



Food Preparation Machines
Made in Sweden

Kombi Kuter CC-32S

- Krojenie w plastry, w kostkę, w słupki, szatkowanie i ucieranie warzyw, owoców, suchego pieczywa, sera, orzechów, grzybów, itp.
- Siekanie i mielenie mięsa, ryb, warzyw, owoców, orzechów, itp.
- Mieszanie i miksowanie sosów, zup, dressingów, deserów, itp.
- Model nablutowy o wytrzymałej konstrukcji do mniejszych kuchni.
- Przygotowuje do 80 porcji dziennie lub 2 kg na minutę.



Kombi Kuter

CC-32S



Małe urządzenie o dużych możliwościach

Urządzenie z serii Kombi Kuter firmy HÄLLDE stanowią doskonałe uniwersalne rozwiązanie dla mniejszych kuchni. Model CC-32S łączy w sobie funkcje oferowane przez urządzenie typu kuter-mikser i urządzenia do przygotowywania warzyw. Jest niewielkie i kompaktowe, dzięki czemu można je łatwo schować i wyjąć w razie potrzeby.

HÄLLDE Speed Selector

Model CC-32S ma dwie prędkości (1450 obr/min jako kuter-mikser, oraz niską (500 obr/min) do przygotowywania warzyw. Urządzenie rozpoznaje automatycznie, jaka przystawka jest na nim zamontowana i samoczynnie dobiera dostępną prędkość.

Konstrukcja zapewniająca maksymalną higienę

Urządzenie CC-32S jest wykonane wyłącznie z materiałów posiadających certyfikaty higieniczne. Posiada ono gładkie powierzchnie i zaokrąglone brzegi, co eliminuje niepotrzebne zagłębienia, w których mogłyby utknąć resztki żywności. Wszystkie ruchome części można łatwo odłączyć, co pozwala na ich szybkie oczyszczenie i łatwe umycie urządzenia. Wszystkie ruchome części można umyć w zmywarce.

Wyłącznie najlepsze materiały

Podstawa i komora robocza są wykonane z wytrzymałego tworzywa ABS. Podajnik jest wykonany z poliwęglanu, a miska ze stali nierdzewnej. Ostrza narzędzi tnących są produkowane wyłącznie z najwyższej jakości nierdzewnej stali nożowej.

Maksymalna niezawodność

Mocny silnik dysponuje dużym momentem obrotowym, a jego prędkość obrotowa została zredukowana, dzięki czemu urządzenia z serii CC-32S są bardzo niezawodne, bez względu na rodzaj przetwarzanych produktów. Gdy silnik potrzebuje większej mocy, zostaje do niego doprowadzony większy prąd, co pozwala utrzymać równomierną prędkość obrotową.



Urządzenie do przygotowywania warzyw

Podniesienie tarczy dociskowej powoduje zatrzymanie urządzenia i umożliwia załadunek produktu. Zamknięcie tarczy powoduje ponowne uruchomienie urządzenia i umożliwia kontynuowanie pracy. Ta funkcja automatycznego włączania i wyłączenia pozwala na bardziej wydajną pracę. Jest to niewątpliwą zaletą, szczególnie przy przygotowywaniu większych ilości produktów. Podajnik jest wyposażony w rurę podającą do długich, wąskich produktów, takich jak ogórki i por.

Podwójne zabezpieczenie przed nieostionym nożem

Odtączenie podajnika powoduje całkowite odcięcie zasilania. Dzięki temu podwójnemu zabezpieczeniu nie jest możliwe włączenie się maszyny, gdy nóż jest nieostionym.

Narzędzia tnące do wszystkich zadań

Dzięki naszej bogatej ofercie narzędzi tnących o średnicy 185 mm urządzenie CC-32S radzi sobie ze wszelkimi możliwymi zadaniami. Urządzenie CC-32S kroi w plastry, w słupki, uciera i szatkuje zarówno twarde, jak i miękkie produkty.

Kuter-mikser

Miska kutra-miksersa ma pojemność trzech litrów i posiada szczelną pokrywę, która umożliwi przygotowanie większych ilości zarówno płynnych, jak i suchych produktów. Kuter-mikser posiada prędkość roboczą 1450 obr/min.

Inteligentne rozwiązania

Model CC-32S posiada opatentowany system zgarniający z trzema ramionami. Utrzymują one wnętrze miski i pokrywy w czystości. Jednocześnie podczas obróbki kierują produkt w kierunku noży. Budowa i kąt ustawienia noży w połączeniu z ramionami zgarniającymi sprawiają, że produkty są przez cały czas przekręcane w misce, dzięki czemu cała zawartość zostaje równomiernie rozdrobniona i wymieszana. Pozwala to uzyskać doskonały rezultat w krótkim czasie. Ostrza noży są ząbkowane, co zwiększa ich odporność na zużycie.



Aksesoria



2-pak narzędzi tnących



4-pak narzędzi tnących

Wieszak ścienny

Szczotka mała i duża

Wysokiej jakości narzędzia tnące dla optymalnych wyników

Wszystkie narzędzia tnące można myć w zmywarce.. ● = Stal nierdzewna

* Narzędzia przeznaczone do RG-100, pasują do RG-50S.



Plasty ●

1, 2, 4, 6

* 0.5, 1.5, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 15 mm.

Przeznaczone do cięcia twardych i miękkich warzyw, owoców, grzybów, itp.



Plasty karbowane ●

4 mm.

* 2, 3, 5, 6 mm.

Do cięcia w karbowane plastry buraków, ogórków, marchwi, itp.



Stupki ●

2x2, 4x4 mm.

* 2x6, 3x3 mm.

Do cięcia w słupki twardych produktów do zup, sałatek, potrawek, dekorowania, itp.

Pasuje do cięcia lekko wygiętych czipsów ziemniaczanych/ frytek.



Wiórki ●

2, 4, 6 mm.

* 1.5, 3, 4.5, 8, 10 mm.

Do szatkowania kapusty i marchwi do surówek.

Rozdrabnia orzechy, migdały i suche pieczywo.

Tarcza 6 lub 8 mm jest powszechnie używana do ścierania serów do pizzy i szatkowania kapusty.



* Tarcza do rozdrabniania, drobna

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



* Tarcza do twardego sera

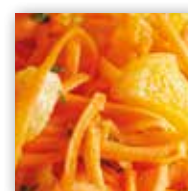
Idealna do twardego sera, jak parmezan.

Produkty są nieco grubsze niż przy użyciu tarczy bardzo drobnej.



* Tarcza do rozdrabniania, bardzo drobna

Rozdrabnia produkty na bardzo drobne, jak czarna rzepa, ziemniaki na puree.



Multimedialny przewodnik po narzędziach firmy HÄLLDE można znaleźć na naszej stronie internetowej pod adresem hallde.com. ►



Kombi Kuter CC-32S

- Unikalne uniwersalne urządzenie, które łączy w sobie funkcje oferowane przez urządzenia typu kuter-mikser i urządzenia do przygotowywania warzyw.
- Duży półokrągły podajnik mieści większość produktów w całości.
- Pomidory, cebulę, paprykę, itp. można łatwo ułożyć przy ścianie podajnika, aby pokroić je w określonym kierunku.
- Model nablutowy, który można łatwo schować i wyjąć w razie potrzeby, wyposażony w dwa mocne uchwyty po bokach.
- Dwie prędkości: 500 obr./min (przygotowywanie warzyw) i 1 450 obr./min (kuter/mikser).

Urządzenie

- Silnik: 1.0 kW. Dwie prędkości. Zasilanie 220-240 V, 1-fazowe, 50-60 Hz.
- Napęd: Pasek zębaty.
- Układ zabezpieczający: Dwa wyłączniki bezpieczeństwa.
- Stopień ochrony urządzenia: IP34.
- Gniazdo zasilające: Z uziemieniem, 1-fazowe, 10 A.
- Bezpiecznik: 10 A, zwłoczny.
- Poziom hałasu LpA (EN31201): 76 dB(A) podczas cięcia i 82 dB(A) podczas siekania.
- Pole magnetyczne: Poniżej 0,1 mikrotlesli.

Materiały

- Podstawa urządzenia: tworzywo ABS.
- Obudowa: tworzywo ABS.
- Podajnik: Poliwęglan i poliamid.
- Tarcza wyrzutowa: Tworzywo acetalowe.
- Misa: Stal nierdzewna.
- Gniazdo noży: Tworzywo acetalowe.
- Pokrywa i ramiona zgarniające: Tritan.
- Tarcze tnące: Stal nierdzewna.
- Ostrza narzędzi tnących i sekcji miksującej: Stal nożowa nierdzewna.

Pojemność i wymiary

- Cylinder podający: Pojemność 0,9 litrów. Wysokość 185 mm. Średnica 170 mm.
- Rura podająca o średnicy wewnętrznej 53 mm.
- Pojemność miski: Całkowita – 3 litry. Objętość płynu netto: 0,9 litra.

Narzędzia tnące

- Średnica narzędzi tnących: 185 mm.
- Średnica noża siekającego: 170 mm.
- Prędkość obrotowa CC-32S Urządzenie do przygotowywania warzyw 500 obr./min. Kuter-mikser 1 450 obr./min.

Rodzaj wykonywanych czynności

- Krojenie w plastry, w słupki, plastry karbowane, szatkowanie i ucieranie. Siekanie, mielenie, mieszanie i miksowanie.
- Do owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, grzybów,
- Do mięsa, ryb, owoców, warzyw, orzechów, grzybów, czekolady
- Mieszanie i miksowanie sosów, zup, dressingów, masełek smakowych, majonezów.

Użytkownicy

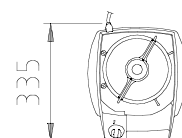
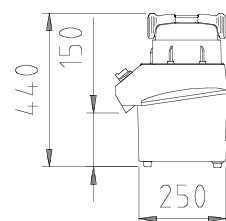
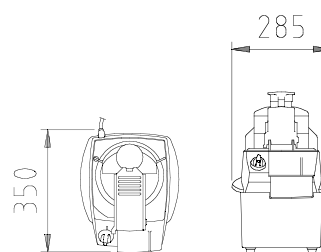
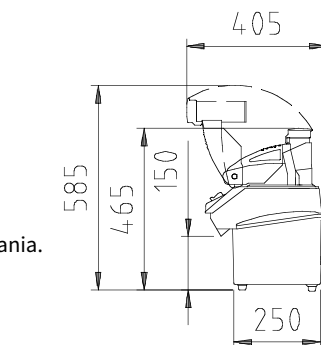
- Restauracje, pizzerie, bary sałatkowe, stołówki szkolne, domy opieki, fast foody, itp.

Masa netto

- Urządzenie: 7 kg.
- Przystawka do przygotowywania warzyw: 1 kg
- Przystawka kuter-mikser: 1,4 kg
- Narzędzia tnące: 0,3 kg.

Normy

- Dyrektywa: Odwiedź hallde.com. Wybierz produkt i Certyfikat.



Food Preparation Machines
Made in Sweden

AB Hallde Maskiner – P.O. Box 1165 SE-164 26 Kista Sweden
• Tel: +46 8 587 730 00 • Faks: +46 8 587 730 30 • hallde.com • info@hallde.com