



HERSTELLER

HÄLLDE

MODEL

CC-32S

PRODUKTBESCHREIBUNG

Kombimaschine aus Gemüseschneider und Kutter. Verarbeitet bis zu 2 kg/Minute als Gemüseschneider. Behältervolumen für Kutter: 3 Liter.

URSPRUNG

Schweden

SPEZIFIKATION

SPEZIFIKATIONSTEXT	Kombimaschine aus Gemüseschneider und Kutter. Tischmodell mit Halbmond-Einfüllöffnung. Verarbeitet bis zu 2 kg/ Min oder 10-80 Portionen am Tag. Die Maschine verfügt über zwei Geschwindigkeiten, die je nach Aufsatz automatisch gewählt werden. Komplette Maschinensteuerung über einen einzelnen Drehschalter, linksbündig zur Bedienung für Rechtshänder. Gemüseschneider Einfüllaufsatz besitzt einen 0,9 Liter Einfüllzylinder mit integriertem 53mm Durchmesser Rohrschacht. Kutter Behälter/ Kessel mit 3 Litern Volumen und Abstreifersystem mit 3 beweglichen Abstreifern. Gezahntes Rotationsmesser für Kutter. Die Maschinenbasis und die Messerkammer sind aus ABS-Kunststoff. Schneidscheiben aus Edelstahl/ Aluminium zur Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet und einem Durchmesser von 185mm. Motordrehrichtung im Uhrzeigersinn. Antrieb über einen selbstspannenden Riemen. Maschine zur leichten Handhabung mit zwei integrierten Tragegriffen ausgestattet.				
FUNKTION	Gemüseschneidemaschine zum schneiden in Scheiben und im Wellenschnitt, reiben, Julienne-Schnitt. Kutter zum mixen, mischen, wolfen, hacken und schneiden. Verarbeitet Früchte, Gemüse, Pilze, trockenes Brot, Nüsse, Fleisch, Fisch, Butter, Käse etc.				
KAPAZITÄT	Bis zu 80 Portionen/Tag und 2 kg/ Min. 0,9 Liter Einfüllzylinder inkl. 53 mm Durchmesser Rohrschacht für längliche Produkte. Behälter/ Kessel: 3 Liter.				
MATERIAL	Maschinenbasis und Messerkammer aus ABS-Kunststoff. Einfüllaufsatz: Polycarbonat und Polyamid. Schneidscheiben: Edelstahl. Auswurfscheibe: Acetal. Kutter Behälter/ Kessel: Edelstahl. Messereinheit: Acetal/ Edelstahl. Deckel und Abstreifer: Xylex.				
MOTOR	1.0 kW. Zwei Geschwindigkeiten (500 U/ Min , 1.450 U/ Min). 220-240 V, 1-Phasen, 50-60 Hz. Antrieb: Riemenantrieb. Thermoschutzschalter.				
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	Geerdet, 1-Phasen.				
ZERTIFIZIERUNG	EN 1678+A1:2010. NSF/ANSI Standard 8.				
EMPFOHLENE SCHNEIDSCHNITTEN-SETS	BEINHALTET				NETTOGEWICHT
	<ul style="list-style-type: none"> • 2-teiliges Schneidscheibenset <ul style="list-style-type: none"> - Schneidscheibe 4 mm - Reibe 4 mm • 4-teiliges Schneidscheibenset <ul style="list-style-type: none"> - Schneidscheibe 2 mm - Reibe 4 mm - Schneidscheibe 4 mm - Julienne 2x2 mm 				0,6 kg
GEWICHT/ VOLUMEN	INHALT	NETTO GEWICHT	ANZAHL PACKSTÜCKE	VERSANDGEWICHT	VERSANDVOLUMEN
	CC-32S Maschine inkl. Gemüseschneideraufsatz und Kutteraufsatz	7,6 kg	1	10 kg	0,12 m ³
SICHERHEIT	2014/30/EU, 2014/35/EU, 2006/42/EG, 2011/65/EU, no 10/2011, 1935/2004CE, SS-EN ISO 26800:2011.				
RICHTLINIEN UND REGULARIEN	CE Zertifiziert, 2 Sicherheitsschalter, Maschineschutzklasse: IP 34.				

ZEICHNUNGEN

Sehen Sie bitte auf hallde.com/de/

