091	4 мм
63164	5 мм
63096	6 мм
86028	7 мм
63101	8 мм
86036	9 мм
63106	10 мм



### Диск для нарезки мягких продуктов

№ изделия	Размер
82532	8 мм
82510	10 мм
82557	12 мм
82554	15 мм



### Диск для тонкой нарезки

№ изделия	Размер
82519	15 мм



### Диск для стандартной нарезки

№ изделия	Размер
82395	20 мм



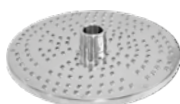
### Тёрка/Измельчитель

№ изделия	Размер
83421	1.5 мм
83422	2 мм
83423	3 мм
83424	4.5 мм
83425	6 мм
83426	8 мм
83427	10 мм



### Мелкая тёрка, мелкая

№ изделия	Размер
83428	Тонкая



### Тёрка для твёрдого сыра

№ изделия	Размер
83430	Твёрдый сыр



### Мелкая тёрка, особо мелкая

№ изделия	Размер
83429	Особо тонкая



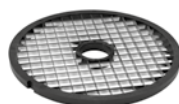
### Волнистый ломтик

№ изделия	Размер
63352	2 мм
63353	3 мм
63117	4 мм
63355	5 мм
63177	6 мм



### Соломка

№ изделия	Размер
63132	2x2 мм
63347	2x6 мм
63351	3x3 мм
63130	4x4 мм
63140	6x6 мм
63148	8x8 мм
63156	10x10 мм



### Решётки для нарезки кубиками

№ изделия	Размер	Комбинируется с
83290	6x6 мм	• Ломтик 3-6 мм
83291	8x8 мм	• Ломтик 3-8 мм • Диск для мягких продуктов 8 мм
83292	10x10 мм	• Ломтик 3-10 мм • Диски для мягких продуктов 8-10 мм
83293	12x12 мм	• Ломтик 3-10 мм • Диски для мягких продуктов 8-10 мм
83294	12x12 мм Низкая	• Диск для мягких продуктов 12 мм
83295	15x15 мм	• Ломтик 3-10 мм • Диски для мягких продуктов 8-10 мм
83296	15x15 мм Низкая	• Диск для тонкой нарезки 15 мм • Диски для мягких продуктов 12-15 мм
83297	20x20 мм	• Ломтик 3-10 мм • Диски для мягких продуктов 8-10 мм
83298	20x20 мм Низкая	• Диск для тонкой нарезки 15 мм • Диски для мягких продуктов 12-15 мм
83299	20x20 мм Особо низкая	• Диск для стандартной нарезки 20 мм



### Решетка для картофеля-фри

№ изделия	Размер	Комбинируется с
86510	10 мм	• Ломтик 10 мм • Диск для мягких продуктов 10 мм

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ КОМПЛЕКТЫ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ !

№ изделия	Описание
84012	<b>Комплект из 4 режущих дисков</b> Включая держатели режущих дисков Ломтик 1.5 и 4 мм, Тёрки/измельчители 2 и 8 мм.
84013	<b>Комплект из 7 режущих дисков</b> Включая держатели режущих дисков Ломтик 1.5, 4 и 10 мм, Тёрки/измельчители 2 и 8 мм, Соломка 4x4 мм, Решётка для нарезки кубиками 10x10 мм.

## БОЛЕЕ ЧЕМ 50 РАЗЛИЧНЫХ НАРЕЗОК



Ломтик

Волнистый ломтик

Соломка

Тёрка

Кубик

Нарезка картофеля-фри

## ОВОЩЕРЕЗКА RG-350

Перерабатывает до 1 200 порций в день, 700 кг/ч с устройством ручной подачи и 1800 кг/ч с бункером непрерывной подачи.

- 2 отдельных устройства подачи для максимальной эффективности:
  - Устройство ручной подачи (Ergo-loop) – обеспечивает эффект рычага
  - Бункер непрерывной подачи – для непрерывной подачи округлых продуктов
- Режущие диски полностью из нержавеющей стали
- Режущие диски со сменными лезвиями
- Точная и безупречная нарезка
- Широкое загрузочное отверстие диаметром 200 мм
- Экономия времени
- Автоматический старт/стоп
- Удобная и эргономичная наклонная конструкция
- Встроенная труба подачи
- Быстрая и простая очистка
- Рукоятки обеспечивают удобное перемещение
- Подходит для использования на столе-подставке
- Полнейшая безопасность
- Прочная и износостойкая машина
- Высочайшее качество и долговечность



### RG-350 МАШИНА

№ изделия	Описание
40941	RG-350 включая устройство ручной подачи / 220-240 1 50/60
40940	RG-350 включая устройство ручной подачи / 380-415 3N 50
11117	RG-350 включая устройство ручной подачи / 380-415 3N 50 C
40947	RG-350 включая бункер непрерывной подачи / 220-240 1 50/60
40948	RG-350 включая бункер непрерывной подачи / 380-415 3N 50

= Модель с замком.

### RG-350 АКСЕССУАРЫ

№ изделия	Описание
25270	Стол-подставка, нерж. сталь, включая контейнер из пищевого пластика 1/1-100
40721	Гастрономическая тележка, нержавеющая сталь, рукоятка, блокируемые колеса, регулируемая по высоте, в комплект входит гастрономический контейнер 1/1-200 (поликарбонат).
1076	Настенный кронштейн для 3 дисков/решеток
10037	Малая щётка для очистки
10020	Большая щётка для очистки



Практичные настенные кронштейны для режущих дисков



Гастрономическая тележка, нержавеющая сталь, рукоятка, блокируемые колеса, регулируемая по высоте, в комплект входит гастрономический контейнер 1/1-200 (поликарбонат).

## RG-350 УСТРОЙСТВА ПОДАЧИ

№ изделия	Описание
40881	Цилиндр подачи с устройством ручной подачи
40871	Бункер непрерывной подачи, включая цилиндр подачи

### МАШИНА В ДВУХ ВАРИАНТАХ

RG-350 это одна из наиболее высокопроизводительных и эффективных машин HALLDE. Существует два различных типа загрузки - Устройство ручной подачи (Ergo Loop) и Устройство непрерывной подачи. Режущие диски, увеличенные до диаметра 215 мм, значительно увеличивают производительность. Устройство ручной подачи снабжено рычагом, что вдвое уменьшает требуемое для работы усилие оператора. Запатентованная система HALLDE Ergo Loop позволяет работать как правой, так и левой рукой.

Устройство непрерывной подачи чрезвычайно производительное за счет отсутствия простоя в время загрузки и работает с округлыми продуктами.



RG-350  
включая устройство  
ручной подачи



RG-350  
включая бункер  
непрерывной подачи



Устройство ручной подачи



Бункер непрерывной  
подачи



*Мы рекомендуем наш регулируемый по высоте стол-подставку, чтобы быть уверенными, что Вы всегда работаете на HALLDE на нужной высоте, особенно с Устройство непрерывной подачи.*



Цилиндр подачи



Укладка томатов



Труба подачи



Бункер непрерывной подачи



Детали, моющиеся  
в посудомоечной машине



## RG-350 Режущие диски

Все нижеуказанные диски можно мыть в посудомоечной машине. См. Руководство по режущему оборудованию, стр. 4-5, для исчерпывающей информации.



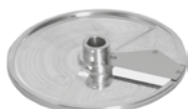
### Ломтик

№ изделия	Размер
63082	0.5 мм
63081	1 мм
63023	1.5 мм
63026	2 мм
63045	3 мм
63056	4 мм
63083	5 мм
63046	6 мм
63084	7 мм
63042	8 мм
63085	9 мм
63033	10 мм



### ВП Ломтик

№ изделия	Размер
65040	2 мм
65045	3 мм
65041	4 мм
65042	6 мм
65043	8 мм
65044	10 мм
65018	12 мм
65021	15 мм
65024	20 мм



### Диск для нарезки мягких продуктов

№ изделия	Размер
62573	8 мм
62575	10 мм
62577	12 мм
62579	15 мм



### Диски для тонкой нарезки

№ изделия	Размер
62320	14 мм
62322	20 мм



### Соломка

№ изделия	Размер
63212	2x2 мм
63218	2x6 мм
63349	3x3 мм
63061	4x4 мм
63065	6x6 мм
63073	8x8 мм
63080	10x10 мм



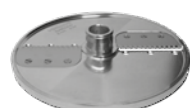
### ВП Соломка

№ изделия	Размер
65000	2x2 мм
65049	2,5x2,5 мм
65056	2x6 мм
65004	4x4 мм
65007	6x6 мм
65010	8x8 мм
65015	10x10 мм



### Волнистый ломтик

№ изделия	Размер
63343	3 мм
63074	4 мм
63345	5 мм
63039	6 мм



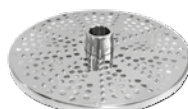
### ВП Волнистый ломтик

№ изделия	Размер
65060	2 мм
65063	3 мм
65061	4 мм
65062	6 мм



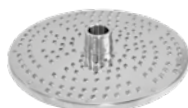
### Тёрка/Измельчитель

№ изделия	Размер
62630	1.5 мм
62631	2 мм
62632	3 мм
62633	4.5 мм
62634	6 мм
62635	8 мм
62636	10 мм



### Мелкая тёрка, мелкая

№ изделия	Размер
62637	Тонкая



### Тёрка для твёрдого сыра

№ изделия	Размер
62639	Твёрдый сыр



### Мелкая тёрка, особо мелкая

№ изделия	Размер
62638	Особо тонкая



### РЕШЁТКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ

№ изделия	Размер	Комбинируется с
37177	6x6 мм	• Ломтик 3-6 мм • ВП Ломтик 4-6 мм
37178	8x8 мм	• Ломтик 3-8 мм • Диск для нарезки мягких продуктов 8 мм • ВП Ломтик 4-8 мм
37179	10x10 мм	• Ломтик 3-10 мм • Диск для нарезки мягких продуктов 8-10 мм • ВП Ломтик 4-10 мм
37180	12x12 мм	• Ломтик 3-10 мм • Диск для нарезки мягких продуктов 8-10 мм • ВП Ломтик 4-10 мм
37181	12x12 мм Низкая	• Диск для нарезки мягких продуктов 12 мм • ВП Ломтик 12 мм
37182	15x15 мм	• Ломтик 3-10 мм • Диск для нарезки мягких продуктов 8-10 мм • ВП Ломтик 4-10 мм
37183	15x15 мм Низкая	• Диск для тонкой нарезки 14 мм • Диск для нарезки мягких продуктов 12-15 мм • ВП Ломтик 12-15 мм
37184	20x20 мм	• Ломтик 3-10 мм • Диск для нарезки мягких продуктов 8-10 мм • ВП Ломтик 4-10 мм
37185	20x20 мм Низкая	• Диски для тонкой нарезки 14-20 мм • Диск для нарезки мягких продуктов 12-15 мм • ВП Ломтик 12-20 мм
37186	25x25 мм	• Ломтик 3-10 мм • Диск для нарезки мягких продуктов 8-10 мм • ВП Ломтик 4-10 мм
37187	25x25 мм Низкая	• Диски для тонкой нарезки 14-20 мм • Диск для нарезки мягких продуктов 12-15 мм • ВП Ломтик 12-20 мм



### РЕШЕТКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ-ФРИ

№ изделия	Размер	Комбинируется с
37176	10 мм	• Ломтик 10 мм • Диски для мягких продуктов 10 мм • ВП Ломтик 10 мм

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ КОМПЛЕКТЫ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ

№ изделия	Описание
84015	<b>Комплект из 6 режущих дисков</b> Включая держатели режущих дисков Ломтик 1.5, 4, 6 и 10 мм, Тёрка/Измельчитель 4.5 мм, Решётка для нарезки кубиками 10x10 мм.
84016	<b>Комплект из 9 режущих дисков</b> Включая держатели режущих дисков Ломтик 1.5, 4, 6 и 10 мм, Соломка 4x4 мм, Тёрки/Измельчители 2 и 8 мм, Мелкая тёрка мелкая, Решётка для нарезки кубиками 10x10 мм.



## БОЛЕЕ ЧЕМ 50 РАЗЛИЧНЫХ НАРЕЗОК



Ломтик

Волнистый ломтик

Соломка

Тёрка

Кубик

Нарезка картофеля-фри

## ОВОЩЕРЕЗКА RG- 400i

Перерабатывает до 3 000 порций в день/до 2,4 тонн/ч.

- 4 отдельных устройства подачи для максимальной гибкости:
  - Бункер непрерывной подачи – для непрерывной подачи округлых продуктов
  - Устройство с 4-мя трубами подачи – для нарезки длинных продуктов
  - Устройство ручной подачи (Ergo-loop) – обеспечивает эффект рычага
  - Устройство пневматической подачи – продукты автоматически проталкиваются одним нажатием
- 2 цилиндра подачи
  - Цилиндр подачи А – с тремя ножами внутри
  - Цилиндр подачи В – с одной перегородкой внутри
- Все устройства подачи и цилиндры подачи изготовлены из нерж. стали
- Режущие диски полностью из нержавеющей стали
- Лоток из нерж. стали для лёгкой очистки
- Режущие диски со сменными лезвиями
- Точная и безупречная нарезка
- Широкое загрузочное отверстие диаметром 200 мм
- Экономия времени
- Автоматический старт/стоп для продолжительной работы
- Быстрая и простая очистка, все съёмные части можно мыть в посудомоечной машине
- Рукоятка и 2 колеса обеспечивают удобное перемещение
- Полнейшая безопасность
- Прочная и износостойкая машина из нерж. стали
- Высочайшее качество и долговечность



### RG-400i МАШИНА

№ изделия	Описание
37062	RG-400i Базовый модуль / 400-415 3N 50/60
11120	RG-400i Базовый модуль / 380-415 3N 50/60 C

= Модель с замком.

### RG-400i АКСЕССУАРЫ

№ изделия	Описание
10351	Компрессор 230 1 50, for 37106
3208	Тележка для аксессуаров нерж. сталь, с блокируемыми колесами.
40721	Гастрономическая тележка, нержавеющая сталь, рукоятка, блокируемые колеса, регулируемая по высоте, в комплект входит гастрономический контейнер 1/1-200 (поликарбонат).
1076	Настенный кронштейн для 3 дисков/решеток
10037	Малая щётка для очистки
10020	Большая щётка для очистки



Практичные настенные кронштейны для режущих дисков



Малая щётка для очистки



Большая щётка для очистки



Тележка с гастрономическим поддоном



Компрессор



Тележка для аксессуаров

## RG-400i УСТРОЙСТВА ПОДАЧИ

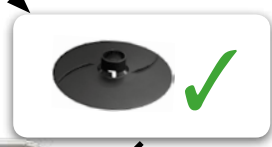
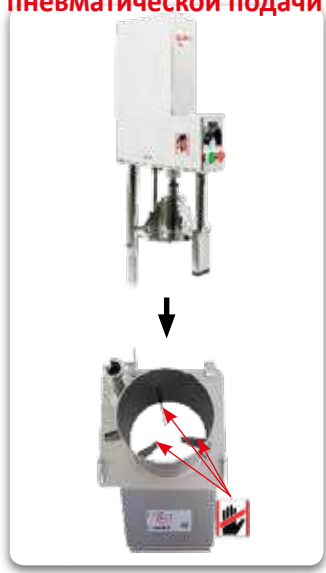
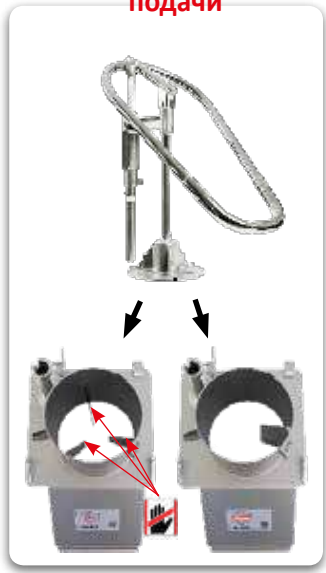
№ изделия	Описание
37091	Бункер непрерывной подачи, включая цилиндр подачи
37063	Цилиндр подачи А <i>использовать с устройствами 37060, 37105 или 37106</i>
37202	Цилиндр подачи В <i>использовать с цилиндрами 37060 или 37105</i>
37060	Устройство ручной подачи, Ergo Loop <i>использовать с цилиндрами 37063 или 37202</i>
37105	Устройство с 4-мя трубами подачи, включая 2 пестика <i>использовать с цилиндрами 37063 или 37202</i>
37106	Устройство пневматической подачи <i>Используйте с цилиндром подачи 37063 и компрессором (10351).</i>

**Устройство ручной подачи**

**Бункер непрерывной подачи**

**Устройство с 4-мя трубами подачи**

**Устройство пневматической подачи**





## RG-400i Режущие диски

Все нижеуказанные диски можно мыть в посудомоечной машине. См. Руководство по режущему оборудованию, стр. 4-5, для исчерпывающей информации.



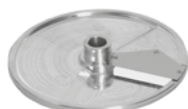
### Ломтик

№ изделия	Размер
63082	0.5 мм
63081	1 мм
63023	1.5 мм
63026	2 мм
63045	3 мм
63056	4 мм
63083	5 мм
63046	6 мм
63084	7 мм
63042	8 мм
63085	9 мм
63033	10 мм



### ВП Ломтик

№ изделия	Размер
65040	2 мм
65045	3 мм
65041	4 мм
65042	6 мм
65043	8 мм
65044	10 мм
65018	12 мм
65021	15 мм
65024	20 мм



### Диск для нарезки мягких продуктов

№ изделия	Размер
62573	8 мм
62575	10 мм
62577	12 мм
62579	15 мм



### Диски для тонкой нарезки

№ изделия	Размер
62320	14 мм
62322	20 мм



### Солонка

№ изделия	Размер
63212	2x2 мм
63218	2x6 мм
63349	3x3 мм
63061	4x4 мм
63065	6x6 мм
63073	8x8 мм
63080	10x10 мм



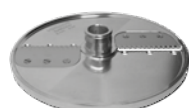
### ВП Солонка

№ изделия	Размер
65000	2x2 мм
65049	2,5x2,5 мм
65056	2x6 мм
65004	4x4 мм
65007	6x6 мм
65010	8x8 мм
65015	10x10 мм



### Волнистый ломтик

№ изделия	Размер
63343	3 мм
63074	4 мм
63345	5 мм
63039	6 мм



### ВП Волнистый ломтик

№ изделия	Размер
65060	2 мм
65063	3 мм
65061	4 мм
65062	6 мм



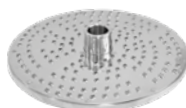
### Тёрка/Измельчитель

№ изделия	Размер
62630	1.5 мм
62631	2 мм
62632	3 мм
62633	4.5 мм
62634	6 мм
62635	8 мм
62636	10 мм



### Мелкая тёрка, мелкая

№ изделия	Размер
62637	Тонкая



### Тёрка для твёрдого сыра

№ изделия	Размер
62639	Твёрдый сыр



### Мелкая тёрка, особо мелкая

№ изделия	Размер
62638	Особо тонкая



### РЕШЁТКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ

№ изделия	Размер	Комбинируется с
37177	6x6 мм	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ломтик 3-6 мм</li> <li>ВП Ломтик 4-6 мм</li> </ul>
37178	8x8 мм	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ломтик 3-8 мм</li> <li>Диск для нарезки мягких продуктов 8 мм</li> <li>ВП Ломтик 4-8 мм</li> </ul>
37179	10x10 мм	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ломтик 3-10 мм</li> <li>Диск для нарезки мягких продуктов 8-10 мм</li> <li>ВП Ломтик 4-10 мм</li> </ul>
37180	12x12 мм	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ломтик 3-10 мм</li> <li>Диск для нарезки мягких продуктов 8-10 мм</li> <li>ВП Ломтик 4-10 мм</li> </ul>
37181	12x12 мм Низкая	<ul style="list-style-type: none"> <li>Диск для нарезки мягких продуктов 12 мм</li> <li>ВП Ломтик 12 мм</li> </ul>
37182	15x15 мм	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ломтик 3-10 мм</li> <li>Диск для нарезки мягких продуктов 8-10 мм</li> <li>ВП Ломтик 4-10 мм</li> </ul>
37183	15x15 мм Низкая	<ul style="list-style-type: none"> <li>Диск для тонкой нарезки 14 мм</li> <li>Диск для нарезки мягких продуктов 12-15 мм</li> <li>ВП Ломтик 12-15 мм</li> </ul>
37184	20x20 мм	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ломтик 3-10 мм</li> <li>Диск для нарезки мягких продуктов 8-10 мм</li> <li>ВП Ломтик 4-10 мм</li> </ul>
37185	20x20 мм Низкая	<ul style="list-style-type: none"> <li>Диски для тонкой нарезки 14-20 мм</li> <li>Диск для нарезки мягких продуктов 12-15 мм</li> <li>ВП Ломтик 12-20 мм</li> </ul>
37186	25x25 мм	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ломтик 3-10 мм</li> <li>Диск для нарезки мягких продуктов 8-10 мм</li> <li>ВП Ломтик 4-10 мм</li> </ul>
37187	25x25 мм Низкая	<ul style="list-style-type: none"> <li>Диски для тонкой нарезки 14-20 мм</li> <li>Диск для нарезки мягких продуктов 12-15 мм</li> <li>ВП Ломтик 12-20 мм</li> </ul>



### РЕШЕТКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ-ФРИ

№ изделия	Размер	Комбинируется с
37176	10 мм	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ломтик 10 мм</li> <li>Диски для мягких продуктов 10 мм</li> <li>ВП Ломтик 10 мм</li> </ul>

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ КОМПЛЕКТЫ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ



№ изделия	Описание
84015	<p><b>Комплект из 6 режущих дисков</b>  <b>Включая держатели режущих дисков</b>                      Ломтик 1.5, 4, 6 и 10 мм, Тёрка/Измельчитель 4.5 мм,                      Решётка для нарезки кубиками 10x10 мм.</p>
84016	<p><b>Комплект из 9 режущих дисков</b>  <b>Включая держатели режущих дисков</b>                      Ломтик 1.5, 4, 6 и 10 мм, Солонка 4x4 мм, Тёрка/Измельчители 2 и 8 мм,                      Мелкая тёрка мелкая, Решётка для нарезки кубиками 10x10 мм.</p>



## РЕКОМЕНДОВАННЫЕ КОМПЛЕКТЫ

Комплект	№ изделия	Описание	СТАРТ	СТАНДАРТ	ПОЛНЫЙ
Машина	37062	<b>RG-400i Базовый модуль / 400-415 3N 50/60</b>	X	X	X
Устройства подачи	37063	<b>Цилиндр подачи А</b>	X	X	X
	37105	<b>Устройство с 4-мя трубами подачи включая 2 пестика</b>	X	X	X
	37060	<b>Устройство ручной подачи, Ergo Loop</b>	X	X	
	37091	<b>Бункер непрерывной подачи, включая цилиндр подачи</b>		X	X
	37106	<b>Устройство пневматической подачи</b>			X
Аксессуары	40721	<b>Тележка с гастрономическим поддоном</b>	X	X	X
	3208	<b>Тележка для аксессуаров с блокируемыми колесами</b>		X	X
	10351	<b>Компрессор 230 1 50</b>			X
Комплекты режущих дисков <i>Все режущие диски из нерж. стали и моющиеся в посудомоечной машине</i>	84015	<b>Комплект из 6 режущих дисков Включая держатели режущих дисков</b> <i>Ломтик 1.5 мм Ломтик 4 мм Ломтик 6 мм Ломтик 10 мм Тёрка/измельчитель 4.5 мм Решётка для нарезки кубиками 10x10 мм</i>	X		
	84016	<b>Комплект из 9 режущих дисков Включая держатели режущих дисков</b> <i>Ломтик 1.5 мм Ломтик 4 мм Ломтик 6 мм Ломтик 10 мм Соломка 4x4 мм Тёрка/измельчитель 2 мм Тёрка/измельчитель 8 мм Мелкая тёрка, мелкая Решётка для нарезки кубиками 10x10 мм</i>		X	X



СТАРТ

СТАНДАРТ

ПОЛНЫЙ





# HALLDE КОМБИ КУТТЕРЫ

## СПОСОБЫ ПЕРЕРАБОТКИ

Насадка-куттер/блендер: рубит, размалывает, смешивает, приготавливает пюре или фарш, измельчает и перемешивает мясо, ароматизированное сливочное масло, соусы, десерты, пюре, паштеты, супы и т.д.

Насадка-овощерезка: натирает, шинкует, нарезает ломтиками, кубиками, соломкой и волнистыми ломтиками различных размеров в зависимости от выбранной модели.

## ПОЛЬЗОВАТЕЛИ

Комбинированные кухонные процессоры HALLDE подходят разным пользователям — от небольших кафе до кухонь среднего размера.

Идеально подходит для кухонь, на которых готовится диетическая еда, или еда определенной консистенции в больницах, домах престарелых и т.д.

## ПОЧЕМУ СТОИТ ВЫБРАТЬ КОМБИ КУТТЕРЫ HALLDE?

- Две машины в одной!
- Автоматический выбор скорости для двух отдельных насадок обеспечивает идеальный результат при использовании обеих функций:
  - Насадка-овощерезка (низкая скорость)
  - Насадка- куттер/блендер (высокая скорость)
- Экономия времени
- Простая и быстрая очистка
- Удобное перемещение и хранение
- Полнейшая безопасность
- Высочайшее качество и долговечность

### Насадка-овощерезка

- Автоматический старт/стоп
- Точная и безупречная нарезка
- Широкий выбор режущих дисков

### Насадка- куттер/блендер

- Однородный и равномерный результат
- Перерабатывает продукты любой консистенции, сырые или вареные/ сухие или жидкие
- Зубчатые ножи долго остаются острыми

**ВОЗМОЖНОСТИ ДВУХ МАШИН В ОДНОЙ – МАКСИМАЛЬНАЯ ГИБКОСТЬ**



Ломтик



Волнистый ломтик



Соломка



Тёрка



Рубит



Смешивает



Измельчает



Взбивает пюре



Перемалывает

**КОМБИ КУТТЕРЫ  
СС-32S**

Перерабатывает до 80 порций в день/120 кг/ч.  
Объем чаши 3 л.

- Автоматическая установка скорости для отдельных насадок обеспечивает идеальный результат при использовании обеих функций
- Быстрая и простая очистка, все съемные части пригодны для мытья в посудомоечной машине
- Экономия времени
- Легко и удобно перемещать
- Настольная модель
- Полнейшая безопасность
- Высочайшее качество и долговечность

**! Один базовый модуль, два устройства подачи - двойные возможности!**

**Насадка-овощерезка**

- 1 скорость (низкая)
- Режущие диски из нержавеющей стали
- Точная и безупречная нарезка
- Автоматический старт/стоп
- Встроенная труба подачи



**Насадка-куттер/блендер**

- 1 скорость (высокая)
- Перерабатывает продукты любой консистенции, сырые или варенье/сухие или жидкие
- Зубчатые ножи долго остаются острыми



**СС-32S МАШИНА**

№ изделия	Описание
24660	СС-32S / 220-240 1 50/60

**СС-32S АКСЕССУАРЫ**

№ изделия	Описание
1076	Настенный кронштейн для 3 режущих дисков/решеток
10037	Малая щётка для очистки
10020	Большая щётка для очистки

**СС-32S РЕЖУЩИЕ ДИСКИ**

см. стр. 27



Малая щётка для очистки



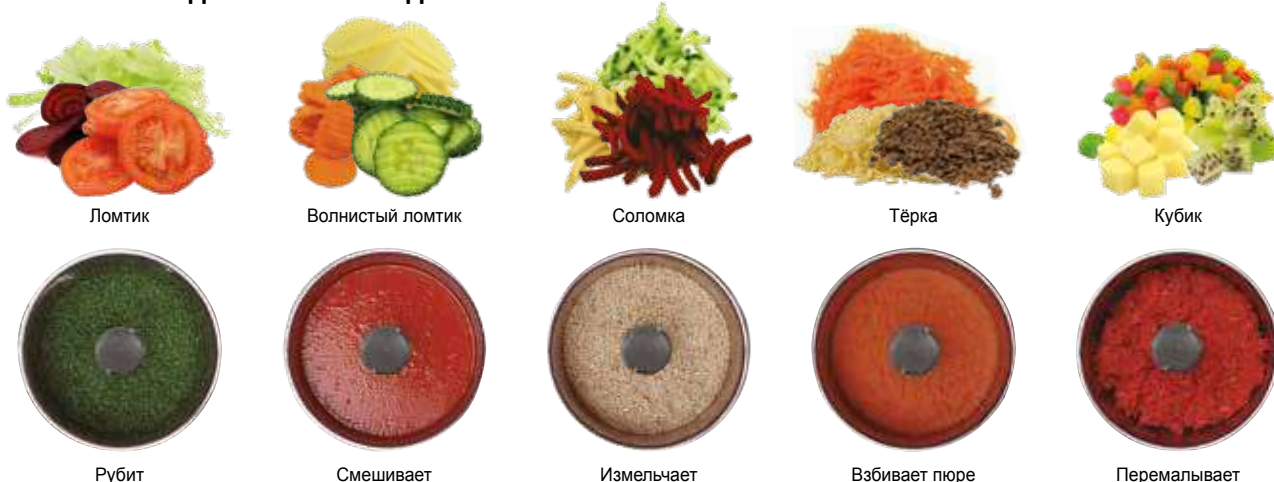
Большая щётка для очистки



Практичные настенные кронштейны для режущих дисков



**ВОЗМОЖНОСТИ ДВУХ МАШИН В ОДНОЙ – МАКСИМАЛЬНАЯ ГИБКОСТЬ**



**КОМБИ КУТТЕРЫ  
СС-34**

Перерабатывает до 80 порций в день/120 кг/ч. Объем чаши 3 л.

**! Один БАЗОВЫЙ МОДУЛЬ, ДВА УСТРОЙСТВА ПОДАЧИ - ДВОЙНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ!**

- Автоматическая установка скорости для отдельных насадок обеспечивает идеальный результат при использовании обеих функций
- Быстрая и простая очистка, все съемные части пригодны для мытья в посудомоечной машине

- Экономия времени
- Легко и удобно перемещать
- Настольная модель
- Полнейшая безопасность
- Высочайшее качество и долговечность

**Насадка-овощерезка**

- 2 скорости (низкие)
- Режущие диски из нержавеющей стали
- Точная и безупречная нарезка
- Автоматический старт/стоп
- Встроенная труба подачи



**СС-34 МАШИНА**

№ изделия	Описание
24377	СС-34 / 220-240 1 50/60

**СС-34 АКСЕССУАРЫ**

№ изделия	Описание
1076	Настенный кронштейн для 3 режущих дисков/решеток
10037	Малая щётка для очистки
10020	Большая щётка для очистки

**Насадка-куттер/блендер**

- 2 скорости (высокие) и функция пульсации
- Перерабатывает продукты любой консистенции, сырые или вареные/сухие или жидкие
- Запатентованная скребковая система обеспечивает быстрый и равномерный результат
- Зубчатые ножи долго остаются острыми



Малая щётка для очистки



Большая щётка для очистки



Практичные настенные кронштейны для режущих дисков



## CC-32S и CC-34 Режущие диски

Все нижеуказанные диски можно мыть в посудомоечной машине. См. Руководство по режущему оборудованию, стр. 4-5, для исчерпывающей информации.



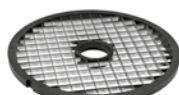
### ЛОМТИК

№ изделия	Размер
85001	1 мм
85002	2 мм
85004	4 мм
85006	6 мм



### ТЁРКА/ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ

№ изделия	Размер
85044	2 мм
85040	4 мм
85045	6 мм



### РЕШЁТКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ

Только для RG-50. См. Руководство по режущему оборудованию, стр. 4-5. Важно! Решетки для нарезки кубиком могут использоваться в сочетании только с дисками для RG-100. Комбинации дисков для нарезки кубиком см. на стр. 11



### ВОЛНИСТЫЙ ЛОМТИК

№ изделия	Размер
85048	4 мм



### СОЛОМКА

№ изделия	Размер
85057	2x2 мм
85050	4x4 мм

### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ КОМПЛЕКТЫ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ !

№ изделия	Описание
84081	<b>Комплект из 2-х режущих дисков</b> Ломтик 4 мм, Терка/Измельчитель 4 мм.
84082	<b>Комплект из 4-х режущих дисков</b> Ломтик 2 и 4 мм, Терка/Измельчитель 4 мм, Соломка 2x2 мм.



Цилиндр подачи



Цилиндр подачи



Укладка томатов



Труба подачи



Насадка-куттер



Добавление в процессе



Скребок система



Лезвия с двойным зубом



Легко переносить



Детали, моющиеся в посудомоечной машине

# HALLDE ВЕРТИКАЛЬНЫЙ КУТТЕР/БЛЕНДЕР

## СПОСОБЫ ПЕРЕРАБОТКИ

Рубит, размалывает, смешивает, приготавливает пюре или фарш, измельчает и перемешивает мясо, ароматизированное сливочное масло, соусы, десерты, пюре, паштеты, супы и т.д.

## ПОЛЬЗОВАТЕЛИ

Ассортимент изделий HALLDE подходит разным пользователям — от небольших кафе до больших централизованных кухонь.

Идеально подходит для кухонь, на которых готовится диетическое питание в больницах, домах престарелых и т.д.



5 секунд



15 секунд

## ПОЧЕМУ СТОИТ ВЫБРАТЬ ВЕРТИКАЛЬНЫЙ КУТТЕР/БЛЕНДЕР HALLDE?

- Запатентованная система со скребками позволяет экономить время
- Перерабатывает продукты любой консистенции, сырые или вареные/сухие или жидкие
- Однородный и равномерный результат
- Зубчатые ножи долго остаются острыми
- Быстрая и простая очистка
- Полнейшая безопасность
- Высочайшее качество и долговечность
- Удобное перемещение и хранение

0 секунд



**БЫСТРАЯ ПЕРЕРАБОТКА ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ НУЖНОЙ КОНСИСТЕНЦИИ И ТЕКСТУРЫ**



Рубит



Смешивает



Измельчает



Взбивает пюре



Перемалывает

**ВЕРТИКАЛЬНЫЙ КУТТЕР/БЛЕНДЕР**

**VCB-32**

Объем чаши 3 л

- Две скорости и функция пульсации
- Быстрая и простая очистка, все съемные части пригодны для мытья в посудомоечной машине
- Перерабатывает продукты любой консистенции, сырые или вареные/сухие или жидкие
- Запатентованная система скребков обеспечивает быстрый и равномерный результат
- Зубчатые ножи долго остаются острыми
- Рукоятки, удобное еремещение и хранение
- Настольная модель
- Полнейшая безопасность
- Высочайшее качество и долговечность



**VCB-32 МАШИНА**

№ изделия	Описание
24350	VCB-32 / 220-240 1 50/60



Миндальная паста



Песто/Хумус



Десерт



Выпечка



Вегетарианские пирожки



Добавление в процессе



Скребоквая система



Лезвия с двойным зубом



Легко переносить



Детали, моющиеся в посудомоечной машине



**БЫСТРАЯ ПЕРЕРАБОТКА ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ НУЖНОЙ КОНСИСТЕНЦИИ И ТЕКСТУРЫ**



Рубит



Смешивает



Измельчает



Взбивает пюре



Перемалывает

**ВЕРТИКАЛЬНЫЙ КУТТЕР/МИКСЕР  
VCM-41**

Объем чаши 4 л

- Одна скорость и функция пульсации
- Быстрая и простая очистка, все съемные части пригодны для мытья в посудомоечной машине
- Перерабатывает продукты любой консистенции, сырые или вареные/сухие или жидкие
- Запатентованная система скребков обеспечивает быстрый и равномерный результат
- Зубчатые ножи долго остаются острыми
- Ножевой механизм со сменными ножами
- Рукоятки, удобное перемещение и хранение
- Настольная модель
- Полнейшая безопасность
- Высочайшее качество и долговечность



**VCM-41 МАШИНА**

№ изделия	Описание
22304	VCM-41 / 220-240 1 50/60

**ВЕРТИКАЛЬНЫЙ КУТТЕР/МИКСЕР  
VCM-42**

Объем чаши 4 л

- Две скорости и функция пульсации
- Быстрая и простая очистка, все съемные части пригодны для мытья в посудомоечной машине
- Перерабатывает продукты любой консистенции, сырые или вареные/сухие или жидкие
- Запатентованная система скребков обеспечивает быстрый и равномерный результат
- Зубчатые ножи долго остаются острыми
- Ножевой механизм со сменными ножами
- Рукоятки, удобное перемещение и хранение
- Настольная модель
- Полнейшая безопасность
- Высочайшее качество и долговечность



**VCM-42 МАШИНА**

№ изделия	Описание
22370	VCM-42 / 400 3N 50



Лезвия с двойным зубом



Скребок система



Добавление в процессе



Легко переносить



Детали, моющиеся в посудомоечной машине

**БЫСТРАЯ ПЕРЕРАБОТКА ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ НУЖНОЙ КОНСИСТЕНЦИИ И ТЕКСТУРЫ**



Рубит



Смешивает



Измельчает



Взбивает пюре



Перемалывает

**ВЕРТИКАЛЬНЫЙ КУТТЕР/БЛЕНДЕР  
VCB-61**

Объем чаши 6 л

- Одна скорость и функция пульсации
- Быстрая и простая очистка, все съемные части пригодны для мытья в посудомоечной машине
- Перерабатывает продукты любой консистенции, сырые или вареные/сухие или жидкие
- Запатентованная система скребков обеспечивает быстрый и равномерный результат
- Зубчатые ножи долго остаются острыми
- Запатентованный ножевой механизм с 2 дополнительными переворачивающимися ножами
- Ножевой механизм со сменными ножами
- Рукоятки, удобное перемещение и хранение
- Настольная модель
- Полнейшая безопасность
- Высочайшее качество и долговечность



**VCB-61 МАШИНА**

№ изделия	Описание
22617	VCB-61 / 220-240 1 50/60

**ВЕРТИКАЛЬНЫЙ КУТТЕР/БЛЕНДЕР  
VCB-62**

Объем чаши 6 л

- Две скорости и функция пульсации
- Быстрая и простая очистка, все съемные части пригодны для мытья в посудомоечной машине
- Перерабатывает продукты любой консистенции, сырые или вареные/сухие или жидкие
- Запатентованная система скребков обеспечивает быстрый и равномерный результат
- Зубчатые ножи долго остаются острыми
- Запатентованный ножевой механизм с 2 дополнительными переворачивающимися ножами
- Ножевой механизм со сменными ножами
- Рукоятки, удобное перемещение и хранение
- Настольная модель
- Полнейшая безопасность
- Высочайшее качество и долговечность



**VCB-62 МАШИНА**

№ изделия	Описание
22646	VCB-62 / 380-415 3N 50/60



Запатентованный нож



Скребок система



Превосходный результат



Легко переносить



Детали, моющиеся в посудомоечной машине

# HALLDE БЛЕНДЕР

## СПОСОБЫ ПЕРЕРАБОТКИ

Перемешивает, перемалывает, взбалтывает, взбивает, измельчает и приготавливает пюре в большом объеме жидкостей, таких как травяные масла, соусы, супы, сгустители, кондитерские смеси, салатные заправки, десерты, фруктовые напитки, коктейли, молочные коктейли, смузи и т.д.

## ПОЛЬЗОВАТЕЛИ

Блендер SB-4 от HALLDE подходит для ресторанов, баров, кухонь ресторанов быстрого питания, больниц, диетических кухонь, школ, кухонь предприятий общественного питания, супермаркетов и т.д.

## ПОЧЕМУ СТОИТ ВЫБРАТЬ БЛЕНДЕР SB-4 ОТ HALLDE?

- Запатентованный шарнирный держатель крышки с предохранительным выключателем
- Перерабатывает от 2 дл до 4 л
- Регулируемая скорость 700–15 000 об/мин, функция пульсации
- Быстрая и простая очистка
- Полнейшая безопасность
- Двигатель расположен за кувшином:
  - Оптимальная рабочая высота
  - Устойчивая конструкция
- Высочайшее качество и долговечность
- Легкий вес — удобное перемещение и хранение
- Хорошо продуманная конструкция кувшина:
  - Прозрачные стенки позволяют следить за процессом
  - Невероятно ударопрочный и термостойкий, можно мыть в посудомоечной машине
  - Две прочные рукоятки
  - Отверстие в крышке для удобного наполнения жидкостью
  - Предотвращающий проливание край
  - Специальная форма снижает время переработки
  - Измерение в литрах, унциях и чашах



Мощный 4-литровый блендер для жидкостей и смесей



**БЛЕНДЕР  
SB-4**  
Объем 4 л

- Запатентованный шарнирный держатель крышки с предохранительным выключателем
- Регулируемая скорость 700–15 000 об/мин, функция пульсации
- Перерабатывает от 2 дл до 4 л
- Быстрая и простая очистка
- Полнейшая безопасность
- Высочайшее качество и долговечность
- Легкий вес — удобное перемещение и хранение
- Двигатель расположен за кувшином:
  - Оптимальная рабочая высота
  - Устойчивая конструкция

- Хорошо продуманная конструкция кувшина:
  - Прозрачные стенки позволяют следить за процессом
  - Невероятно ударопрочный и термостойкий, можно мыть в посудомоечной машине
  - Две прочные рукоятки
  - Отверстие в крышке для удобного наполнения жидкостью
  - Предотвращающий проливание край
  - Специальная форма снижает время переработки
  - Измерение в литрах, унциях и чашах



**SB-4 МАШИНА**

№ изделия	Описание
23010	SB-4 / 220-240 1 50/60

**SB-4 АКСЕССУАРЫ**

№ изделия	Описание
23307	Кувшин (ксилекс) 4 л., включая режущий блок и крышку.



Кувшин



Супы



Молочные коктейли/Смузи



Заправки



Миндально/кунжутно/нутовое молоко



Соки



Добавление в процессе



Держатель для крышки



Функция пульсации



Легко переносить



Детали, моющиеся в посудомоечной машине



Food Preparation Machines  
Made in Sweden

# Иногда необходимо иметь возможность блокировки, чтобы всем была обеспечена безопасность



Food Preparation Machines – Made in Sweden



## Овощерезки с замками – безопасный выбор

При помощи овощерезок HALLDE Вы можете натирать овощи, фрукты и сыр, а также нарезать их ломтиками, кубиками, соломкой, брусочками и волнистыми ломтиками разных размеров в зависимости от используемого режущего диска и модели овощерезки.

В овощерезках HALLDE используются режущие диски из нержавеющей стали. Ножи являются сменными и очень острыми, что обеспечивает идеальные результаты нарезки. Машины имеют эффективную функцию запуска/остановки для безопасной подачи и могут оснащаться защитной крышкой и замком для предотвращения случайного запуска машины со стороны неуполномоченного персонала. Это подходит, например, для кухонь в домах престарелых, школьных столовых, тюрьмах или других местах, где безопасность является высоким приоритетом.

**Выберите правильную модель!**

Все овощерезки HALLDE производятся из тщательно отобранных высококачественных материалов. Они легко очищаются и оборудованы ручками для легкого перемещения, и каждая модель адаптирована к разным потребностям с разными объемами.

### КАКИЕ МОДЕЛИ ПРЕДЛАГАЮТСЯ С ЗАМКАМИ?

Модели RG-100, RG-200, RG-250 и RG-350 можно заказать с защитной крышкой, закрывающей кнопку запуска/остановки. Пользователь блокирует машину при помощи съемного замка. Модель RG-400i можно заказать с блокируемой кнопкой остановки. При нажатии красной кнопки машина останавливается. Для повторного запуска машины красную кнопку необходимо разблокировать при помощи ключа, прежде чем Вы сможете нажать зеленую кнопку запуска.

№ изделия	Описание
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



Нарезайте ломтиками



Нарезайте волнистыми ломтиками



Нарезайте соломкой



Натирайте



Нарезайте кубиками



Нарезайте брусочками



HALLDE КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47    Казахстан (772)734-952-31    Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://hallde.nt-rt.ru> || [hda@nt-rt.ru](mailto:hda@nt-rt.ru)