



آلات تحضير الخضار  
صنع في السويد

## قطاعة مدمجة CC-32S

- التشریح، الفرغ، التقطیع المتموج و الرقیق، تحضير الفاكهه، الخضروات، الخبز الجاف، الجبن، المكسرات، والفطیر.. الخ
- تقطیع و فرم اللحوم، الأسماك، الخضروات، الفواكه و المكسرات.. الخ
- تخلط و تمزج الصلصات، الشوربات و زينة السلطات.. الخ
- من الطراز الذي يوضع على طاولة، للاستخدام في المطابخ الصغيرة.
- تقوم بتحضير ما يقارب 80 حصة في اليوم و 2 كغم في الدقيقة.



قطاعة مدمجة

# CC-32S



## أعلى درجة من الموثوقية

الآلة مزودة بمحرك قوي موجه للأسفل ولديه عزم دوران عالي، وهذا يجعل من CC-32S آلة يمكن الاعتماد عليها بشكل استثنائي - بغض النظر عن المنتجات التي يتم تحضيرها. يتم توفير المزيد من الطاقة لضمان تشغيل الموتور عند زيادة العمل.

## آلة صغيرة و لكن قوية

تعتبر قطاعات HALLDE المدمجة حلا مثاليا للمطبخ الصغير. تتميز CC-32S بأنها على حد سواء آلات لتحضير الخضار وقطاعات عمودية في آلة واحدة. انها صغيرة ومدمجة وسهلة النقل.

## محدد السرعة

CC-32S مزودة بسرعتان: سرعة عالية (1,450 دورة في الدقيقة) للقطاعة العمودية و سرعة منخفضة (500 دورة في الدقيقة) لتحضير الخضار.. تكتشف الآلة تلقائيا أية أداة وصلت بها و وفقا لذلك تقوم بتحديد السرعة المناسب لاستخدامها.

## طورت لنظافة أفضل

تم تصنيع CC-32S من مواد صحية موثوقة. تتميز بسطح أملس، حواف مستديرة و لا يوجد هناك أي فجوات يلتصق أو ينفذ منها الطعام. جميع الأجزاء القابلة للتفكيك يسهل ازالتها للغسل.

## فقط أفضل المواد

صنعت قاعدة الآلة من الفولاذ المقوى، المغذي من البولي كربونات، الوعاء من الفولاذ المقاوم للصدأ. أما شفرات سكين أداة التقطيع فقد صنعت من الفولاذ المقاوم للصدأ.



## قطاعة /خلاط عمودي

الوعاء ذو الثلاثة لترات لديه غطاء مع ختم مطاطي يسمح بتحضير كميات كبيرة من المنتجات السائلة و الجافة. يمكن تشغيل القطاعة العمودية بسرعة واحدة تبلغ 1,450 دورة في الدقيقة.

## وظائف ذكية

CC-32S مزودة بنظام كشط ذو ثلاثة أذرع، يعمل على نظافة الوعاء والغطاء، في الوقت نفسه تقوم بتحريك المكونات نحو السكاكين أثناء التحضير. يتميز التصميم العملي بوجود السكاكين المائلة مع تركيب الكاشطات و ذلك يعمل على تحريك المكونات و جعلها كخليط واحد، وهذا يعطي نتائج مثالية في وقت سريع. تتميز السكاكين بأنها مسننة مما يجعلها أكثر مقاومة للاهتراء.

## قطاعة خضار

عند رفع لوح الدفع إلى الأعلى فإن الآلة تتوقف عن العمل للتعبئة، و عند انزاله تعود الآلة للعمل من جديد. هذه الوظيفة الأوتوماتيكية للبدء و التوقف عن العمل تجعل عملك أكثر فعالية. و هذه الميزة فعالة أيضا عندما يتعلق الأمر بتحضير كميات كبيرة. وحدة التغذية مزودة بأنبوب تغذية لتحضير المنتجات الطويلة و الصغيرة مثل الخيار و الكراث.

## سلامة مزدوجة ضد شفرات غير محمية

تتوقف الطاقة إذا قمت بازالة اسطوانة التغذية. وبفضل نظام السلامة المزدوج فإنه لا يوجد خطر من الآلة عندما تكون أداة التقطيع غير محمية.

## أدوات تقطيع لجميع المهام

لدينا مجموعة واسعة من أدوات التقطيع الكبيرة Ø185 ملم، و التي يمكنها التعامل مع كل المهام التي يمكنك تصورها، إذ إن CC-34 تقوم بالتشريح، التقطيع التكعيبي، الفرغ، التقطيع المتموج - كل شيء من المنتجات الناعمة و الصلبة.



حزمتان أدوات تقطيع



أربع حزم أدوات تقطيع



رف الجدار



فرشاة

# أدوات تقطيع ذات جودة عالية لأفضل النتائج.

كل أدوات التقطيع يمكن غسلها في الجلاية بأمان. \* الفولاذ المقاوم للصدأ

\* هذه الأبعاد متاحة لآلة RG-100 و تناسب أيضا مع CC-32S.



صممت لتشريح الفطر و الخضروات والفواكه سواء طرية أم قاسية..  
التقطيع باستخدام لوح تقطيع المكعبات المناسب.  
قطع بطاطس القلي باستخدام لوح التقطيع الفرنسي.

## • الشراحة \*

6, 4, 2, 1

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



تقطيع شرائح زينة متموجة مثل الشمندر، الخيار، الجزر..

## • الشراحة المموجة \*

4

\* 6, 5, 3, 2 مم.



تستخدم لبشر المنتجات القاسية لعمل مختلف أنواع الحساء، السلطات،  
اليخنة و الزينة... الخ  
مناسبة لتقطيع بطاطس القلي إلى شرائح رفيعة.

## • القطاعة الرقيقة \*

4x4, 2x2

\* 3x3, 2x6 مم.



لبشر الجزر والملفوف عند تحضير السلطة.  
لبشر الجوز، اللوز والخبز الجاف.  
تستخدم عادة مبشرة بقطر 6 أو 8 ملم لبشر الجبن الليبيتزا وعند تشريح  
الملفوف.

## • مبشرة / قطاعة \*

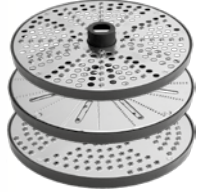
6, 4, 2

\* 10, 8, 4.5, 3, 1.5 مم.



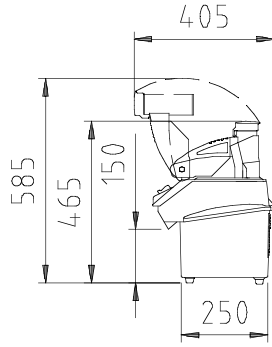
مناسبة لبشر المنتجات بشكل ناعم جدا مثل البطاطا عند تحضير فطائر  
البطاطا، كذلك عند بشر الجبن الصلب و الجاف إلى مسحوق، مثل  
البارميزان للمكرونه. بشر الخبز الجاف إلى نثار و الفجل إلى صلصة..  
مبشرة الجبن الصلب مناسبة لبشر الجبن الصلب مثل البارميزان.

- مبشرة ناعمة \*
- نعومة اضافية \*
- مبشرة الجبن الصلب \*



## قطاعة مدمجة CC-32S

- آلة مدمجة رائعة، تقوم بكل ما من تحضير الخضار و التقطيع العمودي.
- اسطوانة تغذية هلالية الشكل يمكنها تحضير المنتجات بالحجم الكامل.
- من السهل رص الطماطم، البصل، الفلفل وغيرها من المنتجات قرب جدار الاسطوانة للحصول على تشريح في اتجاه محدد.
- تقوم الأذرع الكاشطة الثلاث بتقطيع عمودي ذي نتائج مثالية.
- من الطراز الذي يمكن وضعه على طاولة. سهلة النقل لوجود مقبضين على الجوانب.
- تتميز بتحديد السرعة التلقائي:
- سرعتان، 500 دورة في الدقيقة (تحضير الخضار). 1,450 دورة في الدقيقة (القطاعة العمودية).



### الآلة

- المحرك: 1.0 كيلو واط. سرعتان. 120-240 فولت، مرحلة واحدة، 60-50 هرتز.
- التوصيل: حزام مسنن.
- نظام السلامة: اثنين من مفاتيح السلامة.
- درجة حماية الآلة: IP34.
- مقبس امداد الطاقة: مؤرضة، مرحلة واحدة، A 10.
- الصمامات: A 10 (مع تأخر عمل الصمام).
- مستوى الصوت (EN31201): 76 dBA (LpA). التشريح 76 dBA، التقطيع/الخلط 82 dBA
- المجال المغناطيسي: أقل من 0,1 microtesla.

### المواد

- قاعدة الآلة: مصنوعة من بلاستيك ABS.
- تجويف السكين: بلاستيك ABS.
- المغذي: بولي كربونات وبولي أميد.
- وعاء الضخ: الأستال. الوعاء: الفولاذ المقاوم للصدأ.
- الغطاء و نظام الكشط: بلاستيك Xylex.
- أقراص أداة التقطيع: الفولاذ المقاوم للصدأ.
- سكاكين أداة التقطيع: الفولاذ المقاوم للصدأ.

### أحجام وأبعاد

- اسطوانة التغذية: الكمية 0,9 لتر. الارتفاع 185 ملم. القطر 170 ملم.
- القطر الداخلي لأنبوب التغذية 53 ملم.
- حجم الوعاء: الإجمالي 3 لترات. صافي السوائل 1.4 لتر.

### أدوات التقطيع

- قطر أداة التقطيع: 185 ملم.
- قطر وحدة السكين: 170 ملم.

### أنواع التحضير

- ملحق تحضير الخضروات: التشريح، الفرم، التقطيع المتموج و الرقيق، إعداد الفاكهة، الخضروات، الخبز الجاف، الجبن، المكسرات، والفطر.. الخ
- ملحق الخلاط/القطاعة العمودية: التقطيع، الطحن، الخلط و المزج.
- تحضير اللحوم، الأسماك، الخضروات، الفواكه، الأعشاب، المكسرات، اللوز، البارميزان و الشوكولاته.. الخ
- تحضير الزيوت العشبية، الزبدة العطرية، التكتيف، المايونيز، الصلصات، الحساء، اللحوم المفرومة، البوريه و معجون السمك.. الخ.

### المستخدمين

- المطاعم، مطابخ المتاجر، المقاهي، المخازن، مطابخ النظام الغذائي، دور المسنين، المدارس، محلات الوجبات السريعة، مراكز الرعاية النهارية و بارات السلطة.. الخ

### المعايير

- NSF / ANSI القياسية 8.
- زيارة [halde.com](http://halde.com).
- حدد المنتج و«تأكيد».

### صافي الأوزان

- قاعدة الآلة: 7 كجم.
- ملحق تحضير الخضار: 1 كجم
- ملحق القطاعة العمودية: 1.4 كجم
- أدوات التقطيع: 0.3 كجم.



آلات تحضير الخضار  
صنع في السويد

AB Hallde Maskiner - P.O. Box 1165 SE-164 26 Kista Sweden

• Phone: +46 8 587 730 00 • Fax: +46 8 587 730 30 • [halde.com](http://halde.com) • [info@halde.com](mailto:info@halde.com)