



Машины для переработки продуктов питания
Производятся в Швеции



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
HALDE

МОДЕЛЬ
CC-34

ОПИСАНИЕ
Комби куттер 120 кг/ч

СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Швеция, ЕС

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ОПИСАНИЕ	Комбинированная машина с полуциркульным загрузочным бункером и чашей из нерж. стали, производительностью 120 кг/ч или до 80 порций/день. Машина четырехскоростная с автоматическим определением скоростного диапазона в зависимости от насадки плюс режим пульсации. Насадка-овощерезка объемом 0.9 л имеет также трубу подачи диаметром 53 мм, пестик и диск-сбрасыватель. Насадка-куттер имеет чашу объемом 3 л, скребковую систему (три скребка), прозрачную крышку и нож с двумя зубчатыми лезвиями. Корпус машины сделан из ABS-пластика, а камера нарезки из алюминия. Режущие диски для насадки-овощерезки диаметром 185 мм сделаны из нерж. стали, их можно мыть в посудомоечной машине, как и все съемные детали машины. Мотор вращает режущие диски по часовой стрелке посредством зубчатого ремня с натяжителем. Машина снабжена поворотным переключателем и имеет удобные ручки для переноски.									
ФУНКЦИИ	Машина натирает, режет кубиком, ломтиком, волнистым ломтиком, соломкой (с насадкой-овощерезкой), рубит, измельчает, перемалывает, смешиивает, взбивает (с насадкой-куттером) такие продукты как: фрукты, овощи, сухой хлеб, сыр, орехи, грибы, мясо, рыбу и т.д.									
МОЩНОСТЬ	120 кг/ч, 10-80 порций/день. Чаша 3 л. Цилиндр подачи 0.9 л, труба подачи 53 мм диаметром.									
МАТЕРИАЛЫ	Корпус машины: ABS-пластик. Камера нарезки: алюминий. Цилиндр подачи, толкатель, пестик: поликарбонат и полиамид. Чаша: нерж. сталь. Корпус ножа: ацеталь. Лезвия: нерж. сталь. Крышка и скребки: ТРИТАН.									
МОТОР	1.0 кВт, Четыре скорости (500/800 об/мин., 1450/2650 об/мин.) и функция пульсации 220-240 В, 1Ф+N+T , 50-60 Гц. Передача: Зубчатый ремень. Тепловая защита.									
ПИТАНИЕ	Заземленный, однофазный.									
СТАНДАРТЫ	EN 1678+A1:2010. NSF/ANSI Standard 8.									
РЕКОМЕНДУЕМЫЕ КОМПЛЕКТЫ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ВКЛЮЧАЯ</th> <th>ВЕС НЕТТО</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Комплект из 2-х режущих дисков – Ломтик 4 мм – Терка/Измельчитель 4 мм</td><td>0,6 кг</td></tr> <tr> <td>• Комплект из 4-х режущих дисков – Ломтик 2 мм – Терка/Измельчитель 4 мм – Ломтик 4 мм – Соломка 2x2 мм</td><td>1.2 кг</td></tr> </tbody> </table>				ВКЛЮЧАЯ	ВЕС НЕТТО	• Комплект из 2-х режущих дисков – Ломтик 4 мм – Терка/Измельчитель 4 мм	0,6 кг	• Комплект из 4-х режущих дисков – Ломтик 2 мм – Терка/Измельчитель 4 мм – Ломтик 4 мм – Соломка 2x2 мм	1.2 кг
ВКЛЮЧАЯ	ВЕС НЕТТО									
• Комплект из 2-х режущих дисков – Ломтик 4 мм – Терка/Измельчитель 4 мм	0,6 кг									
• Комплект из 4-х режущих дисков – Ломтик 2 мм – Терка/Измельчитель 4 мм – Ломтик 4 мм – Соломка 2x2 мм	1.2 кг									
ВЕС / ОБЪЕМ	СОДЕРЖАНИЕ	ВЕС НЕТТО	УПАКОВКА	ВЕС В УПАКОВКЕ	ОБЪЕМ В УПАКОВКЕ					
	CC-34 Машина включая насадку-овощерезку и насадку-куттер	8,6 кг	1	13 кг	0.12 м ³					
БЕЗОПАСНОСТЬ	2014/30/EU, 2014/35/EU, 2006/42/EG, 2011/65/EU, no 10/2011, 1935/2004CE, SS-EN ISO 26800:2011.									
ДИРЕКТИВЫ И СЕРТИФИКАТЫ	Соответствует стандартам ЕС. Два контура безопасности, класс защиты: IP34.									

ЧЕРТЕЖИ

Чертежи, показанные ниже, можно найти на halde.com.

