HALLDE®

Food Preparation Machines
Made in Sweden

Kombi-Kutter CC-32S

- Schneidet, würfelt, zerkleinert. Schneidet Julienne und im Wellenschnitt.
- Hackt und schneidet Fleisch, Fisch, Gemüse, Früchte, Nüsse, Kräuter etc.
- Platzsparende Tischmaschine für kleine Küchen.
- Verarbeitet bis zu 80 Portionen pro Tag/ 2 kg pro Minute.

Kleine Maschine mit viel Potential

HALLDE´s Kombi-Kutter ist der perfekte Kompromiss für besonders kleine Küchen. Die CC-32S ist sowohl Gemüseschneider, als auch Kutter in einer Maschine. Durch die geringen Abmessungen lässt sich die Maschine schnell und einfach verstauen oder umplatzieren.

HALLDE Geschwindigkeitswahlschalter

Die CC-32S verfügt über zwei unterschiedliche Geschwindigkeiten. Eine hohe Geschwindigkeit von 1.450 U/min für den Kutter und eine geringe Geschwindigkeit von 500 U/min für die Gemüseschneidemaschine. Die Maschine erkennt automatisch, welcher Aufsatz montiert ist und wählt die entsprechende Geschwindigkeit.

Optimale Hygiene

Die CC-32S wird ausschließlich aus zertifizierten Materialien hergestellt. Die Maschine hat glatte Oberflächen und abgerundete Ecken. Es gibt keine unnötigen Aussparungen, in denen sich Lebensmittelreste festsetzen können.
Zur einfachen und schnellen Reinigung können alle abnehmbaren Teile in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.

Nur beste Materialien

Das Maschinengehäuse ist aus stabilem ABS Kunststoff. Einfüllzylinder und Druckplatte sind aus hochfestem Polykarbonat. Nur die höchste Edelstahlqualität wird für die Herstellung der Messerklingen der Schneidewerkzeuge verwendet. Der Kutter Behälter ist aus Edelstahl.

Besondere Zuverlässigkeit

Der starke Motor hat ein hohes Start und Laufdrehmoment und treibt das Schneidewerkzeug über einen Riemen an, der sich von selbst spannt. Die Motordrehzahl wird elektronisch geregelt. Dadurch ist die CC-32S extrem zuverlässig – unabhängig von dem Produkt, das verarbeitet wird.

Gemüseschneider

Sobald die Drückerplatte angehoben wird, stoppt die Maschine für zum befüllen. Wird die Drückerplatte abgesenkt, startet die Maschine wieder um die Arbeit fortzusetzen. Durch die automatische Start/ Stopp Funktion, wird die Verarbeitung noch effizienter. Ein Vorteil, besonders bei der Verarbeitung größerer Mengen. Außerdem verfügt der Drückerhebel über einen Rohrschacht, um langes und dünnes Gemüse zu verarbeiten.

Sicherheitssysteme

Sobald der Einfüllaufsatz abgenommen wird, schaltet die Maschine automatisch ab. Durch diese doppelte Sicherheit besteht kein Risiko, dass die Maschine ungewollt startet.

Schneidscheiben für alle Gelegenheiten

Die große Auswahl an Schneidscheiben mit 185mm Durchmesser,schneiden, reiben, schneiden Julienne und im Wellenschnitt.

Vertikal Kutter

Der 3 Liter Edelstahlbehälter verfügt über eine Dichtung. Dadurch lassen sich sowohl flüssige und auch sehr trockene Produkte in größerer Menge verarbeiten. Die Drehzahl des Messers liegt bei 1.450 U/min.

Smarte Funktionen

Die CC-32S verfügt über ein patentiertes Abstreifersystem mit drei Abstreifarmen, sodass nichts am Deckel oder Kessel haften bleibt. Außerdem führen die Abstreifer das Produkt zum Messer und
verhindern ein erwärmen des Produktes. Das Messerdesign in Kombination mit den Abstreifern sorgt für eine gleichmäßige Produktstruktur. Die Messer sind gezahnt, wodurch sie länger vor Verschleiß geschützt sind.

Zubehör

2-tlg. Schneidscheibenset

4-tlg. Schneidscheibenset

Wandhalterung

Reinigungsbürste Klein/ Groß

Qualitäts Schneidscheiben für perfekte Ergebnisse

Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.. • = Hergestellt aus Edelstahl

Schneidscheiben •

1, 2, 4, 6 mm.

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

Sind geeignet um hartes und weiches Gemüse, wie zum Beispiel Obst, Pilze usw. zu schneiden.

Wellenschnittscheiben •

4 mm.

* 2, 3, 5, 6 mm.

Schneidet dekorative Scheiben aus Roter Beete, Gurken, Karotten usw. im Wellenschnitt.

Julienne Schneidscheiben •

2x2, 4x4 mm.

* 2x6, 3x3 mm.

Schneiden Streifen aus harten Lebensmitteln für Suppen, Salate, Eintöpfe, Dekorationen usw.

Sind außerdem geeignet um leicht gebogene Kartoffelchips / Pommes Frites zu schneiden.

Reibscheiben •

2, 4, 6 mm.

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

Raspeln Karotten und Kohl für Rohkostsalate. Reiben Nüsse, Mandeln und trockenes Brot.

Die 6 mm oder 8 mm-Reibescheiben werden vorzugsweise verwendet, um Kohl oder Käse für Pizza zu reiben.

* **Feinreibscheiben**

Sind geeignet, um Lebensmittel sehr fein zu reiben wie z.B. rohe Kartoffeln für Kartoffelpuffer oder trockenes Brot zu Semmelbröseln.

* **Hartkäsereibscheiben**

Ideal geeignet zum Reiben von Hartkäse wie beispielsweise Parmesan.

* **Feinreibscheiben, extrafein**

Sind geeignet um Lebensmittel sehr fein zu reiben, wie z.B. Kartoffeln oder Meerrettich zu einem Püree.

* Verfügbar für RG-100, passend in CC-32S.

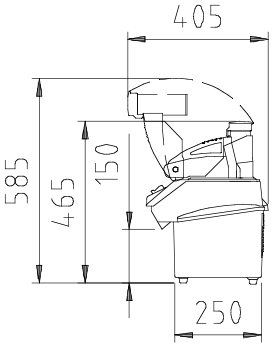
Schauen Sie sich unsere Beispiele & Inspirationsvideos an. hallde.com ▶

Kombi Kutter CC-32S

- 2 in 1 – Gemüseschneidemaschine und Vertikal-Kutter in einem.
- Großer, halbmondförmiger Einfüllzylinder, der die meisten Produkte im Ganzen aufnehmen kann.
- Einfaches befüllen des Einfüllzylinders mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika etc. Durch die Zylinderwände lassen sich Produkte einfach in einer bestimmten Ausrichtung verarbeiten.
- Drei Schaber im Kutter sorgen für besonders gleichmäßiges Ergebnis.
- Kompaktes Tischmodel, platzsparend und besonders vielseitig. Die Maschine lässt sich durch die zwei Griffe leicht bewegen.
- Automatische Geschwindigkeitsregelung: Zwei Geschwindigkeiten; 500U/min (Gemüseschneider) & 1.450 U/min (Kutter).

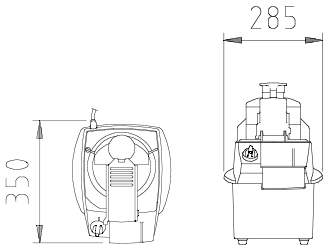
Maschine

- Motor: 1.0 kW. Zwei Geschwindigkeiten 220-240 V, Wechselstrom, 50-60 Hz.
- Kraftübertragung: Zahnriemen.
- Sicherheitssystem : Zwei Stück Magnetschalter.
- Schutzklasse : IP 34.
- Steckdose : Geerdet, Wechselstrom , 10 Ampere.
- Sicherung : 10 Ampere, träge.
- Geräuschpegel : LPA (EN 31201) : 76 dBA.
- Magnetisches Feld : Weniger als 0,1 Microtesla.



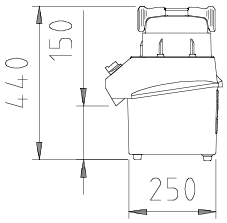
Materialien

- Gehäuse: ABS Kunststoff. • Messerkammer: ABS Kunststoff.
- Einfüllzylinder : Polykarbonat und Polyamid.
- Auswurfscheibe : Acetal. • Behälter(Kutter): Edelstahl.
- Messerfassung: Acetal. • Deckel und Schabersystem: Tritan.
- Schneidescheibe : Edelstahl.
- Messerklingen für Schneidescheibe : Edelstahl.



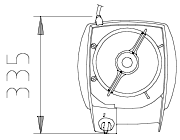
Einfüllvolumen und Abmessungen

- Einfüllzylinder Volumen 0,9 Liter. Höhe 185 mm. Durchmesser 170 mm.
- Rohrschacht mit innerem Durchmesser 53 mm.
- Behälter: brutto 3 Liter, netto 1,4 Liter.



Schneidewerkzeug

- Durchmesser: 185 mm.
- Messerdurchmesser (Kutter): 170 mm.



Verarbeitungsarten

- Gemüseschneideaufsatz: Schneidet, reibt und zerkleinert, schneidet Julienne und Wellenschnitt. Verarbeitet Gemüse, Früchte, trockenes Brot, Käse, Nüsse, Pilze und vieles mehr.
- Kutteraufsatz: Hackt, schneidet, mixt und mischt. Verarbeitet Fleisch, Fisch, Früchte, Gemüse, Kräuter, Nüsse, Käse, Schokolade etc. Verarbeitet auch flüssige Produkte zu Dressings, Ölen, aromatisierte Butter, Saucen, Suppen, Pürees, Pasteten oder Hackfleisch etc.

Anwendungsbreiche

- Restaurants, Schiffe, Altersheime, Krankenhäuser, Cateringeinrichtungen, usw.

Netto Gewicht

- Maschine: 7 kg
- Schneidscheiben: 0,3 kg
- Kutteraufsatz: 1,4 kg
- Gemüseschneideaufsatz: 1 kg

Standards

- Besuchen Sie www.hallde.com und wählen Sie Produkte und Zertifikate.

HALLDE®

Food Preparation Machines
Made in Sweden

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

Wir behalten uns das Recht vor, Vänderungen in Design und Produktpalette ohne Ankündigung vorzunehmen.

© AB Hallde Maskiner 2021